



## **Built-in Oven**

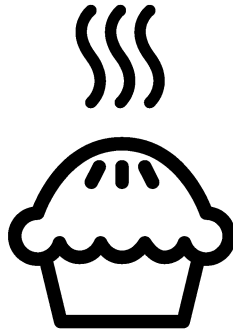
User Manual

**Εντοιχιζόμενος φούρνος**

Εγχειρίδιο χρήσης

**Встраиваемая духовка**

Руководство пользователя



**BIG22100X**

**EN / EL / RU**

285.4438.79/R.AK/12.08.2020/2-1

7751388313

## Please read this user manual first!

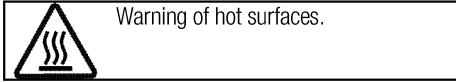
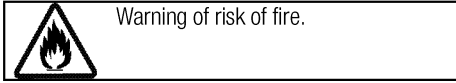
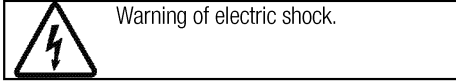
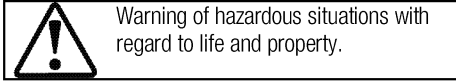
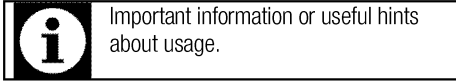
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

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

## TABLE OF CONTENTS

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

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

### **2 General information 10**

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

### **3 Installation 13**

Before installation .....	13
Installation and connection .....	16
Gas conversion.....	18
Future Transportation.....	21

### **4 Preparation 22**

Tips for saving energy .....	22
Initial use .....	22
First cleaning of the appliance.....	22
Initial heating .....	22

### **5 How to operate the oven 23**

General information on baking, roasting and grilling	23
How to use the gas oven.....	23
Operating modes.....	24
Cooking times table.....	25
How to operate the gas grill .....	26
Cooking times table.....	26

### **6 Maintenance and care 27**

General information.....	27
Cleaning the control panel .....	27
Cleaning the oven .....	27
Removing the oven door .....	28
Replacing the oven lamp.....	28

### **7 Troubleshooting 30**

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

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

### **General safety**

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

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

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

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

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

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

accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation*, page 13

- CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained

frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

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

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

- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken

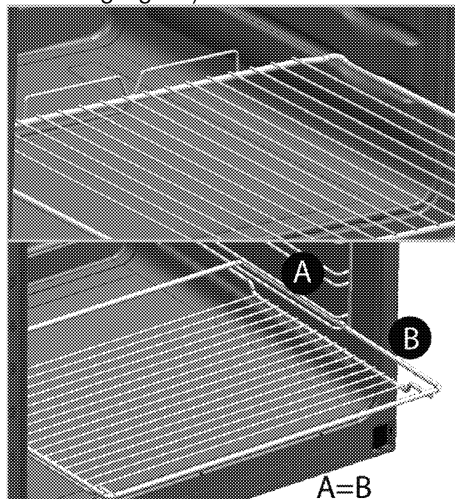
to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

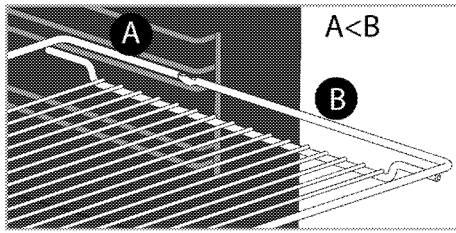
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).





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

switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

#### Intended use

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



- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

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



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

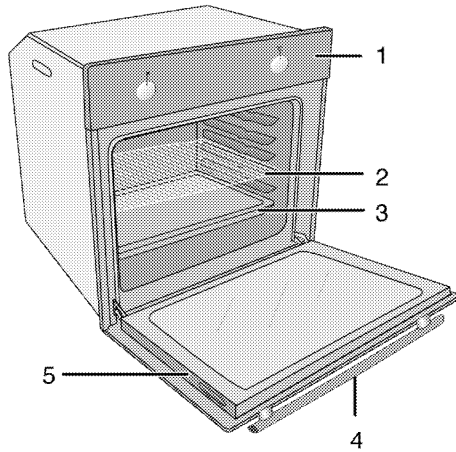
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

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

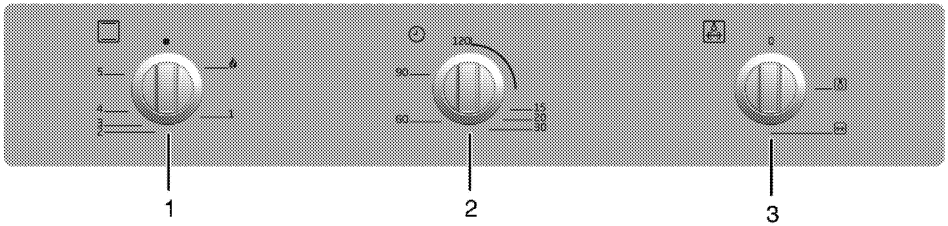
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray

- 4 Handle
- 5 Door



- 1 Oven knob
- 2 Mechanical timer
- 3 Lamp and Turnspit button

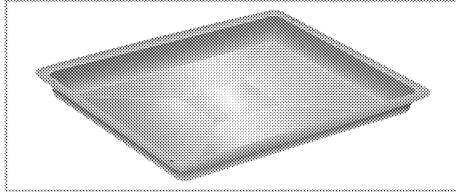
## Package contents



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

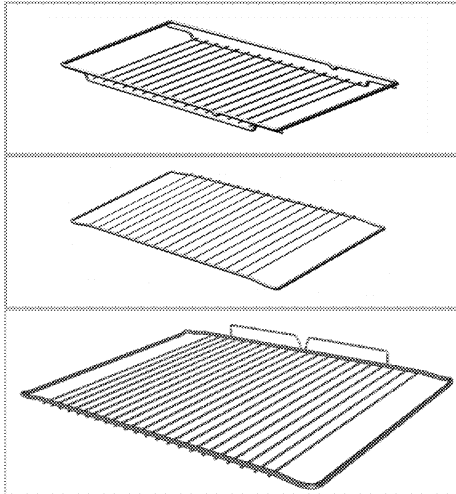
1. **User manual**
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



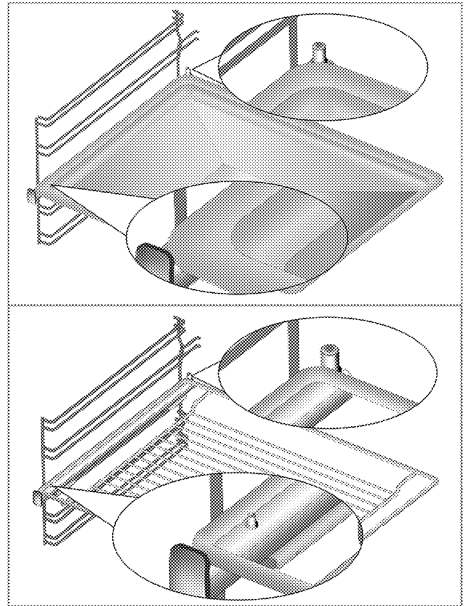
3. **Wire grill**

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



4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

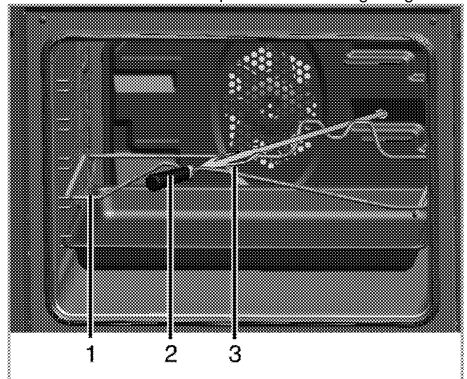
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Rotisserie chicken**

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
- Remove the spit handle while grilling.



1 Turn spit frame

2 Plastic handle \*

3 Fork

\* (Varies depending on the product model.)

## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Category of gas product	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Gas type / pressure	NG 20/20 mbar
Total gas consumption	2.3 kW
Converting the gas type / pressure <sup>s</sup> – optional	LPG 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar - NG 20/13 mbar -
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 570 mm
Main oven	<b>Gas oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.3 kW
Gas consumption of oven	2.3 kW

\*\* See. *Installation*, page 13.



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



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



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

## Injector table

Gas type / Gas pressure	Gas oven	Grill
G 20/13 mbar	128	128
G 20/20 mbar	110	115
G 30/28-30 mbar	75	78
G 31/ 37 mbar	75	78

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

#### Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

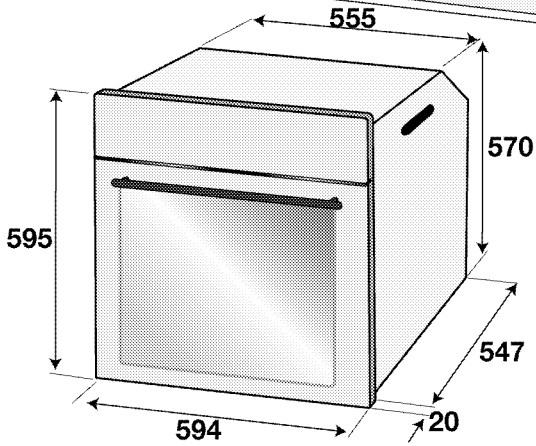
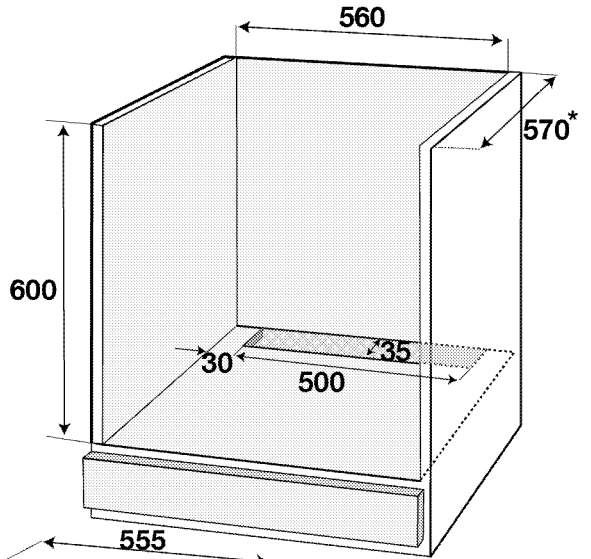
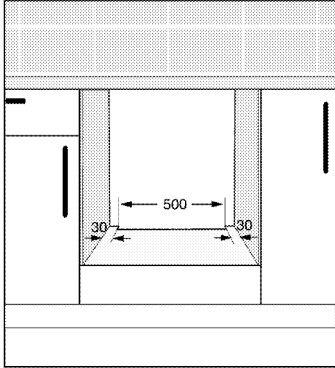
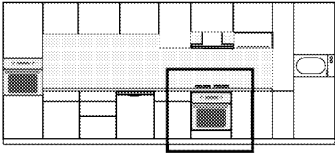
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



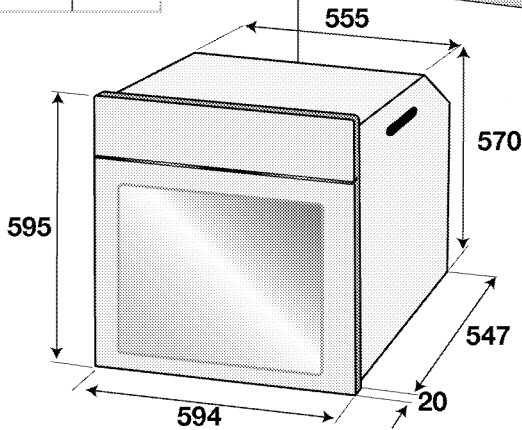
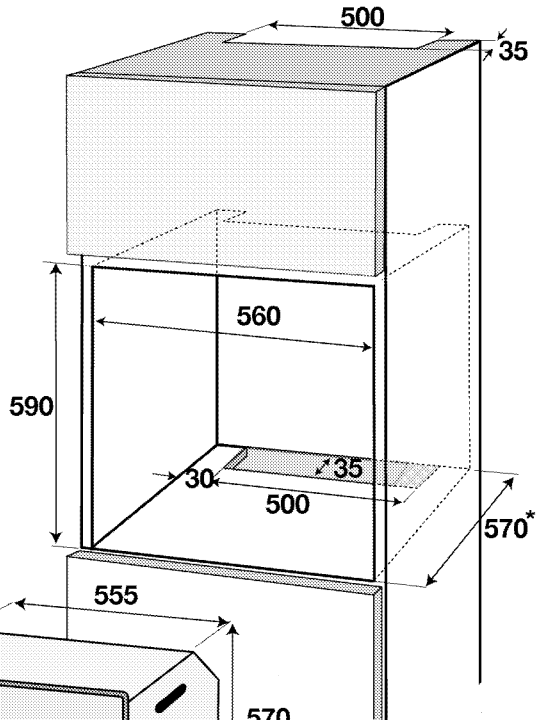
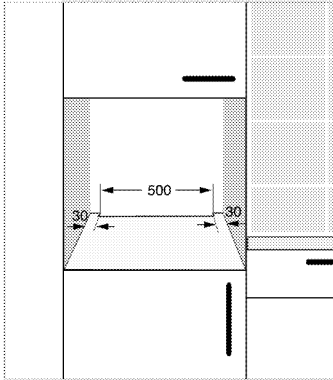
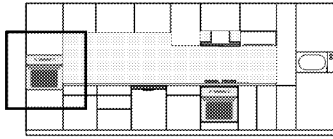
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.

**Room ventilation**

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

**Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment**

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance

(total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances. There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

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



#### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



#### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



#### DANGER:

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



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.



## Gas connection



### DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.

Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



### DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

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



Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

## Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.



Never use a match or lighter to make the gas leakage control.



### DANGER:

The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.



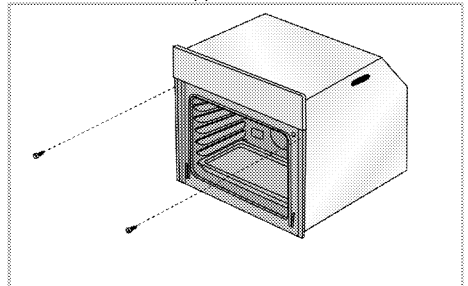
### DANGER:

The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

## Installing the product

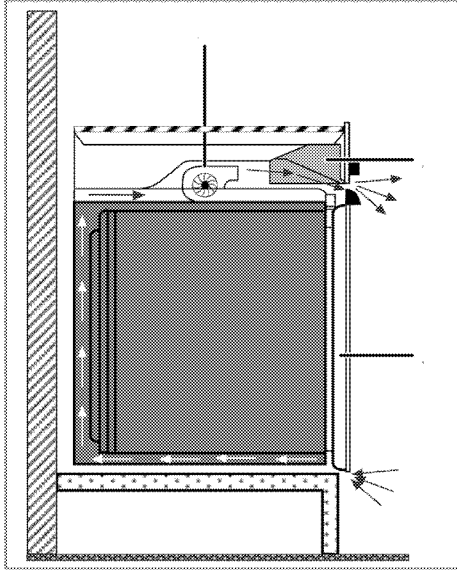
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

The cooling fan will start while operating oven after 10 minutes. Air ventilation will be between oven door and control panel. If it is not working cooling fan might be fault. In case contact with authorized service agency.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

**Final check**

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.



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

**Gas conversion**



**DANGER:**

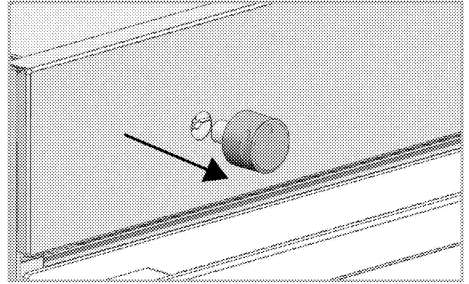
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

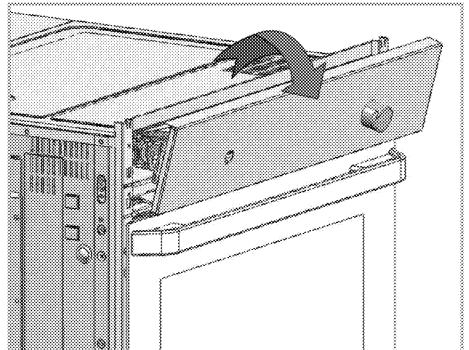
**Reduced flow adjustment for the gas oven**

Reduced flow rate adjustment is extremely important for the appropriate functioning of the oven. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

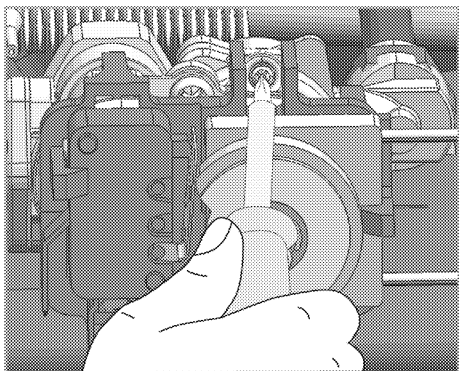
1. Remove the thermostat knob by pulling towards yourself.



2. Unscrew to the screws located side the control panel and remove the panel bottom sheet.
3. Release the control panel by releasing it from the two notches and keep it free by taking care of the cable connections.



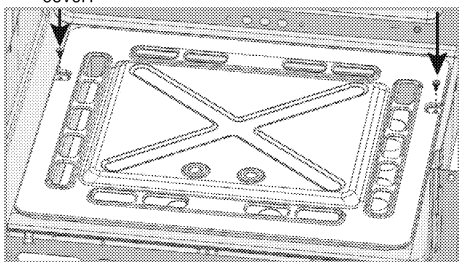
4. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position. Gas thermostat is allowed to sense the heat. Bring it to idle position and check whether the flame size is reduced.
5. Set the flame length by means of the screw on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning anticlockwise increases the flame.



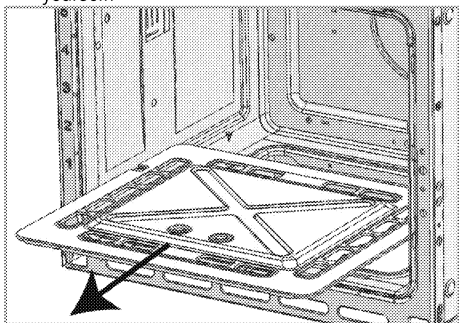
If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

### Exchange of injector for the gas oven

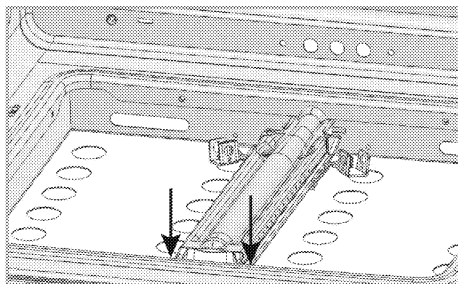
1. Open oven door.
2. Unscrew the two screws located on oven burner's cover.



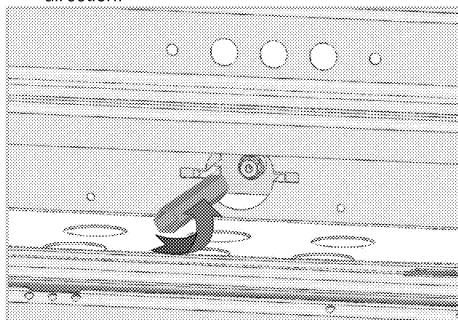
3. Remove oven burner's cover by pulling towards yourself.



4. Unscrew screws located on oven burner.



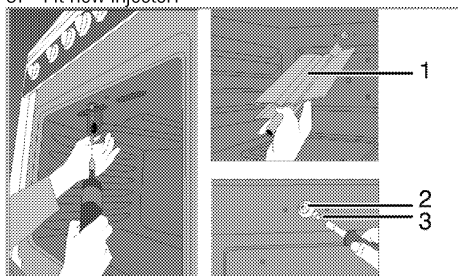
5. Remove the oven burner from housing.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.



7. Fit new injector.

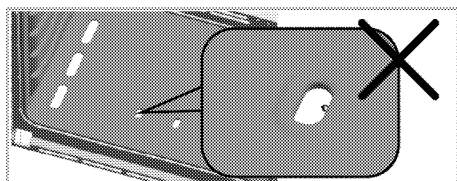
### Exchange of injector for the grill

1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

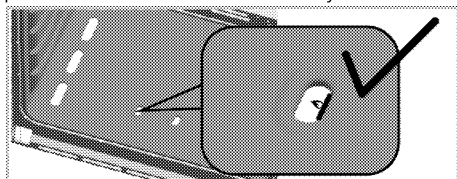


- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

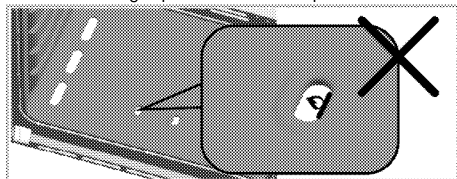
Set the flame to optimum length as shown in figure below by means of the screw 1 on the oven tap. Turning clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.



If the flame is too small,  
\* oven temperature can be too low, thus cooking performance can be affected adversely.



Ideal flame length provides the best performance.



If the flame is too big,  
\* oven temperature can be too high, thus cooking performance can be affected adversely.



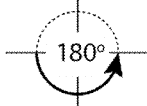
After making gas flame adjustment open and close the door repeatedly and make sure that oven flame does not go out.



If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

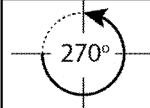
Natural gas to Butane/propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
--	---

Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 180° (approximately)
--	--



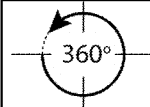
Natural gas to Butane/propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
--	--

Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 270° (approximately)
--	--



Natural gas to Butane/propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G2 350 13mbar Poland local gas)
--	---

Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 360° (approximately)
--	--

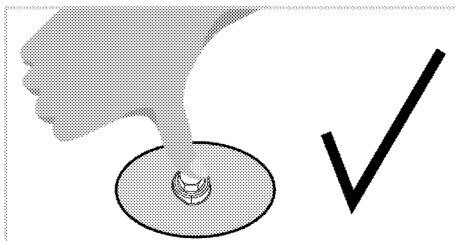
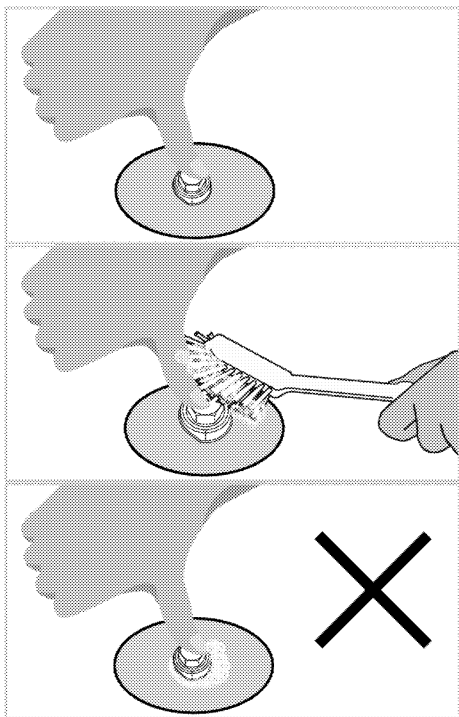


Reduced flow adjustment can vary depending on the product, burner and gas type. Make sure flame length is in accordance with the figure above.

### Leakage check at the injectors


Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.


1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.
4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



### Future Transportation

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

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

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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

### Initial heating

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



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 23*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 23*

### Grill oven

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



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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



#### DANGER:

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

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

#### Tips for grilling

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

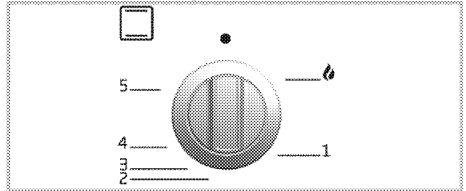
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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



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

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

### How to use the gas oven



The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

#### Switch on the gas oven

The gas oven is automatically ignited by means of the gas oven control knob.

1. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.  
» An ignition spark is generated and the gas is ignited.
2. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
3. Be sure that gas has ignited and flame is present.
4. Select the desired baking power/ gas mark.
5. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.

**DANGER:**

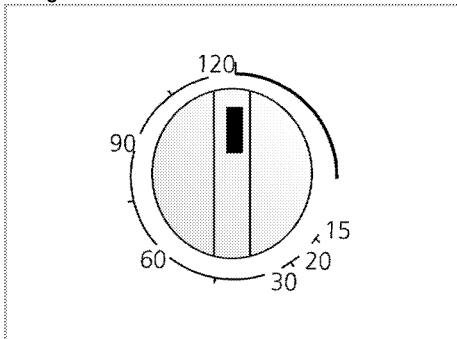
There is the risk of gas compression and explosion!

Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

**Switch off the gas oven**

1. Turn gas oven control knob to off position (top).  
Gas level temperature chart without fan

Gas level	1	2	3	4	5
Temperature in °C	165	175	190	225	280

**Using the clock as an alarm**

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

**Setting the alarm clock**

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.
2. The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound. Alarm clock does not turn off the oven.



Turn the Function knob counter clockwise to off position to turn off the oven.

**Operating modes**

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

**Oven lamp**

The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments. Other functions are for cooking; select suitable temperature for your food.

**Turnspit**

Turnspit are in operation. It is suitable making rotisserie with pieces of meat.



## Cooking times table



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



Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).



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

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

## Baking and roasting - without fan

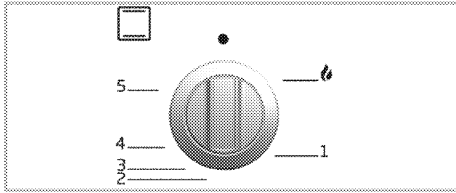
Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pastry	Standard tray**	10 min.	4	3	45...55 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	4	1...2	50...70 min.
Biscuits	Standard tray**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	3...4	15 min. 5 / max. then 3	70...90 min.
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	3...4	20 min. 5 / max. then 3	75...90 min.
Turkey	Standard tray**	10 min.	3	20 min. 5 / max. then 3	100...120 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3	15 min. 5 / max. then 3	90...100 min.
Casseroles	Standard tray**	10 min.	3...4	1...2	90...120 min.
Fish	Standard tray**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	4	1...2	50...60 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	4	1...2	25...35 min.
Pizza	Standard tray**	10 min.	5	3	20...25 min.

\* at control knob position 5

\*\* These accessories may not supplied with the product.

\*\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied. Oven door must remain open while grilling.



### WARNING

Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product. Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

### Switching on the grill

Gas grill is ignited automatically with Grill control knob.

1. Open the oven door.
2. Keep the knob **pressed** and turn it **clockwise** to the Grill symbol.
3. An ignition spark is created and gas is ignited.
4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
5. Make sure that the grill is ignited.
6. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.



### DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

### Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.

### Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time <sup>#</sup>
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.

<sup>#</sup> depending on size resp. thickness



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

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

### Turnspit function

When turnspit function is selected, turnspit motor will start turning.

- After selecting the turnspit function, skewer the meat or chicken onto the spit.
- Insert the turn spit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turn spit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.

### Cooking times table



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



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

## 6 Maintenance and care

### General information

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



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

### Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

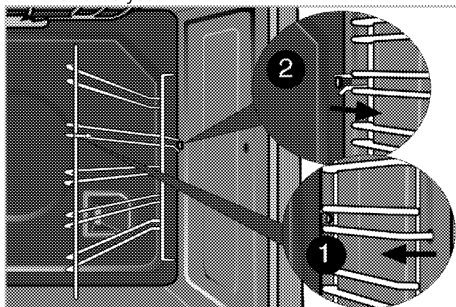
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.)**

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

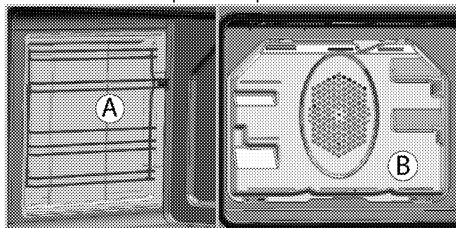
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



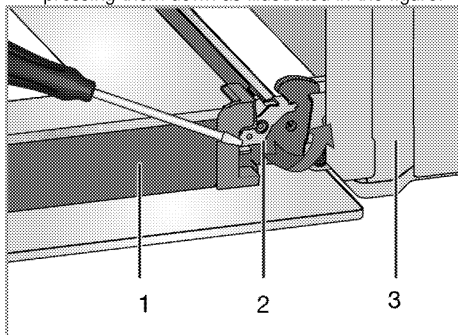
### Clean oven door

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

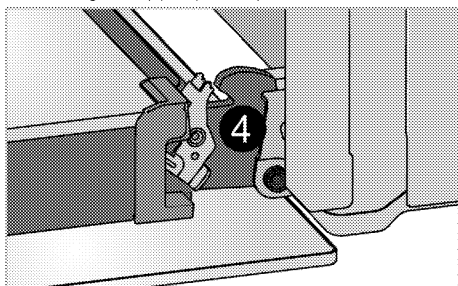
**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

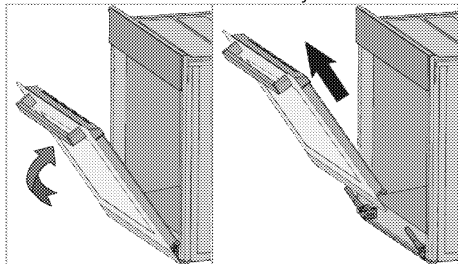
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

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

Hot surfaces may cause burns!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



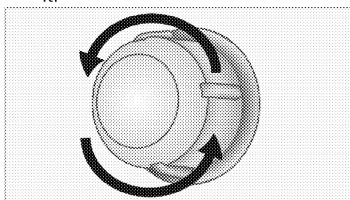
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



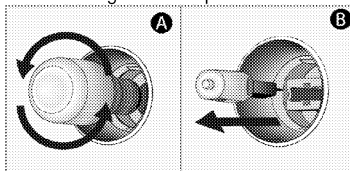
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

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

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



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

# beko

## Εντοιχιζόμενος φούρνος Εγχειρίδιο χρήσης



EL

## Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για την ασφάλεια σας και την σωστή χρήση-λειτουργία του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης εφαρμογή και σε αρκετά άλλα μοντέλα. Οι διαφορές ανάμεσα σε μοντέλα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

### Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκταση του παρόντος εγχειριδίου χρήσης χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση για καταστάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



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

**1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον 4**

Γενικά για την ασφάλεια .....	4
Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο .....	5
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	6
Ασφάλεια προϊόντος.....	7
Προβλεπόμενη χρήση.....	10
Ασφάλεια παιδιών.....	10
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	11
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	11

**2 Γενικές πληροφορίες 12**

Γενική επισκόπηση.....	12
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	13
Τεχνικές προδιαγραφές.....	14
Πίνακας ακροφυσίων.....	14

**3 Εγκατάσταση 15**

Πριν την εγκατάσταση .....	15
Εγκατάσταση και σύνδεση .....	18
Μετατροπή τύπου αερίου.....	21
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος.....	24

**4 Προετοιμασίες 25**

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	25
Αρχική χρήση .....	25
Πρώτος καθαρισμός της συσκευής.....	25
Αρχική θέρμανση.....	25

**5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 26**

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ .	26
Πώς να χρησιμοποιείτε το φούρνο αερίου.....	27
Τρόποι λειτουργίας.....	27
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος .....	28
Τρόπος χρήσης του γκριλ αερίου .....	29
Πίνακας χρόνων μαγειρέματος .....	29

**6 Συντήρηση και φροντίδα 31**

Γενικές πληροφορίες .....	31
Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου .....	31
Καθαρισμός του φούρνου .....	31
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου .....	32
Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου.....	32

**7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 34**

## 1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν

τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.



Ασφάλεια κατά την εργασία με αέριο

- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα αερίου επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από αδειοδοτημένο προσωπικό με εξειδικευμένη γνώση.
- Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε εσείς και ο αδειοδοτημένος τεχνίτης ότι οι συνθήκες του τοπικού συστήματος διανομής (τύπος και πίεση αερίου) είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με διάταξη απομάκρυνσης των προϊόντων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους τρέχοντες κανονισμούς εγκαταστάσεων. Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή σε απαιτήσεις σχετικά με τον καλό αερισμό. Βλ. *Πριν την εγκατάσταση, σελίδα 15*
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο χώρο όπου είναι εγκαταστημένη η συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν χρησιμοποιείται η συσκευή: αφήστε ανοικτά τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή

μηχανικού αερισμού (απορροφητήρα εξαγωγής). Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα με αύξηση της έντασης του μηχανικού αερισμού, όπου υπάρχει.

- Οι συσκευές και τα συστήματα αερίου πρέπει να ελέγχονται συχνά για τη σωστή λειτουργία τους. Ο ρυθμιστής, ο εύκαμπτος σωλήνας και ο σφικτήρας πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να αντικαθίστανται εντός των περιόδων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή του ρυθμιστή, του εύκαμπτου σωλήνα και του σφικτήρα ή όταν χρειάζεται.
- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται σε χώρο που περιλαμβάνει έναν σωστά ρυθμισμένο και λειτουργικό αισθητήρα μονοξειδίου του άνθρακα. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα λειτουργεί σωστά και συντηρείται συχνά. Ο αισθητήρας μονοξειδίου του άνθρακα πρέπει να εγκαθίσταται το πολύ 2 μέτρα από το προϊόν.
- Καθαρίζετε τακτικά τις εστίες αερίου. Οι φλόγες θα πρέπει να είναι μπλε και ομοιόμορφες μιας και σε διαφορετική περίπτωση από αυτήν, μπορεί να υπάρχει

ενδεχόμενη ατελής καύση και να παραχθεί διοξείδιο του άνθρακα (CO). Το διοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο και πολύ τοξικό αέριο, το οποίο έχει θανατηφόρο δράση, ακόμα και σε πολύ μικρές δόσεις.

- Ζητήστε από τον τοπικό σας προμηθευτή αερίου πληροφορίες σχετικά με αριθμούς τηλεφώνου έκτακτης ανάγκης λόγω αερίου και για μέτρα ασφαλείας σε περίπτωση που αντιληφθείτε οσμή αερίου.

Τι να κάνω όταν αντιληφθώ οσμή αερίου

- Μη χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα και μην καπνίζετε. Μη χρησιμοποιήσετε οποιονδήποτε ηλεκτρικό κουμπί (π.χ. διακόπτη φωτισμού ή κουδούνι πόρτας). Μη χρησιμοποιήσετε σταθερό κινητό τηλέφωνο. Κίνδυνος έκρηξης και δηλητηρίασης!
- Ανοίξτε πόρτες και παράθυρα.
- Κλείστε όλες τις βαλβίδες στις συσκευές αερίου και στους μετρητές αερίου.
- Ελέγξτε όλους τους σωλήνες και τις συνδέσεις για στεγανότητα. Αν εξακολουθεί να μυρίζει αέριο φύγετε από το διαμέρισμα.
- Προειδοποιήστε τους γείτονες.
- Καλέστε την πυροσβεστική υπηρεσία στο τηλέφωνο 199 σε

περίπτωση έκτακτης ανάγκης λόγω αερίου και για τα μέτρα ασφαλείας σε περίπτωση που αντιληφθείτε οσμή αερίου.

- Μην εισέλθετε πάλι στο ακίνητο έως ότου σας ανακοινωθεί ότι είναι ασφαλές να το κάνετε.

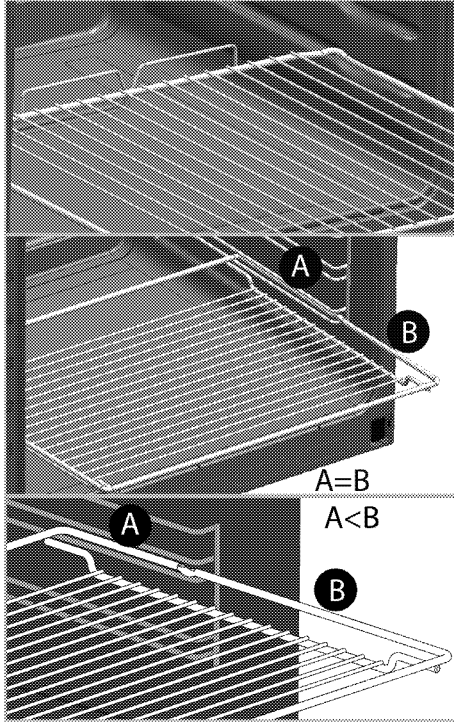
Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Ποτέ μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια! Ποτέ μην αφαιρείτε το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο, πάντα να τραβάτε το ίδιο το φως.
  - Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
  - Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
  - Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φως ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
  - Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου / ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
  - Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
  - Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
  - Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
  - Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- Ασφάλεια προϊόντος**
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά

- ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
  - Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
  - Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
  - Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
  - Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
  - Μη θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
  - Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
  - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
  - Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
  - (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.) Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές  
Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή το δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε

φαγητό πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).



- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος στο σκεύος ή στο εξάρτημα φούρνου (δίσκος, σχάρα, κ.λπ.) μαζί με το φαγητό και στη συνέχεια τοποθετήστε τα όλα σε προθερμασμένο φούρνο. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που ξεχειλίζουν από το εξάρτημα ή το σκεύος, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία λειτουργίας μεγαλύτερη από την ενδεικνυόμενη τιμή για το χαρτί. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος της συσκευής έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα ή ο διακόπτης κυκλώματος έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί υπερθέρμανση.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μη παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.
- Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση αερίου σας είναι εγκατεστημένη σωστά ώστε να μην προκληθεί διαρροή αερίου.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών και πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα και

επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση.

- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

Ασφάλεια παιδιών

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό και/ή αέριο είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.
- Ένα πρόσθετο προστατευτικό μέσο για την αποφυγή επαφής

με την πόρτα του φούρνου. Αυτό το εξάρτημα πρέπει να τοποθετηθεί όταν είναι πιθανή η παρουσία μικρών παιδιών.

- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, μην τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και μην αφήσετε τα παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκληθεί ανατροπή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μεντεσέδες της πόρτας.

#### **Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος**

**Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:**



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την

2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

#### **Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):**

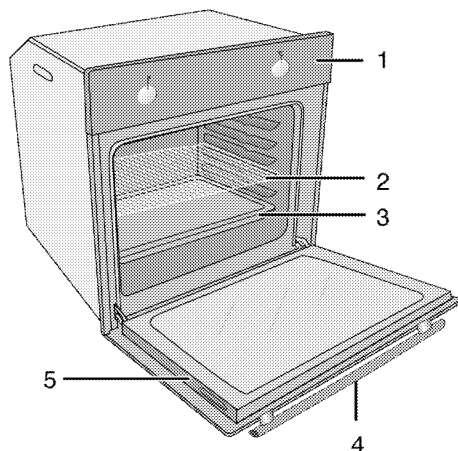
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

#### **Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας**

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνη με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

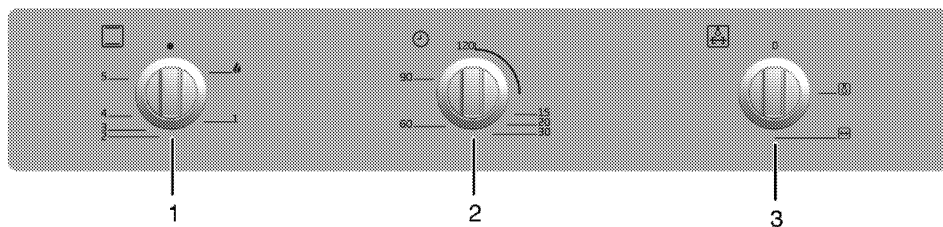
## 2 Γενικές πληροφορίες

### Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Συρμάτινη σχάρα
- 3 Δίσκος

- 4 Λαβή
- 5 Πόρτα



- 1 Περιστροφικό κουμπί φούρνου
- 2 Μηχανικός χρονοδιακόπτης
- 3 Κουμπί Λάμπας & Σούβλας



## Περιεχόμενα συσκευασίας

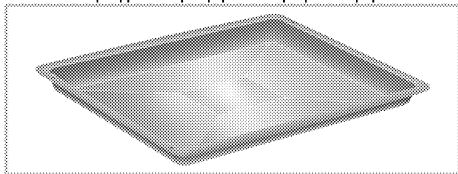


Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήστη.

### 1. Εγχειρίδιο χρήσης

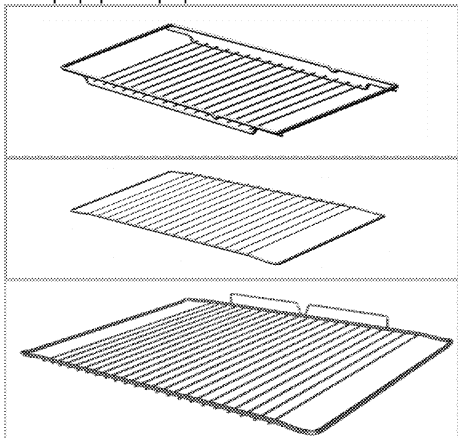
### 2. Κανονικός δίσκος

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μεγάλα ψητά.



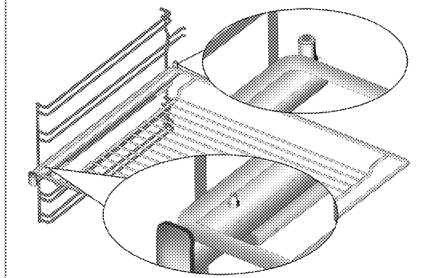
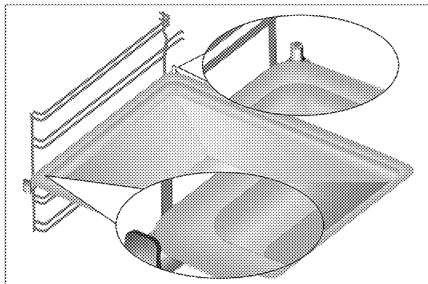
### 3. Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και για τοποθέτηση στην επιθυμητή υποδοχή του φαγητού που πρόκειται να ψηθεί ή να μαγειρευτεί ραγού.



### 4. Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου στις τηλεσκοπικές υποδοχές (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

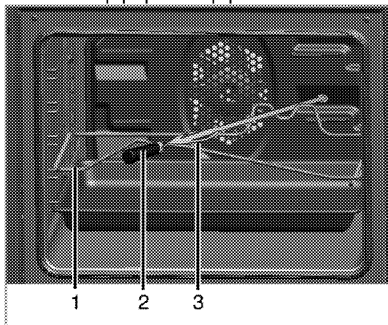
Οι τηλεσκοπικές υποδοχές επιτρέπουν να τοποθετείτε και να αφαιρείτε εύκολα τους δίσκους και τη συρμάτινη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο και τη συρμάτινη σχάρα με τηλεσκοπικές υποδοχές, να βεβαιώνετε ότι οι πείροι στο πίσω τμήμα της τηλεσκοπικής υποδοχής βρίσκονται σε επαφή με τα άκρα της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου.



### 5. Σούβλα για κοτόπουλο

Χρησιμοποιείται για να ψήνετε στο γκριλ ομοιόμορφα απ' όλες τις πλευρές κρέας, πουλερικά και ψάρια.

- Στερεώστε το φαγητό στη σούβλα με τις πιρούνες.
- Τοποθετήστε το πλαίσιο της σούβλας στο φούρνο ευθυγραμμίζοντάς το με το μηχανισμό κίνησης της σούβλας.
- Εισάγετε την αιχμηρή ακμή της σούβλας στο μηχανισμό κίνησης της σούβλας και τοποθετήστε τη σούβλα πάνω στο πλαίσιο της σούβλας.
- Αφαιρείτε τη λαβή της σούβλας κατά το ψήσιμο στο γκριλ.



1 Πλαίσιο σούβλας

2 Πλαστική λαβή \*

3 Πιρούνα

\* (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

## Τεχνικές προδιαγραφές

<b>Τάση / συχνότητα</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ. H05VV-FG 3 x 0,75 χιλ. <sup>2</sup>
Κατηγορία προϊόντος αερίου	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Τύπος / πίεση αερίου	NG 20/20 mbar
Συνολική κατανάλωση αερίου	2.3 kW
Μετατροπή σε τύπο / πίεση αερίου <sup>§</sup>	LPG 30/28-30 mbar
- προαιρ.	Προπάνιο 31/37 mbar - NG 20/13 mbar
<b>Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)</b>	<b>595 χιλ./594 χιλ./567 χιλ.</b>
Διαστάσεις εγκατάστασης (ύψος/πλάτος/βάθος)	**590 ή 600 χιλ./560 χιλ./ελάχ. 570 χιλ.
<b>Κύριος φούρνος</b>	<b>Φούρνος αερίου</b>
Εσωτερικό φως	15/25 W
Κατανάλωση ισχύος γκριλ	2.3 kW
Κατανάλωση αερίου του φούρνου	2.3 kW

\*\* Βλ. Εγκατάσταση, σελίδα 15.



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.



Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνονται για λόγους σχηματικής απεικόνισης και μόνο και μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το προϊόν σας.



Οι τιμές που αναφέρονται στις πινακίδες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν μετρηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

## Πίνακας ακροφυσίων

Τύπος αερίου / Πίεση αερίου	Φούρνος αερίου	ΓΚΡΙΑ
G 20/13 mbar	128	128
G 20/20 mbar	110	115
G 30/28-30 mbar	75	78
G 31/ 37 mbar	75	78

### 3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.



Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα. Αν ναι, τότε μην το εγκαταστήσετε. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα για την ασφάλειά σας.

#### Πριν την εγκατάσταση

Η συσκευή προορίζεται για εγκατάσταση σε εμπορικά διαθέσιμα συστήματα ντουλαπιών κουζίνας. Θα πρέπει να παραμείνει μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Βλ. εικόνα (τιμές σε χιλ.).

- Οι επιφάνειες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα συγκολλητικά υλικά που χρησιμοποιούνται θα

πρέπει να έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).

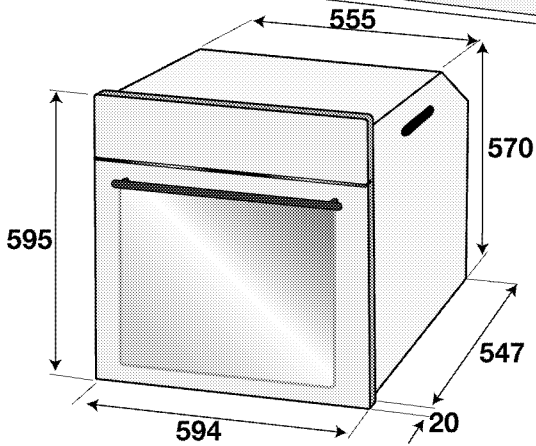
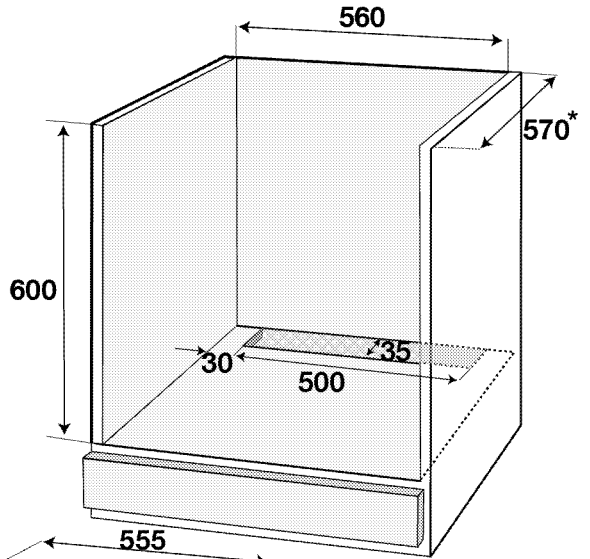
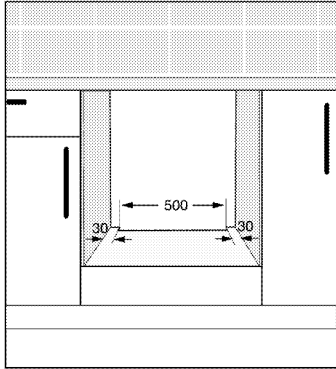
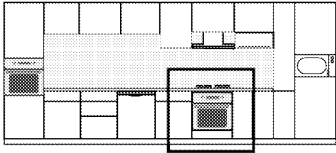
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι οριζόντια και καλά στερεωμένα.
- Αν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, πρέπει να εγκατασταθεί ένα ράφι ανάμεσα στο φούρνο και το συρτάρι.
- Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Για να μετακινήσετε το φούρνο, κρατήστε τον από τις εσοχές χειρισμού του στις δύο πλευρές του.
- Πριν εγκαταστήσετε το προϊόν, αφαιρέστε όλα τα υλικά και τα έντυπα από το εσωτερικό του.
- Το ντουλάπι κουζίνας θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην παρακάτω εικόνα. Στο πίσω τμήμα του ντουλαπιού κουζίνας, πρέπει να κοπεί ένα άνοιγμα με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην παρακάτω εικόνα για να διασφαλιστεί επαρκής αερισμός.



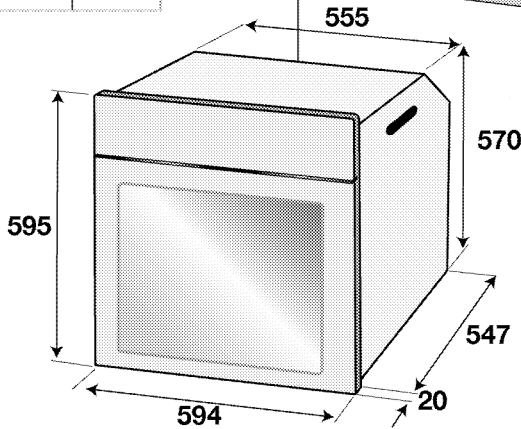
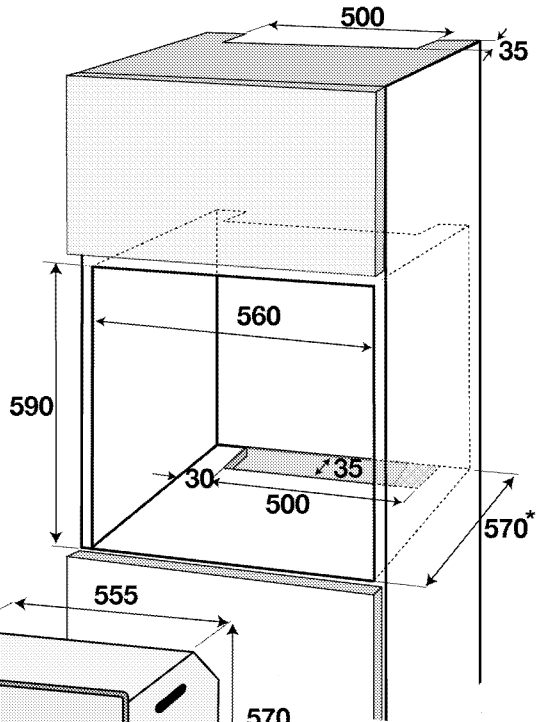
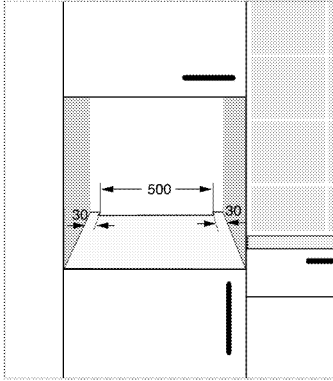
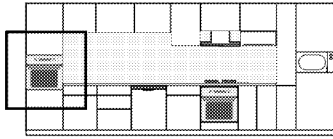
Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή θα προκαλέσει αυξημένη κατανάλωση ενέργειας για τις συσκευές ψύξης.



Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



\* ελάχ.



\* ελάχ.

### Αερισμός του χώρου

Για όλους τους χώρους απαιτείται ένα παράθυρο που μπορεί να ανοιχτεί ή ισοδύναμο άνοιγμα, ενώ για ορισμένους θα απαιτηθεί ένα επιπλέον μόνιμο άνοιγμα εξαερισμού. Ο αέρας για την καύση προέρχεται από τον αέρα του χώρου εγκατάστασης και τα καυσαέρια εκπέμπονται απ' ευθείας στο χώρο. Ο καλός αερισμός είναι απαραίτητος για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής σας.

**Χώροι με πόρτες ή/και παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον**

Οι πόρτες ή/και τα παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον πρέπει να έχουν συνολικό άνοιγμα εξαερισμού σύμφωνα με τις διαστάσεις που ορίζονται στον παρακάτω πίνακα βάσει της συνολικής ισχύος αερίου της συσκευής (η συνολική κατανάλωση ισχύος αερίου της συσκευής παρουσιάζεται στον πίνακα τεχνικών προδιαγραφών του παρόντος εγχειριδίου χρήστη). Αν οι πόρτες ή/και τα παράθυρα δεν έχουν συνολικά το άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί με τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα, τότε πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει ένα πρόσθετο σταθερό άνοιγμα εξαερισμού στον χώρο, για να

Διασφαλίζεται ότι πληρούνται οι συνολικές ελάχιστες απαιτήσεις εξαερισμού για τη συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής. Το σταθερό άνοιγμα εξαερισμού μπορεί να περιλαμβάνει ανοίγματα για υπάρχοντα τούβλα εξαερισμού, διαστάσεις ανοίγματος αγωγών απορροφητήρων κλπ.

Συνολική κατανάλωση αερίου (kW)	Ελάχ. άνοιγμα εξαερισμού (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Χώροι που δεν έχουν πόρτες ή/και παράθυρα που ανοίγουν απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον

Αν ο χώρος στον οποίο είναι εγκατεστημένη η συσκευή δεν έχει πόρτα ή/και παράθυρο που ανοίγει απευθείας προς το εξωτερικό περιβάλλον, πρέπει να αναζητηθούν άλλα προϊόντα που οπωσδήποτε παρέχουν ένα σταθερό άνοιγμα εξαερισμού το οποίο δεν μπορεί να ρυθμιστεί και να κλειστεί και το οποίο πληροί τις απαιτήσεις για το συνολικό ελάχιστο άνοιγμα εξαερισμού που αντιστοιχεί στην συνολική κατανάλωση αερίου της συσκευής όπως υποδεικνύεται στον παραπάνω πίνακα. Επίσης πρέπει να τηρούνται οι κατάλληλοι κανονισμοί κτιρίων.

Όπου σε ένα δωμάτιο ή έναν εσωτερικό χώρο υπάρχουν περισσότερες από μία συσκευές αερίου, θα πρέπει να παρέχεται πρόσθετη επιφάνεια εξαερισμού επιπλέον της απαίτησης που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα. Το μέγεθος της πρόσθετης επιφάνειας εξαερισμού θα πρέπει να είναι κατάλληλο σύμφωνα με τους κανονισμούς των άλλων συσκευών αερίου.

Επίσης πρέπει να υπάρχει ελάχιστο διάκενο 10 mm στην κάτω ακμή της πόρτας που ανοίγει προς το εσωτερικό περιβάλλον στο χώρο που έχει εγκατασταθεί η συσκευή. Πρέπει να διασφαλίσετε ότι είδη όπως χαλιά και άλλα καλύμματα δαπέδου

κλπ. δεν επηρεάζουν το διάκενο όταν η πόρτα είναι κλειστή.

Η συσκευή μαγειρέματος επιτρέπεται να τοποθετηθεί σε δωμάτιο κουζίνας, κουζίνας/τραπεζαρίας ή σε καθιστικό-κρεβατοκάμαρα, αλλά όχι σε δωμάτιο που περιέχει μπάνιο ή ντους. Η συσκευή μαγειρέματος δεν πρέπει να τοποθετηθεί σε δωμάτιο καθιστικού-κρεβατοκάμαρας μικρότερο από 20 m<sup>3</sup>.

Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή αυτή σε χώρο κάτω από το επίπεδο του εδάφους, εκτός αν ο χώρος αυτός είναι ανοικτός προς το επίπεδο του εδάφους τουλάχιστον σε μία του πλευρά.

### Εγκατάσταση και σύνδεση

- Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων.

### Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η περίοδος εγγύησης της συσκευής ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.






#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφιγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς κανονισμούς.
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που



ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Για να δείτε την ετικέτα τύπου ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα.

- Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".


	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ:</b> Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
	Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών).
	Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα.

### Σύνδεση αερίου

	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ:</b> Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα διανομής αερίου μόνο αδειούχους τεχνίτες. Κίνδυνος έκρηξης ή δηλητηρίασης από μη επαγγελματικές επισκευές! Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα.
	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ:</b> Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την παροχή αερίου. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!



- Οι συνθήκες και τιμές ρύθμισης αερίου αναφέρονται σε ετικέτες (ή στην ετικέτα τύπου).

	Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα για φυσικό αέριο (NG).
--	---

- Η εγκατάσταση φυσικού αερίου πρέπει να ετοιμαστεί πριν την εγκατάσταση του προϊόντος.
- Στην έξοδο της εγκατάστασης πρέπει να υπάρχει ένας εύκαμπτος σωλήνας(οι σωληνώσεις συνιστάται να αγοράζονται από τον αδειοδοτημένο εγκαταστάτη) για τη σύνδεση του φυσικού αερίου στη συσκευή σας και το άκρο του σωλήνα αυτού πρέπει να είναι κλεισμένο με τάπα.Ο αντιπρόσωπος σέρβις θα αφαιρέσει την τάπα κατά τη διάρκεια της σύνδεσης και θα συνδέσει τη συσκευή σας μέσω ευθείας διάταξης σύνδεσης (συνδέσμου).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα φυσικού αερίου είναι εύκολα προσβάσιμη.
- Αν αργότερα χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας με διαφορετικό τύπο αερίου, τότε πρέπει να συμβουλευτείτε τον αδειούχο τεχνίτη για την απαιτούμενη διαδικασία μετατροπής.

### Έλεγχος διαρροής στο σημείο σύνδεσης

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά στη συσκευή είναι απενεργοποιημένα. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου είναι ανοικτή. Προετοιμάστε αφρό από σαπυνοδιάλυμα και απλώστε τον στο σημείο σύνδεσης του εύκαμπτου σωλήνα, για να ελέγξετε για διαρροή αερίου.
- Αν υπάρχει διαρροή αερίου θα δημιουργηθούν νέες φυσαλίδες αφρού. Σε μία τέτοια περίπτωση, ελέγξτε πάλι τη σύνδεση του αερίου.
- Αντί για σαπούνι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εμπορικά διαθέσιμα σπρέι ελέγχου διαρροής αερίου.

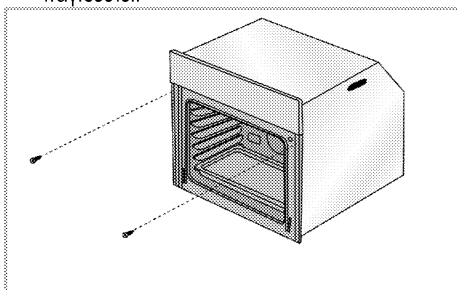
	Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε σπρίτσο ή αναπτήρα για να κάνετε τον έλεγχο για διαρροή αερίου.
	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ:</b> Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να συνδέεται με τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με κινούμενα μέρη γύρω του και να μην παγιδευτεί όταν κινούνται τα κινούμενα μέρη. (π.χ. συρτάρια). Επιπλέον, δεν πρέπει να τοποθετείται σε σημεία όπου μπορεί να συμπιεστεί.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**

Ο εύκαμπος σωλήνας αερίου δεν επιτρέπεται να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας.  
Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης λόγω ζημιάς του εύκαμπτου σωλήνα αερίου.

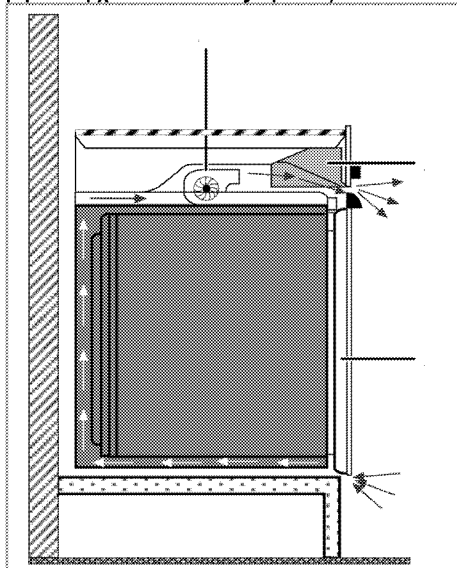
**Εγκατάσταση του προϊόντος**

1. Τοποθετήστε το φούρνο μέσα στο ντουλάπι, ευθυγραμμίστε τον και στερεώστε τον και συγχρόνως βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει υποστεί ζημιά και/ή δεν έχει παγιδευτεί.



Στερεώστε το φούρνο με 2 βίδες όπως δείχνει η εικόνα.

Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι βίδες έχουν σφικτεί αρκετά και ο φούρνος δεν μετακινείται. Ο φούρνος μπορεί να ανατραπεί κατά τη χρήση αν δεν εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και αν οι βίδες δεν έχουν σφικτεί αρκετά.

**Για προϊόντα ανεμιστήρα ψύξης (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)**

- 1 Ανεμιστήρας ψύξης
- 2 Πίνακας ελέγχου
- 3 Πόρτα

Ο ενσωματωμένος ανεμιστήρας ψύξης ψύχει και το ντουλάπι εντοιχισμού και το μπροστινό μέρος του προϊόντος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης κατά τη λειτουργία του φούρνου θα τεθεί σε λειτουργία μετά από 10 λεπτά. Ο αέρας θα κυκλοφορεί μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Αν δεν λειτουργεί, μπορεί να υπάρχει βλάβη στον ανεμιστήρα ψύξης. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία σέρβις.



Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί 20-30 λεπτά μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.

**Τελικός έλεγχος**

1. Ανοίξτε την παροχή αερίου.
2. Ελέγξτε τις εγκαταστάσεις αερίου για σφικτή συναρμογή και στεγανότητα.



Η φλόγα θα πρέπει να είναι μπλε και να έχει κανονικό σχήμα. Αν η φλόγα είναι κιτρινωπή, ελέγξτε ότι το καπάκι της εστίας αερίου εδράζεται σωστά ή καθαρίστε τον καυστήρα της εστίας.



## Μετατροπή τύπου αερίου



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

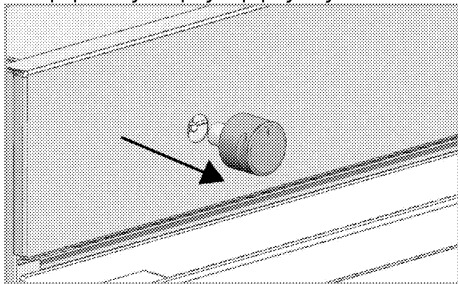
Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην εγκατάσταση αερίου, αποσυνδέστε την παροχή αερίου.  
Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!

Για να γίνει αλλαγή στον τύπο αερίου της συσκευής σας, πρέπει να αλλάξουν όλα τα ακροφύσια και να γίνουν ρυθμίσεις φλόγας για όλες τις βαλβίδες σε θέση μειωμένης παροχής.

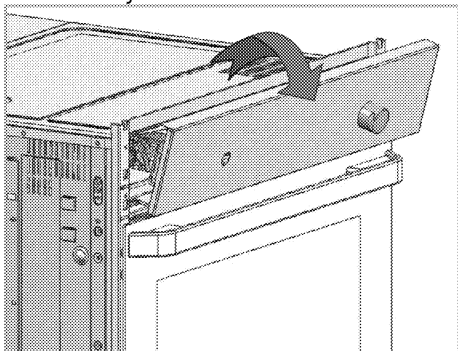
### Ρύθμιση μειωμένης παροχής για το φούρνο αερίου

Η ρύθμιση μειωμένης παροχής είναι εξαιρετικά σημαντική για τη σωστή λειτουργία του φούρνου. Για να παρέχεται η μέγιστη δυνατή ασφάλεια στο χρήστη, αυτές οι διαδικασίες πρέπει να εκτελούνται με προσοχή.

1. Αφαιρέστε το περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη τραβώντας το προς το μέρος σας.



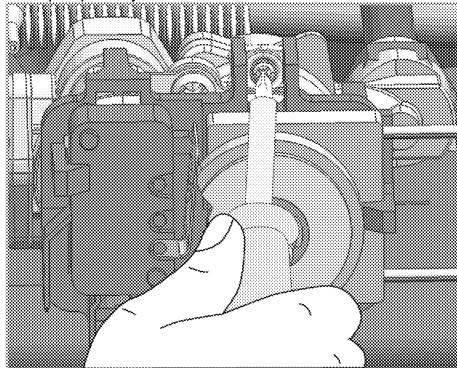
2. Ξεβιδώστε τις βίδες που βρίσκονται στο πλάι του πίνακα ελέγχου και αφαιρέστε το κάτω φύλλο του πίνακα ελέγχου.
3. Αποσυνδέστε τον πίνακα ελέγχου ελευθερώνοντάς τον από τις δύο εγκοπές και κρατήστε τον ελεύθερο προσέχοντας τις συνδέσεις των καλωδίων.



4. Ανάψτε την εστία αερίου που πρόκειται να ρυθμιστεί και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί

στη θέση υψηλής φλόγας. Επιτρέψτε στο θερμοστάτη αερίου να ανιχνεύσει τη θερμότητα. Φέρτε τον στην αδρανή θέση και ελέγξτε αν μειώνεται το μέγεθος της φλόγας.

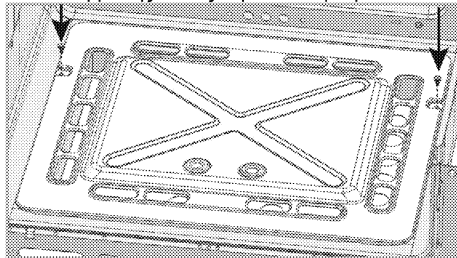
5. Ρυθμίστε το μήκος της φλόγας με τη βίδα στη βαλβίδα του φούρνου. Γυρίζοντας δεξιόστροφα η φλόγα μειώνεται, ενώ αριστερόστροφα η φλόγα αυξάνεται.



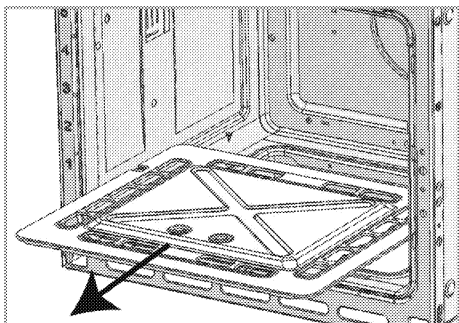
Αν η θερμοκρασία του φούρνου αυξηθεί υπερβολικά, σβήστε το φούρνο και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις για να επισκευάσει το θερμοστάτη του φούρνου.

### Αλλαγή ακροφυσίου για το φούρνο αερίου

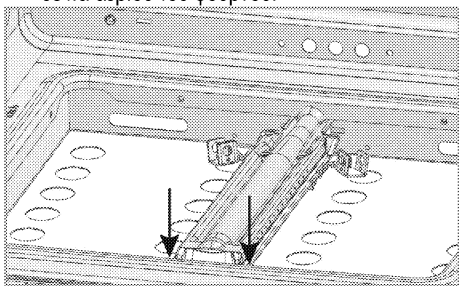
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που βρίσκονται στο κάλυμμα της εστίας αερίου του φούρνου.



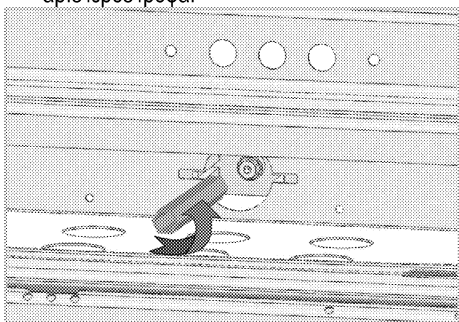
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα της εστίας αερίου του φούρνου τραβώντας το προς το μέρος σας.



- Ξεβιδώστε τις βίδες που βρίσκονται πάνω στην εστία αερίου του φούρνου.



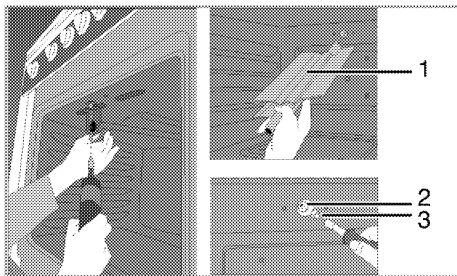
- Αφαιρέστε την εστία αερίου του φούρνου από το περίβλημα.
- Ξεβιδώστε το ακροφύσιο περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



- Τοποθετήστε νέο ακροφύσιο.

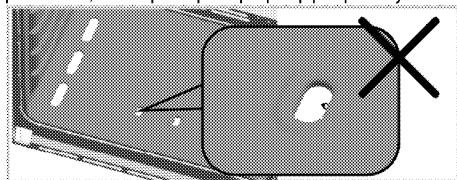
#### Αλλαγή του ακροφυσίου για το γκριλ

- Ανοίξτε την μπροστινή πόρτα.
- Ξεβιδώστε τη βίδα της εστίας αερίου του γκριλ.
- Τραβήξτε ελαφρά την εστία αερίου του γκριλ (1) για να την ανυψώσετε ώστε να ελευθερωθεί με συνδεδεμένο(-ους) το σύνδεσμο (τους συνδέσμους) στην πίσω πλευρά.
- Ξεβιδώστε το ακροφύσιο περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε νέο ακροφύσιο.

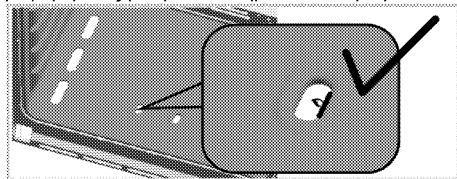


- Εστία αερίου γκριλ
- Βάση ακροφυσίου
- Ακροφύσιο

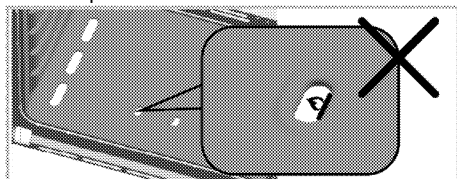
Ρυθμίστε το μήκος της φλόγας στο βέλτιστο μήκος όπως εμφανίζεται στην παρακάτω εικόνα, χρησιμοποιώντας τη βίδα 1 στη βαλβίδα του φούρνου. Περιστρέφοντας δεξιόστροφα η φλόγα μειώνεται, ενώ αριστερόστροφα η φλόγα αυξάνεται.



Αν η φλόγα είναι πολύ μικρή,  
\* η θερμοκρασία του φούρνου μπορεί να είναι πολύ χαμηλή και επομένως τα αποτελέσματα του μαγειρέματος μπορεί να επηρεαστούν αρνητικά.



Το ιδανικό μήκος φλόγας σας παρέχει τα καλύτερα αποτελέσματα.



Αν η φλόγα είναι πολύ μεγάλη,  
\* η θερμοκρασία του φούρνου μπορεί να είναι πολύ υψηλή και επομένως τα αποτελέσματα του μαγειρέματος μπορεί να επηρεαστούν αρνητικά.

**i** Μετά την πραγματοποίηση της ρύθμισης της φλόγας, ανοίξτε και κλείστε επανειλημμένα την πόρτα του φούρνου και βεβαιωθείτε ότι η φλόγα στον φούρνο δεν σβήνει.

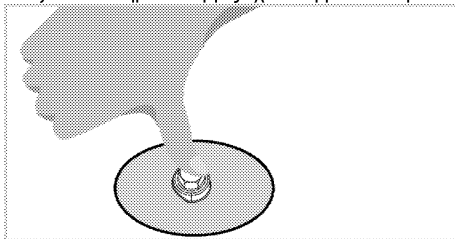
**i** Αν ο τύπος αερίου της μονάδας έχει αλλάξει, τότε πρέπει να γίνει αλλαγή και στην πινακίδα στοιχείων που αναφέρει τον τύπο αερίου στη μονάδα.

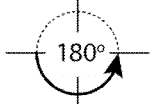
**i** Η ρύθμιση της μειωμένης ροής μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος, την εστία αερίου και τον τύπο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι το μήκος της φλόγας είναι σύμφωνο με την παραπάνω εικόνα.

### Έλεγχος διαρροής στα μπεκ


Πριν διενεργήσετε τη μετατροπή στο προϊόν, βεβαιωθείτε ότι όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού είναι γυρισμένα στη θέση απενεργοποίησης. Μετά τη σωστή μετατροπή των μπεκ, για κάθε μπεκ πρέπει να γίνει έλεγχος για διαρροή αερίου.

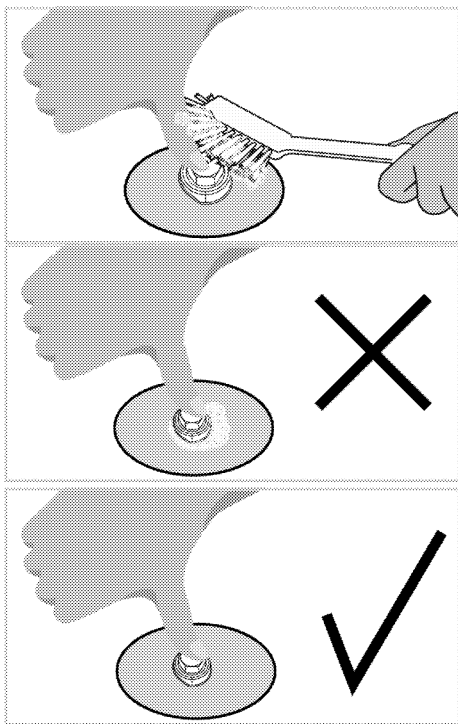
1. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου προς το προϊόν είναι ενεργοποιημένη, συνεχίζοντας να έχετε όλα τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού στη θέση απενεργοποίησης.
2. Κάθε οπή μπεκ φράζεται με ένα δάκτυλο, με εφαρμογή εύλογης δύναμης για να σταματήσει η διαρροή αερίου, όταν το αντίστοιχο περιστροφικό κουμπί χειρισμού έχει γυρισθεί στη θέση ενεργοποίησης και κρατιέται πατημένο για να φθάσει αέριο στο μπεκ.
3. Με ένα μικρό πινέλο, απλώστε στη σύνδεση του μπεκ λίγο σαπωνοδιάλυμα που έχετε ήδη ετοιμάσει - αν υπάρχει διαρροή αερίου στη σύνδεση του μπεκ, θα αρχίσουν να παράγονται φυσαλίδες στο σαπωνοδιάλυμα. Σε αυτή την περίπτωση, σφίξτε το μπεκ με εύλογη δύναμη και επαναλάβετε άλλη μία φορά τη διαδικασία στο βήμα 3.
4. Αν και πάλι παράγονται φυσαλίδες, πρέπει να διακόψετε άμεσα την παροχή αερίου προς το προϊόν και να καλέσετε έναν Εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν έως ότου το εξουσιοδοτημένο σέρβις έχει επέλθει στο προϊόν.



<b>Από φυσικό αέριο σε βουτάνιο/προπάνιο (LPG)</b>	<b>Από βουτάνιο/προπάνιο (LPG) σε φυσικό αέριο (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)</b>
Σφίξτε τη βίδα περιστρέφοντας τη δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει.	Χαλαρώστε τη βίδα 180° (περίπου)
	

<b>Από φυσικό αέριο σε βουτάνιο/προπάνιο (LPG)</b>	<b>Από βουτάνιο/προπάνιο (LPG) σε φυσικό αέριο (G20 10mbar/ G20 13 mbar)</b>
Σφίξτε τη βίδα περιστρέφοντας τη δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει.	Χαλαρώστε τη βίδα 270° (περίπου)
	

<b>Από φυσικό αέριο σε βουτάνιο/προπάνιο (LPG)</b>	<b>Από βουτάνιο/προπάνιο (LPG) σε φυσικό αέριο (G2 350 13mbar τοπικό αέριο Πολωνίας)</b>
Σφίξτε τη βίδα περιστρέφοντας τη δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει.	Χαλαρώστε τη βίδα 360° (περίπου)
	



### Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό.

Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσαλίδες ή χοντρό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με κολλητική ταινία.

- Για να αποφύγετε ζημιά στη πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και το δίσκο που βρίσκονται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου στην θέση που βρίσκονται οι δίσκοι. Δέστε με ταινία την πόρτα στα πλαινά της τοιχώματα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της για την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.

**i** Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινείτε τη μόνο σε όρθια θέση.

**i** Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκληθεί κατά τη μεταφορά.

## 4 Προετοιμασίες

### Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με οικολογικό τρόπο και να εξοικονομείτε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκούρου χρώματος ή με επικάλυψη σμάλτου (εμαγιέ), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας, προθερμάνετε αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συμμάτινη σχάρα.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

### Αρχική χρήση

#### Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνης/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

### Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το προϊόν για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Έτσι τυχόν κατάλοιπα ή επιστρώσεις θα καούν και θα απομακρυνθούν.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

### Φούρνος αερίου

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε τη μεγαλύτερη φλόγα στο φούρνο αερίου, βλ. *Πώς να χρησιμοποιείτε το φούρνο αερίου, σελίδα 27*.
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το φούρνο σας, βλ. *Πώς να χρησιμοποιείτε το φούρνο αερίου, σελίδα 27*

### Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συμμάτινη σχάρα.
2. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε τη μεγαλύτερη φλόγα στο φούρνο γκριλ, βλ. *Τρόπος χρήσης του γκριλ αερίου, σελίδα 29*.
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.



Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

## 5 Τρόπος χρήσης του φούρνου

### Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η συσκευή μπορεί να βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται. Ποτέ να μην αγγίζετε τις ζεστές εστίες, τα εσωτερικά τμήματα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να διαφύγει ατμός. Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζεματίσει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιείτε κατάλληλους αντικολλητικούς μεταλλικούς δίσκους ή αντίστοιχα αλουμινένια σκεύη ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποτελεσματικά το χώρο στις υποδοχές.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση στις υποδοχές.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο πριν ανάψετε το φούρνο ή το γκριλ. Μην αλλάζετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα και μεγάλα κομμάτια κρέατος καρυκεύματα όπως χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψήσετε κρέας με κόκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η

εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.

- Το ψάρι θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

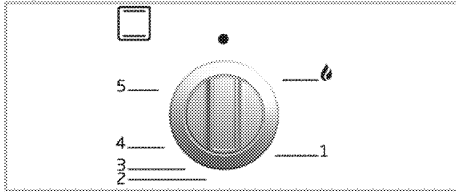
Όταν ψήνετε σε γκριλ κρέας, ψάρι και πουλερικά, τα φαγητά αποκτούν γρήγορα καφέ χρώμα, έχουν ωραία κρούστα και δεν στεγνώνουν. Τα επίπεδα κομμάτια, τα σουβλάκια και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως τομάτες και κρεμμύδια, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο σε γκριλ.

- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβαίνει το περίγραμμα της αντίστασης.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ψησίματος με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος στην κατώτερη θέση για τη συλλογή των λιπών. Ο δίσκος ψησίματος που θα τοποθετηθεί πρέπει να έχει μέγεθος που καλύπτει όλη την επιφάνεια ψησίματος με το γκριλ. Αυτός ο δίσκος ενδέχεται να μην παρέχεται με το προϊόν. Προσθέστε στο δίσκο ψησίματος λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαϊγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

## Πώς να χρησιμοποιείτε το φούρνο αερίου



Ο χειρισμός του φούρνου αερίου γίνεται μέσω του κουμπιού ελέγχου του φούρνου αερίου. Στη θέση απενεργοποίησης (πάνω) η παροχή αερίου είναι Απενεργοποιημένη.

### Ενεργοποίηση του φούρνου αερίου

Το άναμμα του φούρνου αερίου γίνεται αυτόματα μέσω του κουμπιού ελέγχου του φούρνου αερίου.

1. Διατηρήστε το κουμπί ελέγχου φούρνου αερίου πατημένο και περιστρέψτε το **αριστερόστροφα**.  
» Δημιουργείται σπινθήρας ανάφλεξης και το αέριο ανάβει.
2. Κρατήστε το κουμπί ελέγχου του φούρνου πατημένο για άλλα 3 έως 5 δευτερόλεπτα.
3. Βεβαιωθείτε ότι έγινε ανάφλεξη του αερίου και υπάρχει φλόγα.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ ψησίματος / σήμανση αερίου.
5. Αν δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα, ανάψτε το αέριο με τον αναπτήρα από την οπή ελέγχου ανάφλεξης.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Υπάρχει κίνδυνος συμπίεσης αερίου και έκρηξης!

Μην επιχειρήσετε ανάφλεξη του αερίου για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αν η εστία αερίου δεν ανάψει σε 15 δευτερόλεπτα, απενεργοποιήστε το περιστροφικό κουμπί ανάφλεξης και περιμένετε 1 λεπτό. Αερίστε το χώρο πριν επιχειρήσετε πάλι να ανάψετε την εστία αερίου. Υπάρχει κίνδυνος συμπίεσης αερίου και έκρηξης!

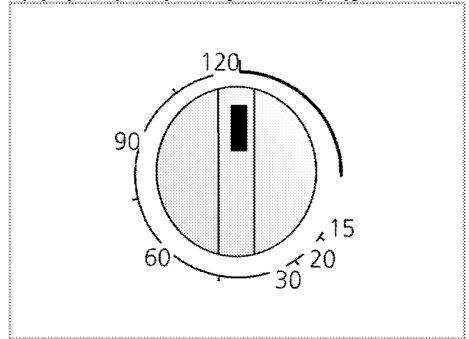
### Απενεργοποίηση του φούρνου αερίου

1. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου φούρνου αερίου στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Πίνακας επιπέδου θερμοκρασίας αερίου χωρίς ανεμιστήρα

Επίπεδο αερίου	1	2	3	4	5
Θερμοκρασία σε °C	165	175	190	225	280

## Χρήση του ρολογιού ως ειδοποίησης



Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο ως προειδοποίηση. Για παράδειγμα αυτό είναι χρήσιμο όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια ορισμένη ώρα. Το ρολόι ειδοποίησης θα δώσει σήμα όταν λήξει ο χρόνος ρυθμισάτε.

### Ρύθμιση του ρολογιού ειδοποίησης

1. Γυρίστε το κουμπί Time Adjustment (Ρύθμιση χρόνου) δεξιόστροφα για να ορίσετε τη διάρκεια του ήχου ειδοποίησης.
2. Το κουμπί θα γυρίσει αριστερόστροφα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και θα ηχήσει η ειδοποίηση. Το ρολόι ειδοποίησης δεν σβήνει το φούρνο.



Για απενεργοποίηση του φούρνου γυρίστε το κουμπί λειτουργιών αριστερόστροφα στη θέση απενεργοποίησης.

### Τρόποι λειτουργίας

Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

### Oven lamp (Λάμπα Φούρνου)



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Ανάβει μόνο η λάμπα του φούρνου.

Ενδεχομένως, θα λειτουργεί και ο εξωτερικός ανεμιστήρας ψύξης για την αποφυγή θέρμανσης των θαλάμων.

Οι άλλες λειτουργίες είναι για μαγειρέμα. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία για το φαγητό σας.

## Σούβλα



Λειτουργεί η σούβλα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα στη σούβλα με κομμάτια κρέατος.



Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

## Πίνακας χρόνων μαγειρέματος



Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η κάτω υποδοχή.



Μέγιστη ικανότητα φορτίου για το δίσκο του φούρνου: 4 κιλά (8,8 λίβρες).

Τοποθετείτε τα φαγητά πάνω σε κόλλα ψησίματος για να μη στάζουν υγρά στη βάση του φούρνου και να διατηρείται καθαρός ο φούρνος.

## Ψήσιμο γλυκών και φαγητών - χωρίς ανεμιστήρα

Τύπος τροφίμου	Αξεσουάρ προς χρήση	Προθέρμανση *	Επίπεδο τοποθέτησης	Θέση κουμπιού	Χρόνος μαγειρέματος
Μηλόπιτα	Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα***	10 ελάχ.	4	1...2	60...70 ελάχ.
Τάρτα φρούτων	Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα***	10 ελάχ.	4	1...2	60...70 ελάχ.
Πίτα	Στρογγυλός μαύρος μεταλλικός δίσκος διαμέτρου 20 cm πάνω σε συρμάτινη σχάρα***	10 ελάχ.	4	1...2	60...70 ελάχ.
Κουλουράκια	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	4	1...2	30...40 ελάχ.
Γλυκά ζύμης	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	4	3	45...55 ελάχ.
Κέικ	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα***	10 ελάχ.	4	1...2	50...70ελάχ.
Μπισκότα	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	4	1...2	30...40 ελάχ.
Ψητό αρνί	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	3...4	15 ελάχ. 5 / μέγ. κατόπιν 3	70...90 ελάχ.
Ροστ μπιφ	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	3...4	20 ελάχ. 5 / μέγ. κατόπιν 3	75...90 ελάχ.
Γαλοπούλα	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	3	20 ελάχ. 5 / μέγ. κατόπιν 3	100...120 ελάχ.
Πουλερικά	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	3	15 ελάχ. 5 / μέγ. κατόπιν 3	90...100 ελάχ.
Ραγού	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	3...4	1...2	90...120 ελάχ.
Ψάρια	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	4	3	35...45 ελάχ.
Ζυμαρικά	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	4	1...2	50...60 ελάχ.
Σάντουιτς Βικτόρια	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	4	1...2	25...35 ελάχ.
Πίτσα	Κανονικός δίσκος**	10 ελάχ.	5	3	20...25 ελάχ.

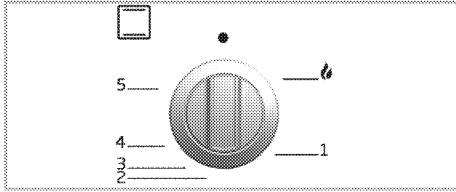
\* στη θέση περιστροφικού κουμπιού ελέγχου 5

\*\* Αυτά τα αξεσουάρ ενδέχεται να μην παρέχονται μαζί με το προϊόν.

\*\*\* Αυτά τα αξεσουάρ δεν παρέχονται μαζί με το προϊόν. Είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.



## Τρόπος χρήσης του γκριλ αερίου



Ο χειρισμός του γκριλ γίνεται με το κουμπί ελέγχου του γκριλ. Στη θέση απενεργοποίησης (πάνω), δεν παρέχεται αέριο.

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να μένει ανοικτή κατά το ψήσιμο με γκριλ.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα! Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Η πόρτα του φούρνου διατηρεί ελαφρά κλίση όταν ανοίγει πλήρως ώστε να μην μπορούν να σας φθάσουν ενδεχόμενα πιπιλιίσματα.

## Ενεργοποίηση του γκριλ

Το άναμμα του γκριλ αερίου γίνεται αυτόματα μέσω του κουμπιού ελέγχου του Γκριλ.

1. Ανοίξε την πόρτα του φούρνου.
2. Κρατήστε το κουμπί **πατημένο** και γυρίστε το **δεξιόστροφα** στο σύμβολο Γκριλ.
3. Δημιουργείται σπινθήρας ανάφλεξης και το αέριο ανάβει.
4. Κρατήστε το κουμπί πατημένο για ακόμη 3 έως 5 δευτερόλεπτα.
5. Βεβαιωθείτε ότι έχει ανάψει το γκριλ.
6. Αν έχει διακοπεί το ρεύμα, ανάψτε την εστία αερίου γκριλ με αναπτήρα ή σπίρτο.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Υπάρχει κίνδυνος συμπίεσης αερίου και έκρηξης!

Μην επιχειρήσετε ανάφλεξη του αερίου για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αν η εστία αερίου δεν ανάψει σε 15 δευτερόλεπτα, απενεργοποιήστε το περιστροφικό κουμπί ανάφλεξης και περιμένετε 1 λεπτό. Αερίστε το χώρο πριν επιχειρήσετε πάλι να ανάψετε την εστία αερίου. Υπάρχει κίνδυνος συμπίεσης αερίου και έκρηξης!

## Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου Γκριλ στη θέση Off (Απενεργοποίηση) (πάνω).



Τα τρόφιμα που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιείτε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την έντονη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να πιάσει φωτιά.

## Λειτουργία Σούβλα

Όταν επιλεγεί η λειτουργία σούβλας, θα αρχίσει να περιστρέφεται το μοτέρ της σούβλας.

- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία σούβλας, περάστε το κρέας ή το κοτόπουλο στη σούβλα.
- Τοποθετήστε τη σούβλα μέσα στην υποδοχή της στο μοτέρ περιστροφή που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
- Τοποθετήστε τη σούβλα στο πλαίσιο της σούβλας.
- Τοποθετήστε το πλαίσιο στην αντίστοιχη θέση στην υποδοχή στο φούρνο.
- Τοποθετήστε ένα δίσκο σε μια από τις παρακάτω υποδοχές για να συλλέγει τα λίπη. Για ευκολία καθαρισμού προσθέστε λίγο νερό στο δίσκο.
- **Μην παραλείψετε να αφαιρέσετε την πλαστική λαβή της σούβλας.**
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, συνδέστε την πλαστική λαβή και αφαιρέστε το φαγητό από το φούρνο.

## Πίνακας χρόνων μαγειρέματος



Οι χρόνοι στον πίνακα αυτόν έχουν μόνο ενδεικτικό σκοπό. Οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της θερμοκρασίας, του πάχους και του τύπου των τροφίμων, καθώς και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.



Η 1η υποδοχή του φούρνου είναι η **κάτω** υποδοχή.

## Ψήσιμο σε γκριλ αερίου

Τύπος τροφίμου	Προετοιμ./ρύθμιση	Χρόνος ψησίματος *με γκριλ
Φρυγάνισμα ειδών ψωμιού	.....	3...10 ελάχ.
Μικρές μερίδ. κρέας, λουκάνικα, μπέικον κλπ.	.....	15...20 ελάχ.
Παιδάκια, χοιρ. μπριζόλα, μερίδες κοτόπουλο κλπ.	Κοτόπουλο στη σχάρα ανάποδα.	20...25 ελάχ.
Ολόκληρο ψάρι, φιλέτα ψαριού, μερίδες ψαριού	Ολόκληρο ψάρι και φιλέτα ψαριού μέσα στο δίσκο γκριλ.	10...20 ελάχ.
Ψάρι πανέ	.....	15...20 ελάχ.
Προμαγειρεμένες πατάτες	.....	15...20 ελάχ.
Πίτσα	Μέσα στο δίσκο γκριλ.	12...15 ελάχ.
Ψήσιμο/Ξεροψήσιμο φαγητού	Σκεύος απ' ευθείας στη βάση του θαλάμου γκριλ.	8...10 ελάχ.
# ανάλογα με μέγεθος ή πάχος		

## 6 Συντήρηση και φροντίδα

### Γενικές πληροφορίες

Η διάρκεια ωφέλιμης ζωής του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των προβλημάτων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικά διαστήματα.



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος δικτύου πριν ξεκινήσετε εργασίες συντήρησης και καθαρισμού.

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφήνετε τη μονάδα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση καταλοίπων μαγειρέματος, αποφεύγοντας να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτούνται ειδικά καθαριστικά προϊόντα για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα εξασφαλίζετε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα πλεονάζοντα υγρά μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε υγρό που τυχόν χυθεί.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε τις ανοξειδωτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει) για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.



Μη χρησιμοποιείτε αποκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

### Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιστροφικά κουμπιά με ένα υγρό πανί και στεγνώνετε με σκούπισμα.



Αν το προϊόν σας διαθέτει κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά ελέγχου, μην τα αφαιρείτε για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά!

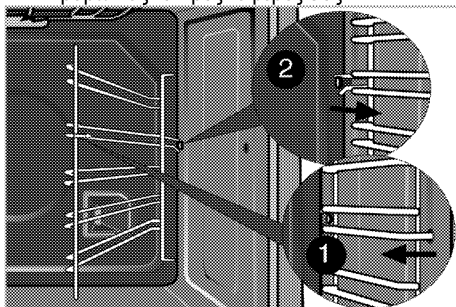
### Καθαρισμός του φούρνου

Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.)

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

1. Αφαιρέστε το μπροστινό τμήμα του πλευρικού πλαισίου τραβώντας το σε διεύθυνση αντίθετη από του τοιχώματος.
2. Αφαιρέστε το πλευρικό πλαίσιο πλήρως τραβώντας το προς το μέρος σας.

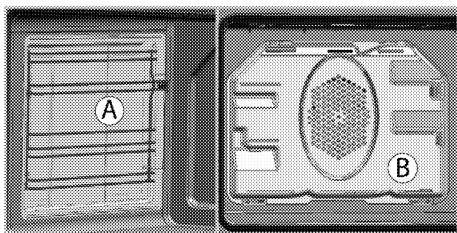


### Καταλυτικά τοιχώματα

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό.)

Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Τα εσωτερικά πλευρικά τοιχώματα (Α) και/ή το πίσω τοίχωμα (Β) του προϊόντος μπορεί να είναι καλυμμένο με καταλυτικό σμάλτο. Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ χρώμα και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται. Χάρη στη διάτρητη δομή τους, οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λίπη και όταν έχουν κορεστεί με λίπος, τότε αρχίζουν να γυαλίζουν. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα.



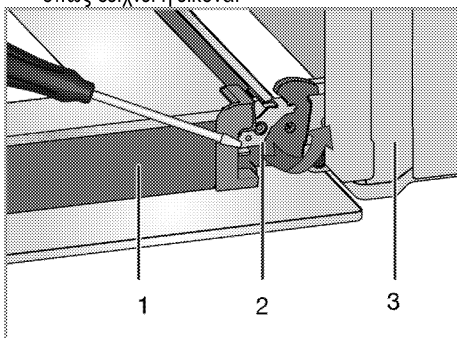
### Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.

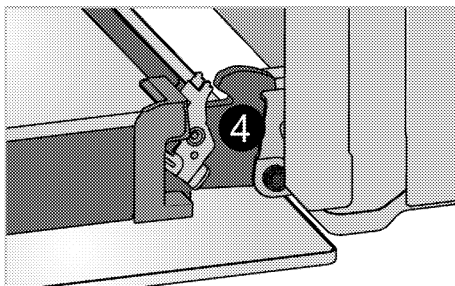
**i** Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να καταστρέψουν το γυαλί.

### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

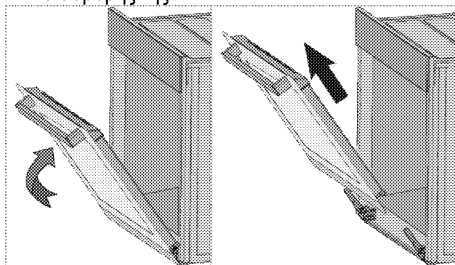
1. Ανοίξε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξε τα κλιπ στο περίβλημα των μεντεσέδων (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.



- 1 Πόρτα
- 2 Μπλοκάρισμα μεντεσέ(κλειστή θέση)
- 3 Φούρνος
- 4 Μπλοκάρισμα μεντεσέ(ανοιχτή θέση)



3. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της διαδρομής της.



4. Αφαιρέστε τη μπροστινή πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιό και τον αριστερό μεντεσέ.

**i** Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αντίστροφη σειρά για να επαναποθετηθεί η πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε τα κλιπ στο περίβλημα του μεντεσέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

### Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

**!** ΚΙΝΔΥΝΟΣ:  
Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου και έχει κρυώσει, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.  
Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!



Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να διαφέρει από του σχήματος.



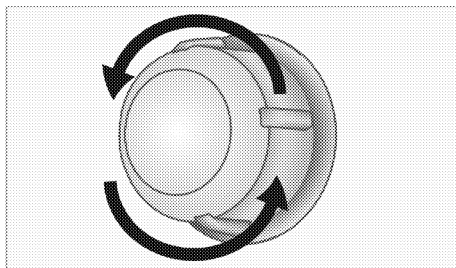
Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό οικιακών χώρων. Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της λάμπας είναι να βοηθά το χρήστη να βλέπει τα τρόφιμα.



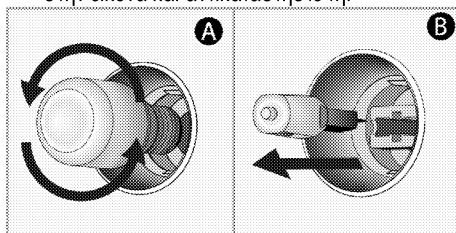
Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτή τη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικές σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

#### **Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:**

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
2. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



3. Αν η λυχνία του φούρνου σας είναι τύπου (A) όπως στην εικόνα παρακάτω, αφαιρέστε τη περιστρέφοντάς τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (B), τραβήξτε τη και αφαιρέστε τη όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε τη.



4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

**Ο φούρνος αναδίδει ατμό όταν χρησιμοποιείται.**

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> *Αυτό δεν είναι βλάβη.*

**Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.**

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> *Αυτό δεν είναι βλάβη.*

**Δεν υπάρχει σπινθήρας ανάφλεξης.**

- Δεν υπάρχει ρεύμα. >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών.*

**Δεν υπάρχει αέριο.**

- Η κεντρική βαλβίδα αερίου είναι κλειστή. >>> *Ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου.*
- Ο σωλήνας αερίου είναι λυγισμένος. >>> *Εγκαταστήστε σωστά το σωλήνα αερίου.*



Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

## ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΟΛΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ  
ΑΛΙΜΟΥ 8 ΚΑΙ ΖΑΛΟΓΓΟΥ, ΑΛΙΜΟΣ  
ΤΗΛ 211 012 2829-30-31-32  
E-mail: seitanidis@otenet.gr



## ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμηση που δείξατε αγοράζοντας τις συσκευές beko και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορείτε να ενημερωθείτε για τα εξουσιοδοτημένα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρεία μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

<b>ΨΥΓΕΙΑ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ
<b>ΚΟΥΖΙΝΕΣ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ</b>	2 ΧΡΟΝΙΑ
<b>ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ</b>	3 ΧΡΟΝΙΑ	<b>ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ</b>	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

**ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....**



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ..... ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

..... ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ..... ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

..... ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

ΤΗΛ : ..... ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

**ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....**

## ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Για να ισχύει η παρούσα εγγύηση θα πρέπει να συμπληρωθούν πλήρως και να υπογραφούν δεόντως με φροντίδα του πελάτη και τα δύο μέρη της εγγύησης. Το απόκομμα για την εταιρεία θα πρέπει να ταχυδρομηθεί με συστημένη επιστολή ή να προσκομηθεί στα γραφεία της εταιρείας μας (Πολύτυλο Καβάλας Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003) εντός 10 ημερών από την ημερομηνία αγοράς.
2. Η εργοστασιακή εγγύηση καλύπτει τον χρόνο που αναγράφεται στον σχετικό πίνακα για κάθε συσκευή, κάθε αναμάλια ή βλάβη που οφείλεται αποκλειστικά σε κατασκευαστικό ελάττωμα ή ελαττωματικό εξάρτημα της συσκευής. Η αποκατάσταση της βλάβης γίνεται εντελώς δωρεάν δια της αντικατάστασης ή επισκευής του ελαττωματικού εξαρτήματος. Σε καμία περίπτωση δεν προβλέπεται η **αντικατάσταση** της συσκευής. Ο καταναλωτής οφείλει με δικές του δαπάνες να πάει την συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο service της εταιρίας.
3. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να καθορίζει τον τρόπο και τόπο επισκευής των βλαβών κατά την απόλυτη κρίση της .
4. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται άμεσα ή έμμεσα σε αμέλεια , παράλειψη , κακή εγκατάσταση και πάσης φύσεως επέμβαση στη συσκευή από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο , κακή χρήση και ελλιπή συντήρηση της συσκευής. Επίσης η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση σε τάση διαφορετική από την αναγραφόμενη στη πινακίδα της συσκευής , σε μη γειωμένο ρευματοδότη ή σε μεταβολές της τάσης. Στις καλύψεις της εγγύησης δεν συμπεριλαμβάνονται τα εύθραυστα εξαρτήματα όπως ενδεικτικά αναφέρουμε :γυάλινες και πλαστικές επιφάνειες , λυχνίες κ.α.
5. Η εγγύηση παρέχεται προς τον αρχικό αγοραστή και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.
6. Η παρούσα εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από τιμολόγιο ή δελτίο λιανικής πώλησης ή φωτοαντίγραφο **αυτού**.

Αποκλύγετε την αλλοίωση της εγγύησης και της πινακίδας μητρώου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

Φυλάξτε την εγγύηση και μετά την λήξη της.

Προσκομίστε την σε κάθε αίτημα για επισκευή.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΤΑΛΕΙ Η ΚΑΡΤΑ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ ΕΝΤΟΣ 10 ΗΜΕΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΞΑΤΕ

#### SERVICE ΔΕΥΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΚΡΗΣ ΦΩΤΙΟΣ	210 2116649 6932366733	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΓΙΑΓΟΥΡΗΣ Π. Κ ΣΙΑ Ο.Ε.	6947424284 6936065106
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΧΟΡΜΠΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	2610 640810 6932 437700	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	22410 94130 6981972363
<b>ΙΩΑΝΝΙΝΑ</b> ΤΣΟΥΓΙΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	26510 31947 6945 306990	<b>ΚΟΜΟΤΗΝΗ</b> ΠΑΠΑΖΟΥΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	25310 33711 6932 587473

#### SERVICE ΘΗΛΕΟΡΑΣΕΩΝ - ΗIFI

<b>ΑΘΗΝΑ</b> ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΟΣ	210 8836512	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b> ΣΑΜΙΟΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	2310 429229
<b>ΠΑΤΡΑ</b> ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	2610 622388	<b>ΒΟΛΟΣ</b> ΜΑΡΓΑΡΙΤΟΥΛΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ	24210 30113

✂

ΠΡΟΣ : **beko**

ΧΩΡΟΣ  
ΓΡΑΜ / ΜΟΥ

**ΠΑΡ. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.**

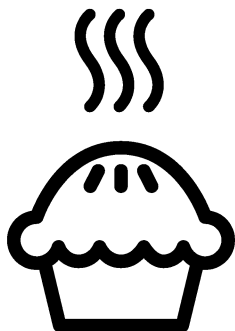
**ΠΟΛΥΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ**  
**Τ.Θ 1402 , Τ.Κ.64003**  
**ΤΗΛ 2510 392180-3**





**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**



**RU**

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

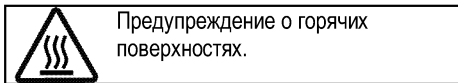
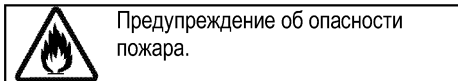
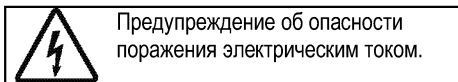
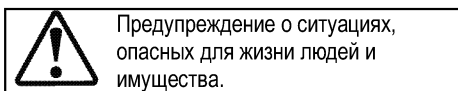
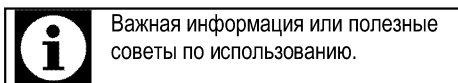
Уважаемый покупатель!

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

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

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



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

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

Общие правила техники безопасности.....	4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность изделия.....	8
Использование по назначению.....	10
Безопасность детей.....	11
Утилизация старого изделия.....	11
Утилизация упаковочных материалов.....	12

**2 Общие сведения 13**

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

**3 Установка 16**

До начала установки.....	16
Установка и подключение.....	19
Переход на другой вид газа.....	22
Для будущей транспортировки.....	25

**4 Подготовка к эксплуатации 26**

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

**5 Правила эксплуатации духовки 27**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	27
Правила эксплуатации газовой духовки.....	27
Режимы работы.....	28
Время приготовления блюд.....	29
Правила эксплуатации газового гриля.....	29
Время приготовления блюд.....	30

**6 Уход и техническое обслуживание 31**

Общие сведения.....	31
Чистка панели управления.....	31
Чистка духовки.....	31
Снятие дверцы духового шкафа.....	32
Замена лампочки освещения духового шкафа.....	32

**7 Поиск и устранение неисправностей 34**

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

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

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

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

следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 16*).

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

гореть ровным голубым пламенем.

- Данное изделие должно использоваться в помещении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться на расстоянии не более 2 м от изделия.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

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

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладываете

его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных

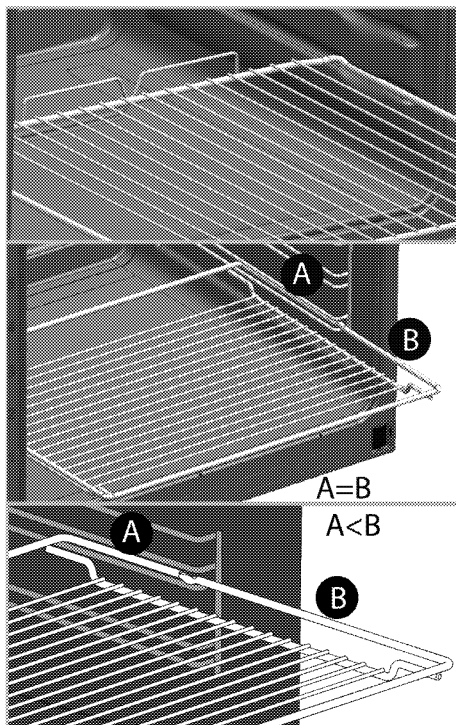
препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.

- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на



дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.

- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)  
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих  
Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью

нагрева тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

#### Безопасность детей

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

работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент следует установить, если маленькие дети могут находиться в помещении.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

#### Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации

электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

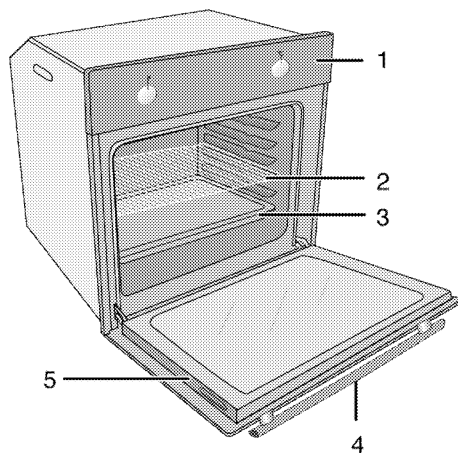
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

**Утилизация упаковочных материалов**

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

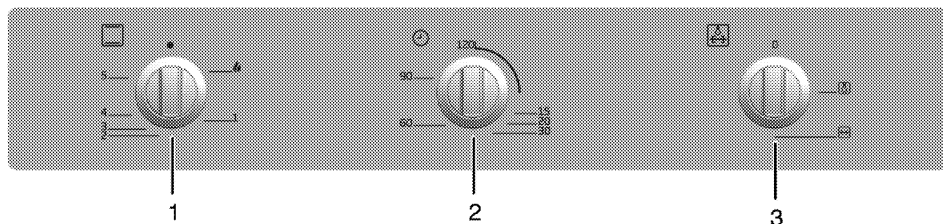
## 2 Общие сведения

### Обзор



- 1 Панель управления
- 2 Проволочная решетка
- 3 Противень

- 4 Ручка дверцы
- 5 Дверца



- 1 Ручка духового шкафа
- 2 Механический таймер
- 3 Кнопка лампы и вертела

## Содержание упаковки

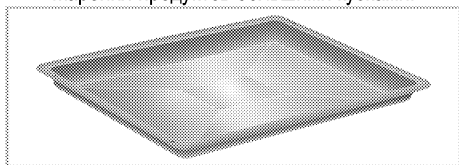


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

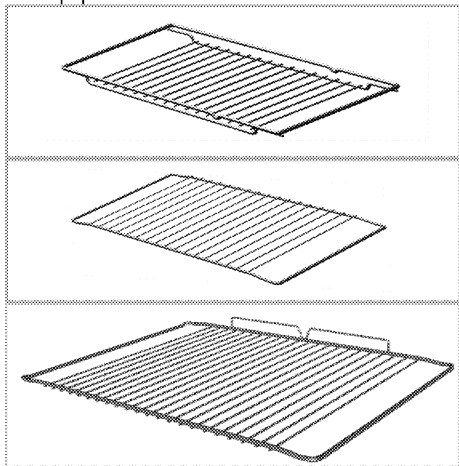
### 2. Стандартный противень

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



### 3. Решетка

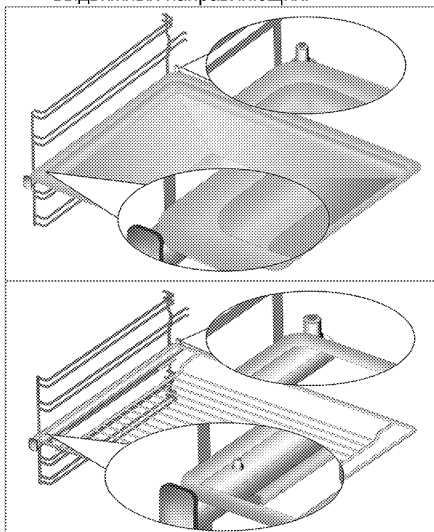
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



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

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

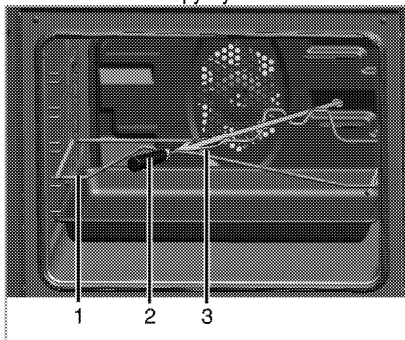
штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



### 5. Вертел

Для обжаривания мяса, птицы и рыбы со всех сторон.

- Для жарения на вертеле закрепите продукты с помощью вилок.
- Установите подставку для вертела в духовку на уровень, где расположен привод вертела.
- Вставьте острый конец вертела в гнездо привода и уложите вертел на подставку.
- При приготовлении блюд на вертеле снимите ручку.



1 Подставка для вертела

2 Пластмассовая ручка \*

3 Вилка

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

## Технические характеристики

<b>Напряжение/частота</b>	<b>220-240 В ~ 50 Гц</b>
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Категория газового прибора	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Тип газа/давление	NG 20/20 мбар
Общий расход газа	2,3 кВт
Переход на тип газа/давление <sup>§</sup>	LPG 30/28-30 мбар
– дополнительно	пропан 31/37 мбар - NG 20/13 мбар
<b>Габариты (высота / ширина / глубина)</b>	<b>595 мм/594 мм/567 мм</b>
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 570 мм
<b>Главный духовой шкаф</b>	<b>Газовая духовка</b>
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,3 кВт
Духовка: расход газа	2,3 кВт

### Степень защиты IP 42

\*\* См. раздел *Установка*, стр. 16.



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



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



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

## Характеристики горелок

Тип газа / давление	Газовая духовка	ГРИЛЬ
G 20/13 мбар	128	128
G 20/20 мбар	110	115
G 30/28-30 мбар	75	78
G 31/ 37 мбар	75	78

### 3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



**ОПАСНО:**

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



**ОПАСНО:**

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.
- Для перемещения печи возьмитесь за пазы для переноски на обеих сторонах.
- Перед установкой печи извлеките все материалы и документы, находящиеся внутри ее.
- Размеры кухонной мебели должны соответствовать указанным на рисунке ниже. Для обеспечения достаточной вентиляции в задней части кухонной мебели необходимо выполнить отверстие, размер которого соответствует указанному на рисунке ниже.



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

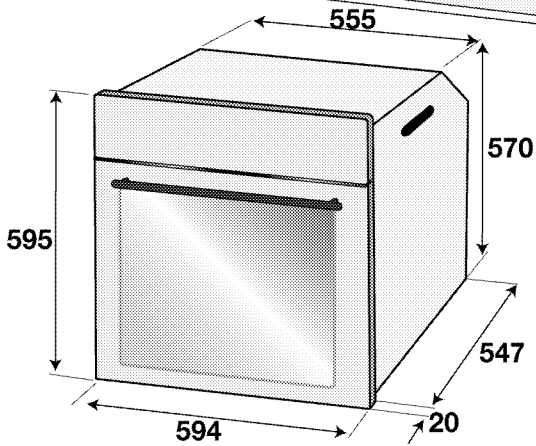
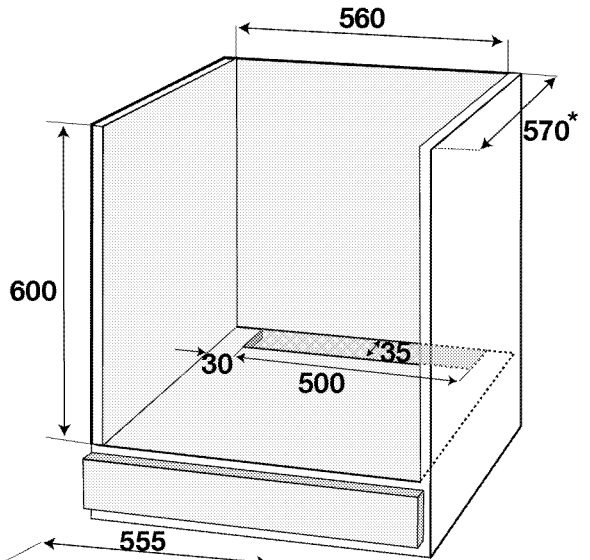
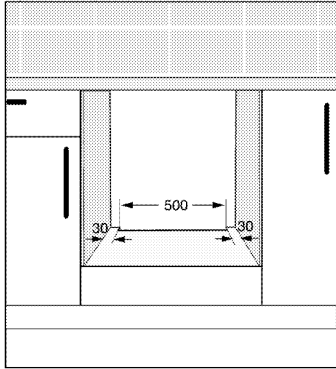
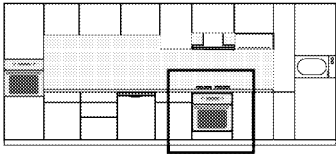


Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.

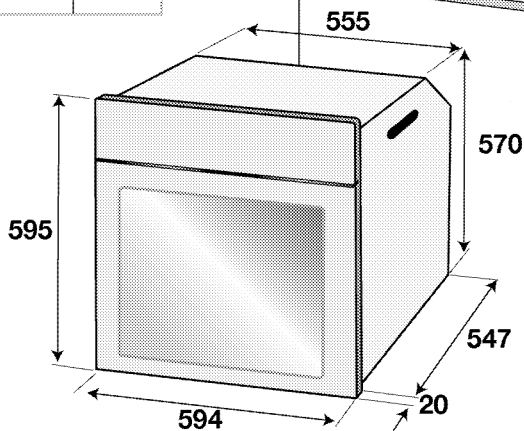
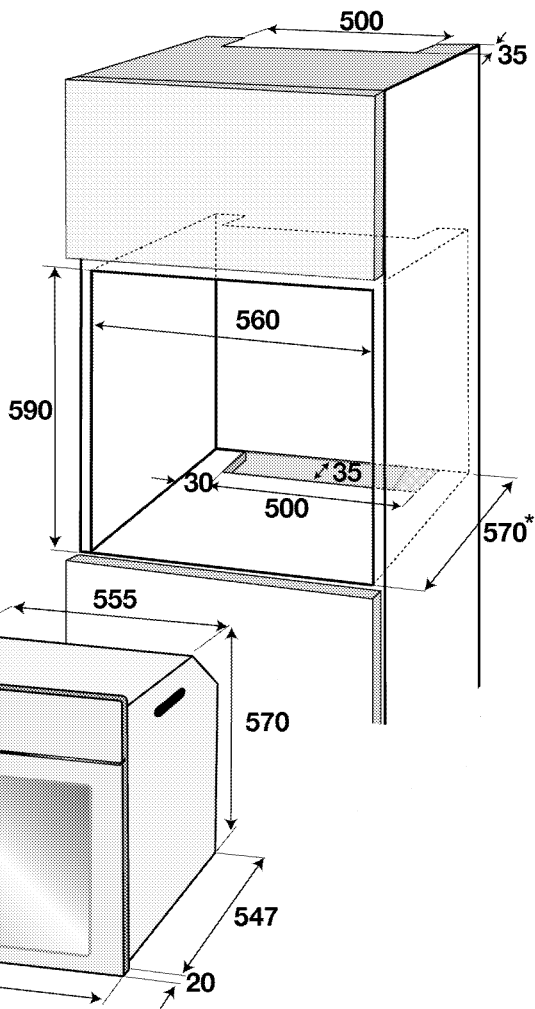
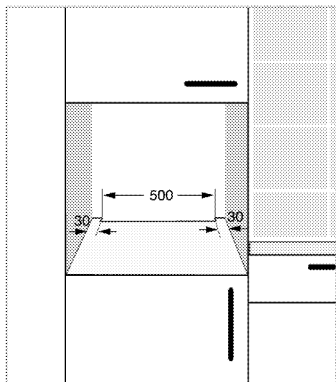
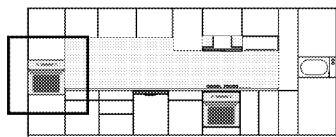
#### До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).





\* МИН.



\* мин.

### Вентиляция помещения

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

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

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

устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздухопроводов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

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

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

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

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

соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

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

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

### Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

### Подключение к электросети

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



#### ОПАСНО:

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

**ОПАСНО:**

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

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

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

**ОПАСНО:**

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



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



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

Включите шнур питания в розетку.

**Подключение газа****ОПАСНО:**

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

**ОПАСНО:**

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

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



На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.

**Проверка соединения на утечку газа**

- Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга.
- Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга. В этом случае еще

раз проверьте подсоединение газового шланга.

- Вместо мыльной пены вы можете использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.



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



**ОПАСНО:**

Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался окружающих его движущихся частей и чтобы они не зацепляли шланг при движении.  
(например, выдвижные ящики) Кроме того, шланг не должен располагаться в тех местах, где он может быть пережат.

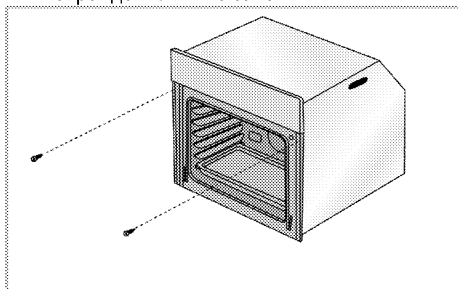


**ОПАСНО:**

Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.  
Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

**Инструкция по монтажу**

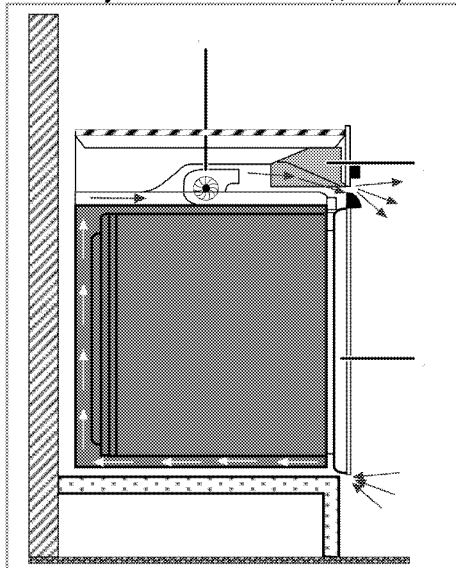
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

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



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель. Охлаждающий вентилятор начнет во время работы духовки через 10 минут. Вентиляция будет между дверцей печи и панелью управления. Если он не работает вентилятор охлаждения может быть ошибка. В случае контакта с авторизованным сервисным агентством.



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

**Окончательная проверка**

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.



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

## Переход на другой вид газа



**ОПАСНО:**

Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.

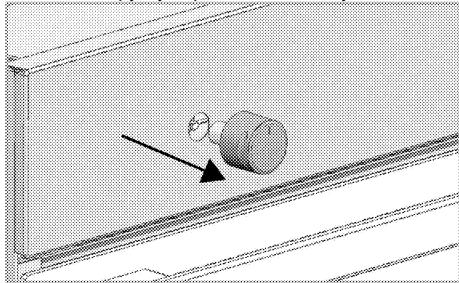
Это может привести к взрыву!

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

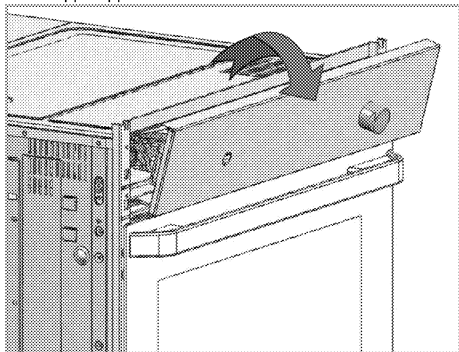
### Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

Для надлежащей работы духовки очень важно правильно выполнить регулировку для уменьшения подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, будьте предельно внимательны при выполнении этих действий.

1. Выньте ручку термостата, потянув ее на себя.



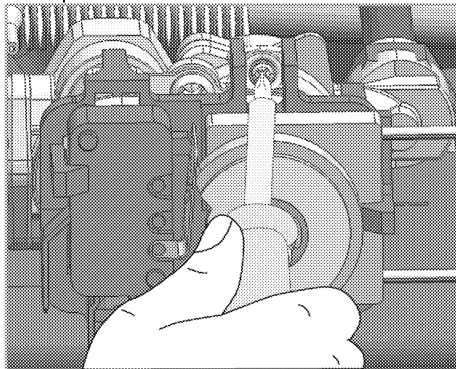
2. Отвинтите винты, расположенные сбоку панели управления и снимите нижний щиток панели.
3. Выньте панель управления из двух вырезов и оставьте в свободном положении, не нарушая подсоединение кабелей.



4. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение максимального пламени. Термостат реагирует на тепло

газового пламени. Установите его в положение малого огня и проверьте, уменьшился ли размер пламени.

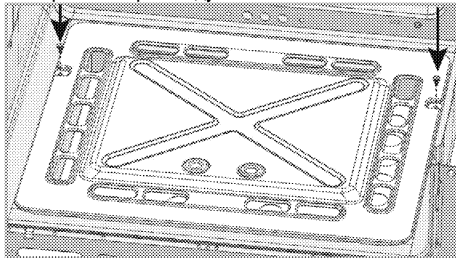
5. Отрегулируйте высоту пламени с помощью винта на газовом кране духовки. Чтобы увеличить пламя, поверните винт по часовой стрелке, чтобы уменьшить – против часовой стрелки.



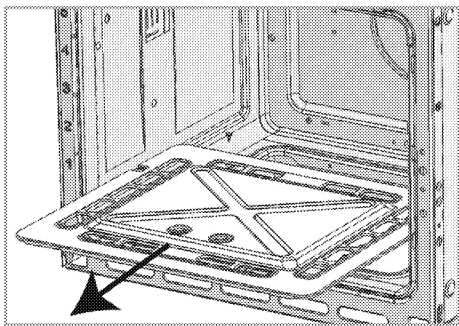
Если температура в духовке повысится чрезмерно, выключите духовку и обратитесь в фирменный сервисный центр, чтобы отремонтировать термостат.

### Замена форсунки в газовой духовке

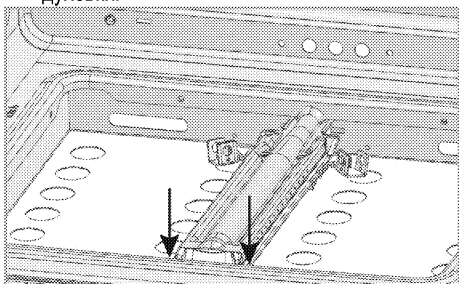
1. Откройте дверцу духовки.
2. Открутите два винта, расположенные на крышке горелки духовки.



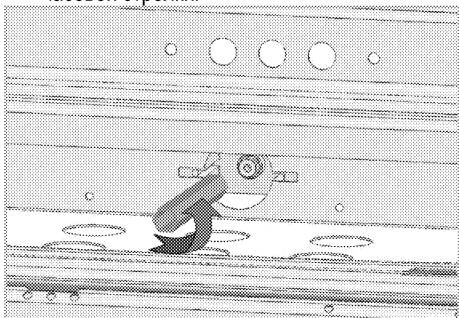
3. Снимите крышку горелки духовки, потянув ее к себе.



- Удалите винты, расположенные на горелке духовки.



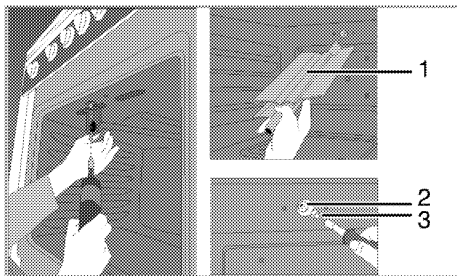
- Выньте горелку духовки из корпуса.
- Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.



- Вставьте новую форсунку.

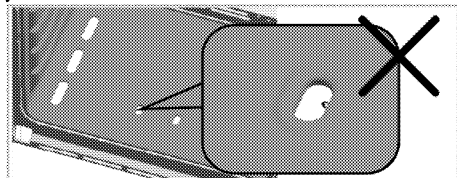
### Замена форсунки гриля

- Откройте дверцу духовки.
- Отвинтите винт горелки гриля.
- Слегка потяните и приподнимите горелку гриля (1), чтобы открыть доступ к соединениям с нижней стороны.
- Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
- Вставьте новую форсунку.



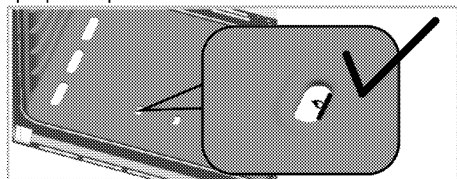
- Горелка гриля
- Держатель форсунки
- Форсунка

Установите оптимальную высоту пламени, как показано на рисунке ниже, с помощью винта 1 на газовом кране духовки. Если повернуть по часовой стрелке, пламя уменьшится; если повернуть против часовой стрелки, пламя увеличится.

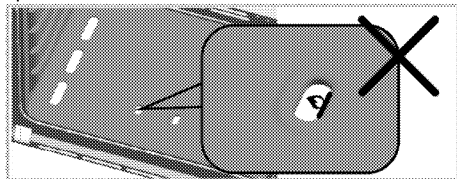


Если пламя слишком слабое,

\* температура в духовке может быть слишком низкой, что может отрицательно сказаться на процессе приготовления.



Максимальная эффективность достигается при правильной величине пламени.



Если пламя слишком сильное,

\* температура в духовке может быть слишком высокой, что может отрицательно сказаться на процессе приготовления.



После регулировки величины пламени необходимо открыть и закрыть двери несколько раз, чтобы убедиться, что пламя не выходит за пределы духовки.



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

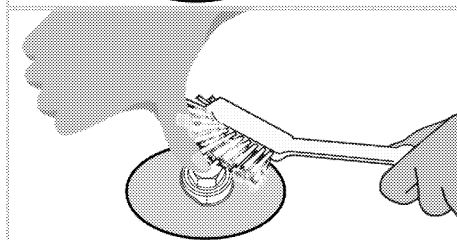
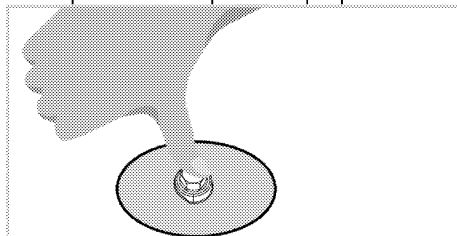


Регулировка уменьшения подачи газа может отличаться в зависимости от типа изделия, горелки и газа. Убедитесь, что высота пламени соответствует той, что указана на рисунке сверху.

### Проверка форсунок на наличие утечки

Перед выполнением конверсии изделия убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении. После правильной конверсии форсунок необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.
3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.
4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.

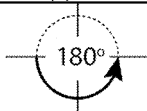


**Природный газ в бутан/пропан (сжиженный газ)**

**Бутан/пропан (сжиженный газ) в природный газ (G20 20мбар/ G25 25 мбар / G25.3 25мбар)**

Затяните винт по часовой стрелке до конца.

Ослабьте винт.  
180° (приблизительно)

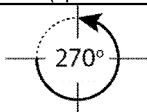


**Природный газ в бутан/пропан (сжиженный газ)**

**Бутан/пропан (сжиженный газ) в природный газ (G20 10мбар/ G20 13 мбар)**

Затяните винт по часовой стрелке до конца.

Ослабьте винт.  
270° (приблизительно)

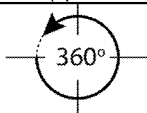


**Природный газ в бутан/пропан (сжиженный газ)**

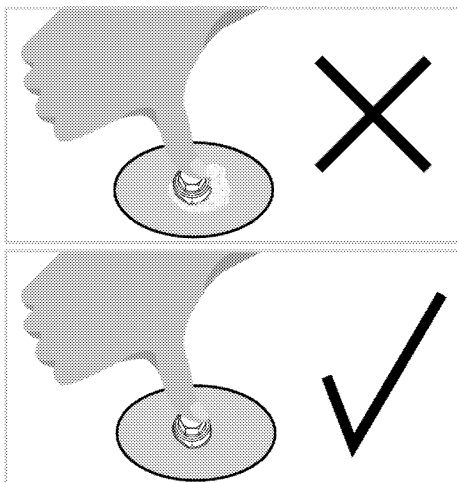
**Бутан/пропан (сжиженный газ) в природный газ (G2 350 13мбар Местный газ из Польши)**

Затяните винт по часовой стрелке до конца.

Ослабьте винт.  
360° (приблизительно)









### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не

повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

	Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.
	Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

### Подготовка к эксплуатации

#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

#### Первоначальный прогрев

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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

#### Газовая духовка

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите газовую духовку на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки*, стр. 27).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки*, стр. 27).

#### Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газового гриля*, стр. 29).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.





При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации духовки

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

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

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

#### Советы по выпеканию

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

#### Советы по приготовлению жареных блюд

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

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

#### Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

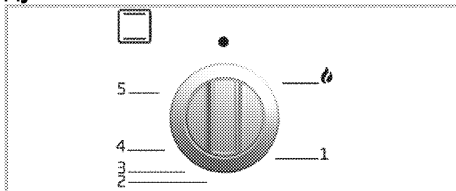
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размеру должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.



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

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

### Правила эксплуатации газовой духовки



Для управления газовой духовкой используется ручка регулятора газовой горелки. При положении "Выключено" (вверх) подача газа прекращается.

## Включение газовой духовки

Розжиг газовой духовки выполняется автоматически при повороте ручки регулятора газовой горелки.

1. Прижмите ручку регулятора газовой горелки духовки и поверните ее **против часовой стрелки**.  
» При этом вспыхнет искра, и газ зажжется.
2. Протяните и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд.
3. Проверьте, появилось ли пламя.
4. Выберите нужную мощность горелки, установив регулятор на соответствующую отметку.
5. В случае отсутствия электричества зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.



### ОПАСНО:

Существует риск сжигания газа и взрыва! Не пытайтесь разжечь газ дольше 15 секунд. Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, выключите варочную панель и подождите 1 минуту. Проветрите помещение, прежде чем повторить попытку розжига горелки. Существует риск сжигания газа и взрыва!

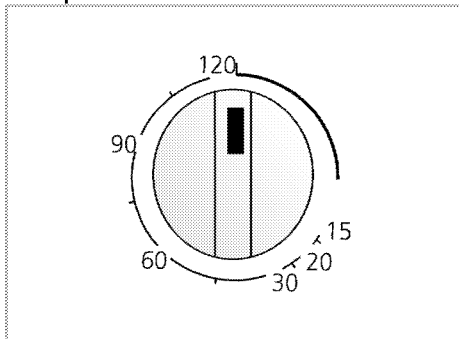
## Выключение газовой духовки

1. Поверните ручку регулятора горелки духовки в положение "Выключено" (вверх).

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок:

Уровень мощности газовой горелки	1	2	3	4	5
Температура в °C	165	175	190	225	280

## Использование часов в качестве сигнального таймера



Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени./Paragraph

## Настройка сигнального таймера

1. Чтобы изменить длительность звукового сигнала, поверните ручку «Time Adjustment» (Установка времени) по часовой стрелке.
2. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и ручка автоматически повернется против часовой стрелки. Сигнальный таймер не влияет на работу духовки.



Выключите духовку, повернув ручку выбора функций по часовой стрелке в положение «Выключено».

## Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

## Лампа освещения духовки



Духовой шкаф не нагревается. Включено только освещение духовки.

Чтобы камеры не нагревались, можно дополнительно использовать внешний охлаждающий вентилятор.

Остальные режимы предназначены для приготовления пищи. Для приготовления блюда установите соответствующую температуру.

## вертелом



Включены нагреватель вертел. Подходит для обжаривания на вертеле кусочков мяса.

## Время приготовления блюд



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.



Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.



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

Чтобы брызги не попадали на под духовки и не пачкали духовку, ставьте блюдо на противень для выпечки.

## Выпечка и жарение - без вентилятора

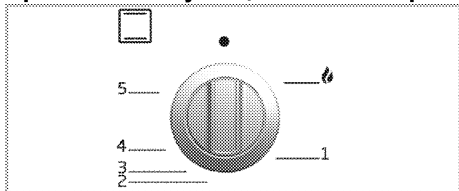
Продукты	Аксессуары для пользования	Разогрев *	Уровень размещения	Положение ручки регулятора	Время приготовления
Яблочный пирог	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке***	10 мин.	4	1...2	60...70 мин.
Фруктовый торт	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке***	10 мин.	4	1...2	60...70 мин.
Пирог	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке***	10 мин.	4	1...2	60...70 мин.
Печенье	Стандартный противень**	10 мин.	4	1...2	30...40 мин.
Выпечка	Стандартный противень**	10 мин.	4	3	45...55 мин.
Торт	Формы для кексов на решетке***	10 мин.	4	1...2	50...70 мин.
Сухое печенье	Стандартный противень**	10 мин.	4	1...2	30...40 мин.
Жареная баранина	Стандартный противень**	10 мин.	3..4	15 мин. 5 / макс. затем 3	70...90 мин.
Ростбиф	Стандартный противень**	10 мин.	3..4	20 мин. 5 / макс. затем 3	75...90 мин.
Индейка	Стандартный противень**	10 мин.	3	20 мин. 5 / макс. затем 3	100...120 мин.
Птица	Стандартный противень**	10 мин.	3	15 мин. 5 / макс. затем 3	90...100 мин.
Запеканки	Стандартный противень**	10 мин.	3..4	1...2	90...120 мин.
Рыба	Стандартный противень**	10 мин.	4	3	35...45 мин.
Макароны	Стандартный противень**	10 мин.	4	1...2	50...60 мин.
Песочный торт «Сэндвич»	Стандартный противень**	10 мин.	4	1...2	25...35 мин.
Пицца	Стандартный противень**	10 мин.	5	3	20...25 мин.

\* в положении ручки регулятора 5

\*\* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

\*\*\* Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

## Правила эксплуатации газового гриля



Гриль включается регулятором гриля. При повороте в положение "Выключено" (вверх) подача газа прекращается.

Когда используется гриль, дверца духовки должна быть открыта.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Горячие поверхности могут причинить ожоги! Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Дверца духовки слегка наклонена, если открыта полностью, поэтому возможные брызги на вас не попадут.

### Включение гриля

Розжиг газового гриля выполняется автоматически при повороте регулятора горелки гриля.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прижмите ручку и поверните ее **по часовой стрелке** в положение «Гриль».


3. При этом вспыхивает искра, и газ загорается.
4. Не отпускайте ручку еще 3-5 секунд.
5. Проверьте, горит ли горелка гриля.
6. При отсутствии электричества горелку гриля можно разжечь с помощью зажигалки или спичек.



**ОПАСНО:**  
Существует риск сжатия газа и взрыва!  
Не пытайтесь разжечь газ дольше 15 секунд. Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, выключите варочную панель и подождите 1 минуту. Проветрите помещение, прежде чем повторить попытку розжига горелки. Существует риск сжатия газа и взрыва!

### Выключение гриля

1. Поверните регулятор горелки гриля в положение отключения (вверх).




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

### Использование вертела


При выборе функции "вертелом" включается электродвигатель, вращающий вертел.

- После включения режима «вертелом» насадите мясо или курицу на вертел.
- Вставьте вертел в гнездо электродвигателя вертела, расположенной на задней стенке духовки.  
Положите вертел на подставку.
- Установите подставку для вертела на соответствующий уровень духовки.
- Установите на один из нижних уровней противень для сбора жира. Для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.
- **Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.**
- После окончания приготовления присоедините к вертелу пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.

### Время приготовления блюд



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



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

### Приготовление на газовом гриле

Продукты	Прогрев/размещение	Продолжительность жарения на гриле <sup>#</sup>
Приготовление гренок	.....	8...10 мин.
Небольшие куски мяса, сосиски, копченая грудинка и т.п.	.....	15...20 мин.
Отбивные котлеты, бифштексы из окорока, куски курицы и т.п.	Курица на проволочной решетке, установленной дном вверх.	20...25 мин.
Рыба целиком, рыбное филе, рыбные палочки	Рыбу целиком и рыбное филе кладите на дно противня для гриля.	10...20 мин.
Рыба в сухарях	.....	15...20 мин.
Полуфабрикаты из картофеля	.....	15...20 мин.
Пицца	Кладите на дно противня для гриля.	12...15 мин.
Прожаривание/обжаривание продуктов	Ставьте посуду на дно камеры гриля.	8...10 мин.

<sup>#</sup> в зависимости от толщины

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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



#### ОПАСНО:

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



#### ОПАСНО:

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

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



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



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

### Чистка панели управления

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

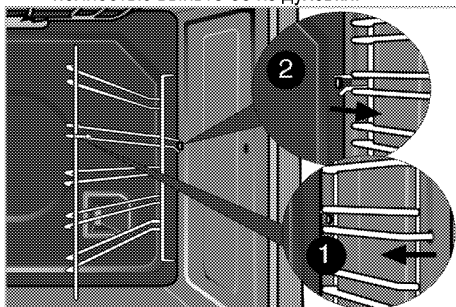


Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

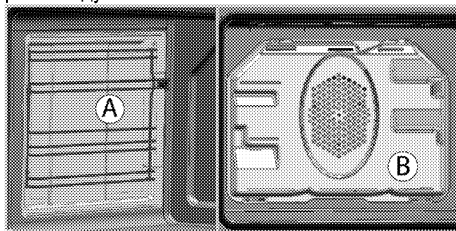
**Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)**  
**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

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



### Стенки с каталитическим покрытием

**(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**  
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхности начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



## Чистка дверцы духовки

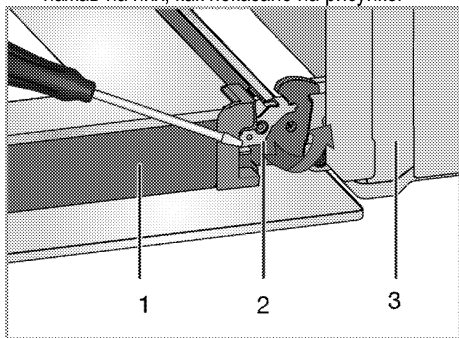
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



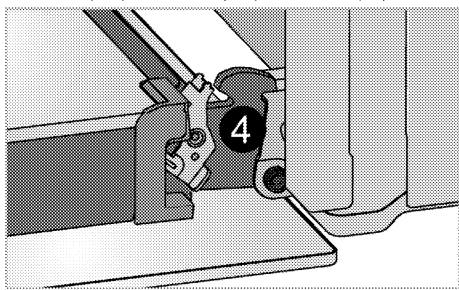
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

## Снятие дверцы духового шкафа

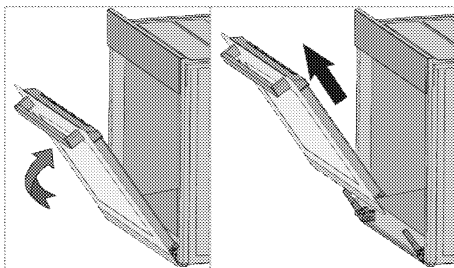
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



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



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



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



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

## Замена лампочки освещения духового шкафа



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



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



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



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

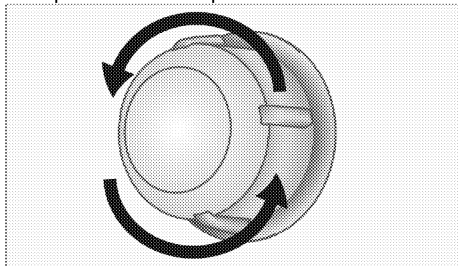


В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или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



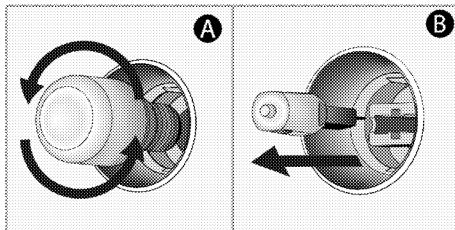
### Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком,

чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

## 7 Поиск и устранение неисправностей

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

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

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

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

**При розжиге не вспыхивает искра.**

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

**Газ не поступает.**

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



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



