



Oven

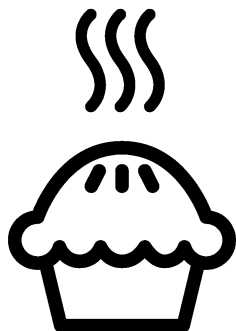
User Manual

Pećnica

Korisnički priručnik

Viryklė

Vartotojo vadovas



FSM62320DSS

EN / HR / LT

285.3035.50/R.AE/12.02.2021/3-1

7785888302

Please read this user manual first!

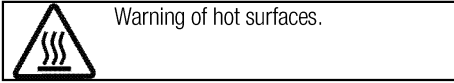
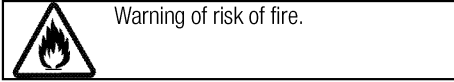
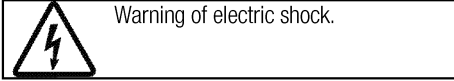
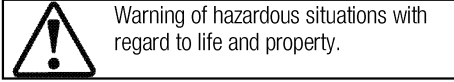
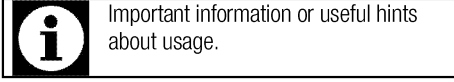
Dear Customer,

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 Sülüce/İstanbul/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 | 7 |
| Intended use | 9 |
| Safety for children..... | 9 |
| Disposing of the old product..... | 9 |
| Package information | 10 |
| Future Transportation..... | 10 |

2 General information 11

| | |
|--------------------------------|----|
| Overview | 11 |
| Package contents | 12 |
| Technical specifications | 13 |
| Injector table | 13 |

3 Installation 14

| | |
|-----------------------------------|----|
| Before installation | 14 |
| Installation and connection | 16 |
| Gas conversion..... | 19 |

4 Preparation 20

| | |
|---------------------------------------|----|
| Tips for saving energy | 20 |
| Initial use..... | 20 |
| Time setting | 20 |
| First cleaning of the appliance | 20 |
| Initial heating..... | 21 |

5 How to use the hob 22

| | |
|---|----|
| General information about cooking | 22 |
| Using the hobs..... | 22 |

6 How to operate the oven 24

| | |
|---|----|
| General information on baking, roasting and grilling..... | 24 |
| How to operate the electric oven | 24 |
| Operating modes..... | 25 |
| Using the oven clock | 25 |
| Cooking times table..... | 27 |
| How to operate the grill..... | 30 |
| Cooking times table for grilling..... | 30 |

7 Maintenance and care 31

| | |
|-------------------------------------|----|
| General information..... | 31 |
| Cleaning the hob..... | 31 |
| Cleaning the control panel | 31 |
| Cleaning the oven | 32 |
| Removing the oven door | 32 |
| Removing the door inner glass | 33 |
| Replacing the oven lamp..... | 34 |

8 Troubleshooting 35

I 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.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- 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 14*
 - 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!
- 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.

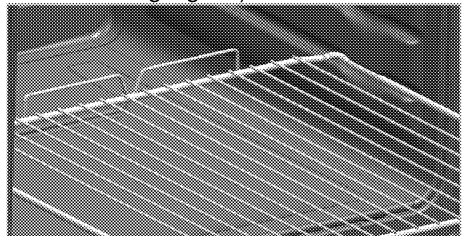
Product safety

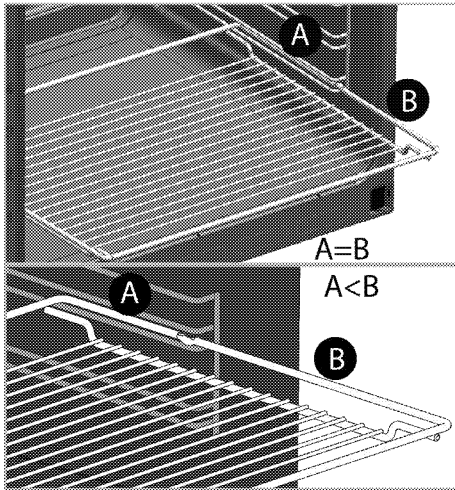
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use 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.
- 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.

- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- 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.
- 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.

Future Transportation

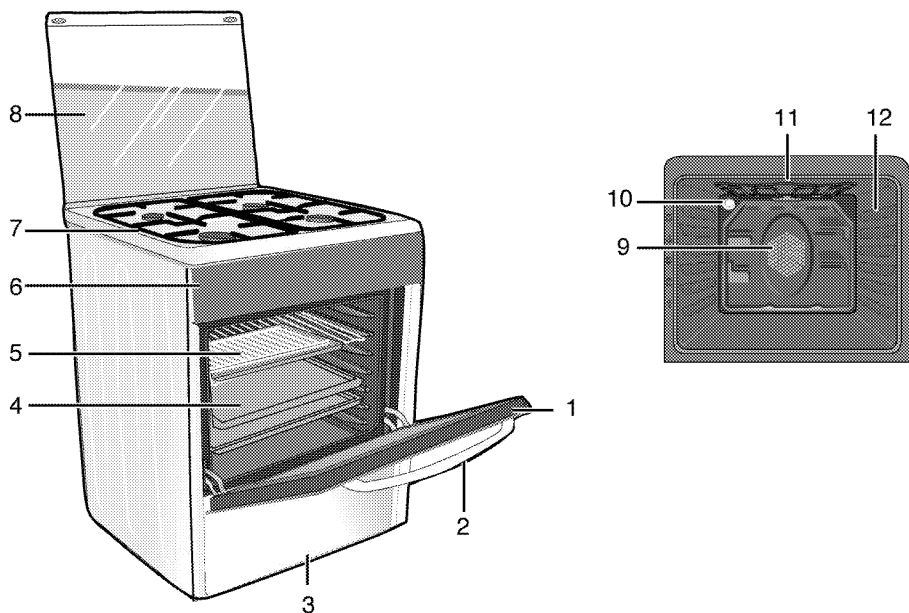
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- 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.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

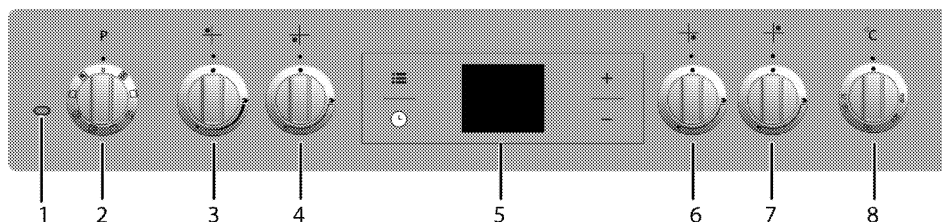
| | |
|---|--|
|  | Do not place any objects onto the product and move it in upright position. |
|  | Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation. |

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Burner plate |
| 2 | Handle | 8 | Top lid |
| 3 | Bottom drawer | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 4 | Tray | 10 | Lamp |
| 5 | Wire shelf | 11 | Grill heating element |
| 6 | Control panel | 12 | Shelf positions |



- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Thermostat lamp | 5 | Digital timer |
| 2 | Function knob | 6 | Auxiliary burner Front right |
| 3 | Normal burner Rear left | 7 | Normal burner Rear right |
| 4 | Rapid burner Front left | 8 | Thermostat knob |

Package contents

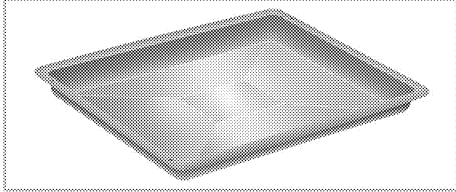


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

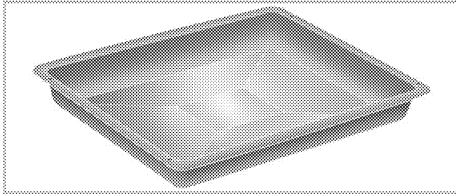
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



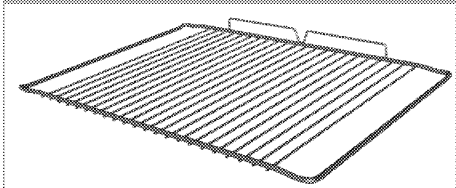
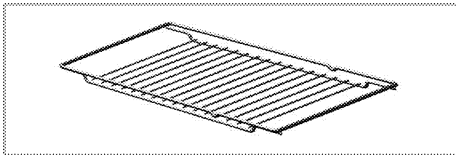
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire grill**

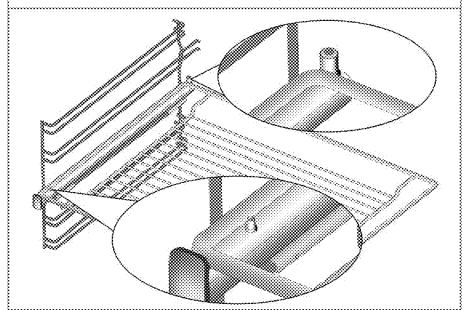
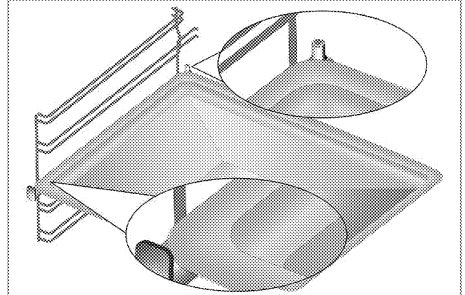
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **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.






Technical specifications

| GENERAL | |
|---|--------------------------------------|
| External dimensions (height / width / depth) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 2.4 kW |
| Cable type / section | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Category of gas product | II 2H3B/P / I 2H |
| Gas type / pressure | NG G 20/20 mbar |
| Total gas consumption | 7.9 kW |
| Converting the gas type / pressure ^S | LPG G 30/28-30 mbar |
| – optional | |
| HOB | |
| Burners | |
| Rear left | Normal burner |
| Power | 2 kW |
| Front left | Rapid burner |
| Power | 2.9kW |
| Front right | Auxiliary burner |
| Power | 1 kW |
| Rear right | Normal burner |
| Power | 2kW |
| OVEN/GRILL | |
| Main oven | Multifunction oven |
| Inner lamp | 15–25 W |
| Grill power consumption | 2.2 kW |

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

| | |
|--|---|
|  | 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

| Position hob zone | 2 kW Rear left | 2.9kW Front left | 1 kW Front right | 2kW Rear right |
|-------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| Gas type / Gas pressure | | | | |
| G 20/20 mbar | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 87 | 50 | 72 |

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.

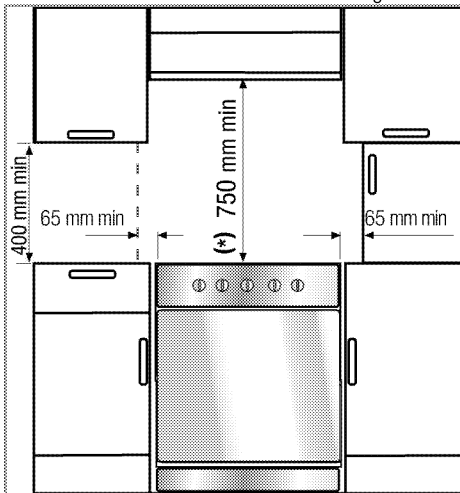
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

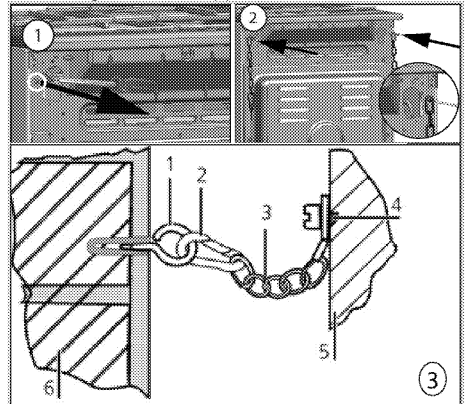


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

If your product has 2 safety chains;

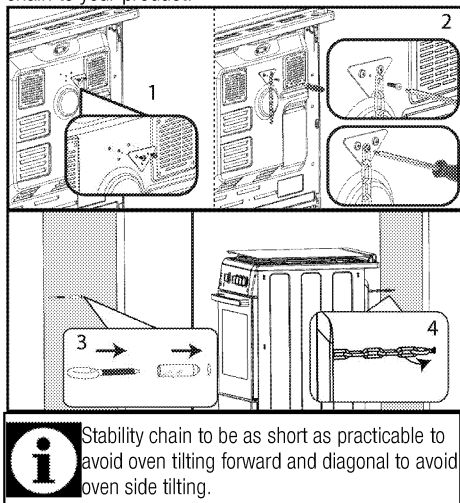
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chain;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

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 ²) |
|----------------------------|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11.5 | 600 |
| 11.5-13 | 700 |
| 13-15.5 | 800 |
| 15.5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

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 20m³.

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

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

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!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

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!

Connecting the power cable

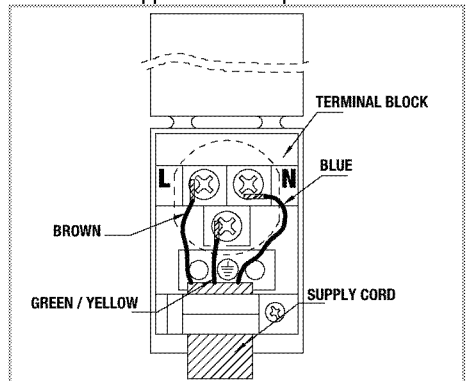


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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


1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

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 ion type label).

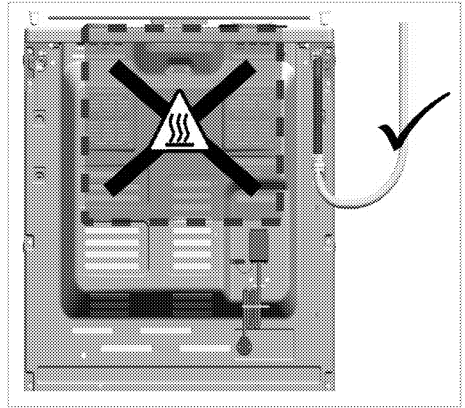


Your product is equipped for natural gas (NG).

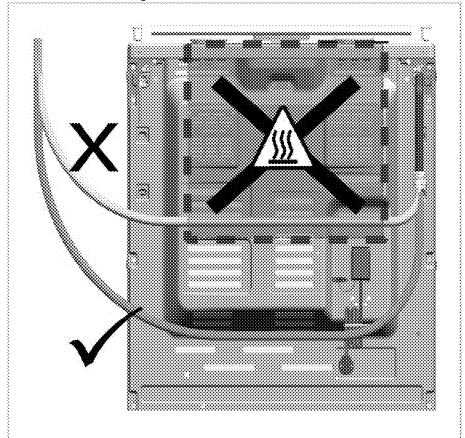
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a flat connection device (sleeve).
- 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 for the related conversion procedure.

If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the natural gas valve.

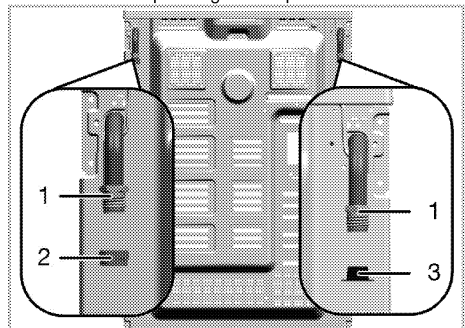


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



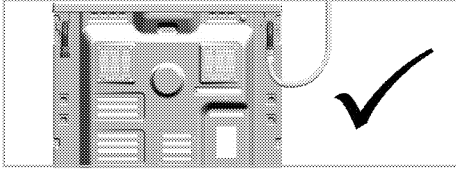
If your product has two gas outlets;

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

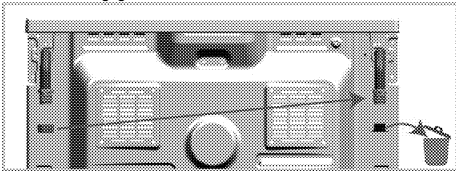


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

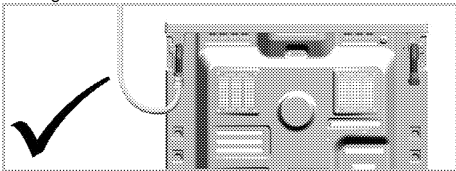
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the natural gas valve and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.



Risk of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.

- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.

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.

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.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection 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.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check gas installations for secure fitting and tightness.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



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.

Exchange of injector for the burners

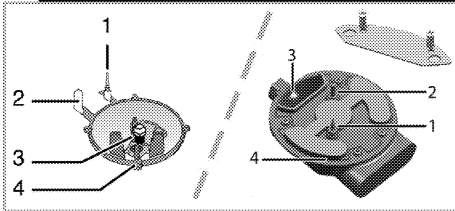
1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 13* can be referred to.



((Varies depending on the product model.))
On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner



Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

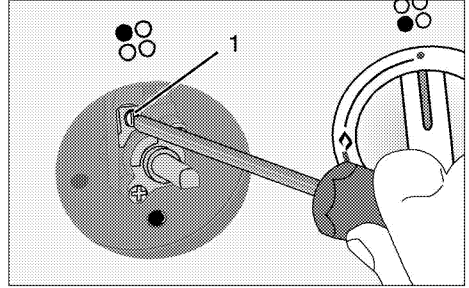
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

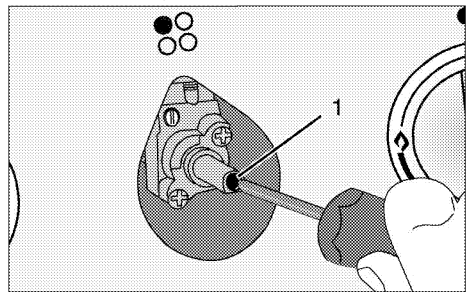
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw



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.

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.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

Time setting



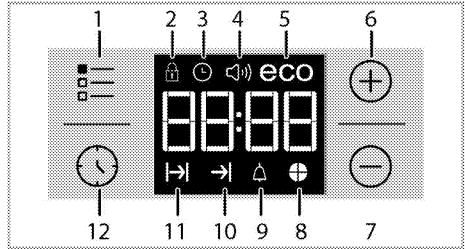
While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press \oplus/\ominus keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.



For touch control models, touch \equiv first and then use \oplus/\ominus to set the time of the day.

Confirm the setting by touching \odot symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key



If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and \odot symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

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.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 24*.

5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 24*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 30*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 30*



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 use the hob

General information about cooking



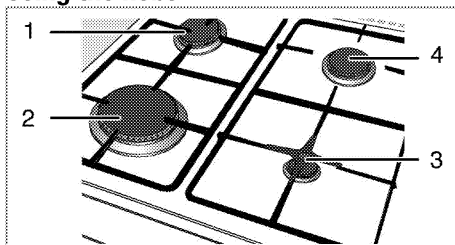
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



WARNING

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

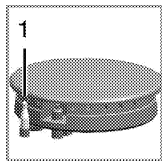
Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
» Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

| | |
|--|---|
| | <p>DANGER: Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!</p> |
|--|---|

6 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.

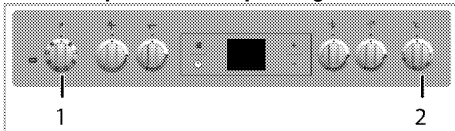


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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 operate the electric oven

Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.

2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

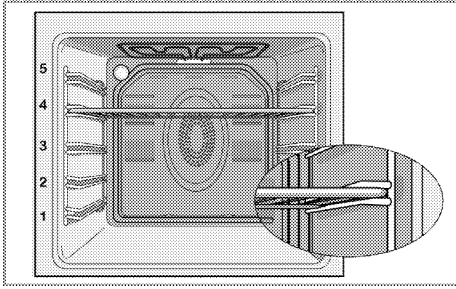
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

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

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.



Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.



It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

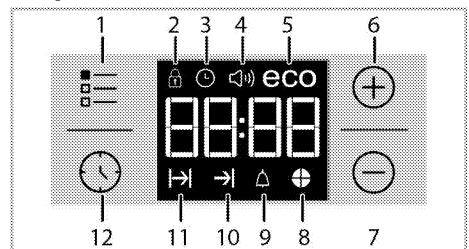
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill





- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol (This may not exist on your product.)
- 5 Eco mode symbol

- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

| | |
|--|---|
|  | Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven. |
|  | While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect. |
|  | If no cooking setting is made, time of the day cannot be set. |
|  | Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts. |

Cooking by setting the cooking time;



You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
 2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 3. Set the cooking time with \oplus / \ominus keys.
- » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.






» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with \oplus / \ominus keys.


» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
 5. Press \oplus / \ominus keys to set the end of cooking time.
- » After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously. Once the cooking starts,  symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.




» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.


7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

| | |
|--|---|
|  | If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning. |
|--|---|




Activating the keylock

You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.
- » "OFF" will appear on the display.
2. Press \oplus to activate the key lock.
- » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.



| | |
|---|--|
|  | Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure. |
|---|--|

To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the  key.
» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. 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. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch  until  symbol appears on display.





Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.



Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.




»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.


Changing alarm tone



1. Touch  until  symbol appears on display.

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.

| Dish | Cooking level number | Accessory to use | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|---------------|----------------------|------------------|---|---------------|------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray | One level | Standard tray* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |

2. Adjust the desired alarm tone with  /  keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.
» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

Changing the time of the day



To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with  /  keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.



Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven. This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode




1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching  key.
» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching  key.
» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness






























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

1. Touch  symbol until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with  /  keys.
» The time you have set will be activated in a short time.

Baking and roasting



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

| | | | | | | |
|----------------------------|-----------|---|---|-----------|-----------------------------------|-------------|
| Cakes in mould | One level | Cake mold on wire grill** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Small cakes | One level | Standard tray* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sponge cake | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Cookies | One level | Pastry tray* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Dough pastry | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 5-Standard tray* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Rich pastry | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Leaven | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagna | One level | Glass/metal rectangular pan on wire grill** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | Standard tray* |  | 3 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Leg of Lamb (casserole) | One level | Standard tray* |  | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 70 ... 90 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 60 ... 80 |
| Roasted chicken (1,8-2 kg) | One level | Standard tray* |  | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | One level | Standard tray* |  | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Turkey (5.5 kg) | One level | Standard tray* |  | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | One level | Standard tray* |  | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | One level | Standard tray* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

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

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

| Dish | Cooking level number | Accessory to use | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) | |
|------------|----------------------|---|---|---------------|------------------|--------------------------------|-----------|
| Shortbread | One level | Standard tray* | | 3 | 140 | 20 ... 30 | |
| | One level | Standard tray* | | 3 | 140 | 20 ... 30 | |
| | 2 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* | | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 | |
| | 3 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 | |
| | Small cakes | One level | Standard tray* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Standard tray* | | 3 | 150 | 30 ... 40 | |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 | |
| | 3 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 | |
| | Sponge cake | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** | | 2 | 150 | 30 ... 40 | |
| | 2 levels | 1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 | |
| | Apple pie | One level | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | One level | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** | | 2 | 170 | 50 ... 60 | |
| | 2 levels | 1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray** | | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 | |

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

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

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough

layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



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.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

| Food | Accessory to use | Rack position | Recommended temperature (°C)** | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Fish | Wire grill | 4..5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Sliced chicken | Wire grill | 4..5 | 250/max | 25...35 min. |
| Lamb chops | Wire grill | 4..5 | 250/max | 20...25 min. |
| Roast beef | Wire grill | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Veal chops | Wire grill | 4..5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Toast bread* | Wire grill | 4 | 250/max | 1...3 min. |

*depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

| Food | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Meatballs (beef) - 12 pieces | Wire grill | 4 | 250/max | 25...35 min. |



Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

7 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.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.

| | |
|--|--|
|  | 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 hob

Cleaning the burner

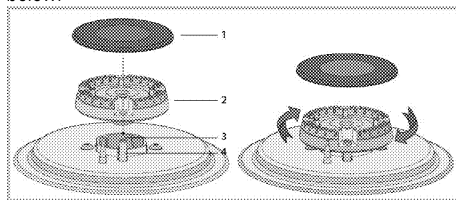
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Remove the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.




- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
2. Place the burner cap on the burner head.

Cleaning the control panel

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

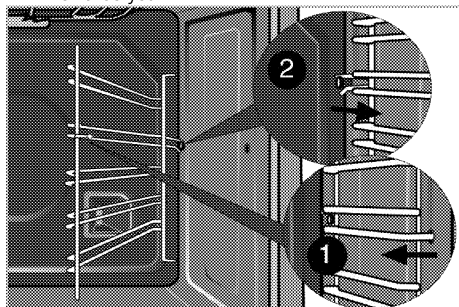
| | |
|---|--|
|  | If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged! |
|---|--|

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.)

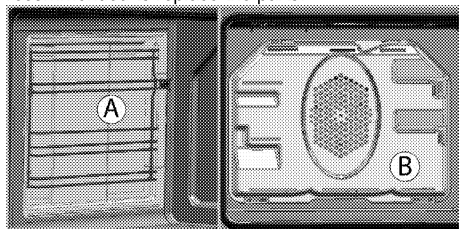
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

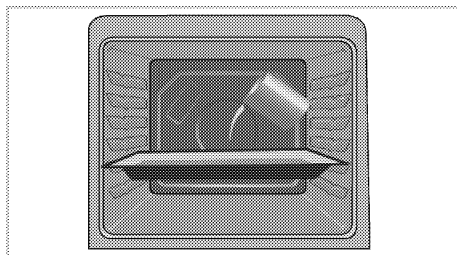
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the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



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Clean oven door

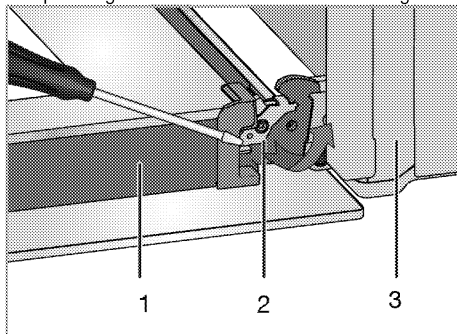
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



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.

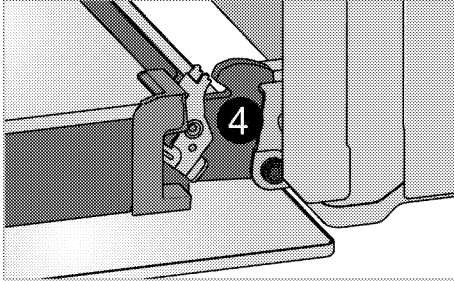
Removing the oven door

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.

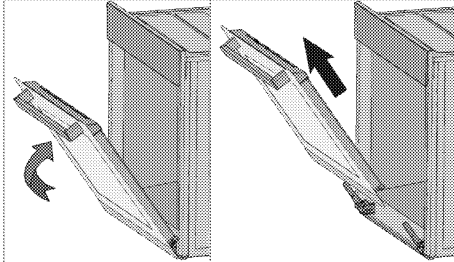


1 Door

- 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.



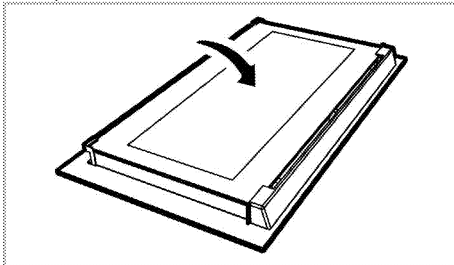
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

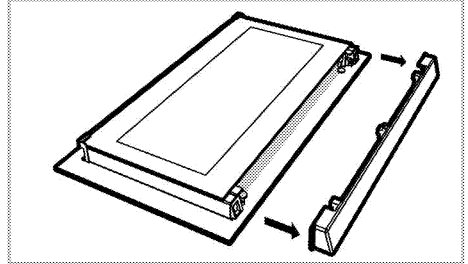
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

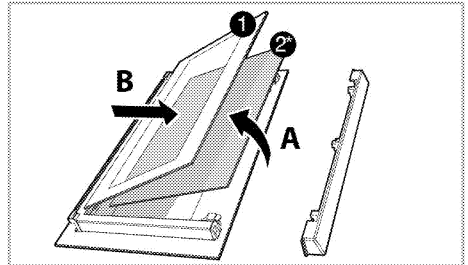
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

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!



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.



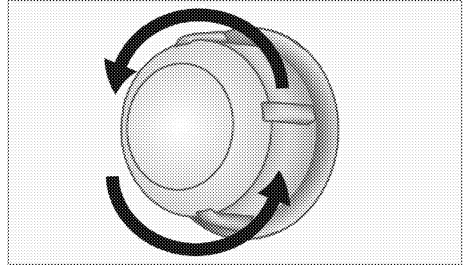
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.



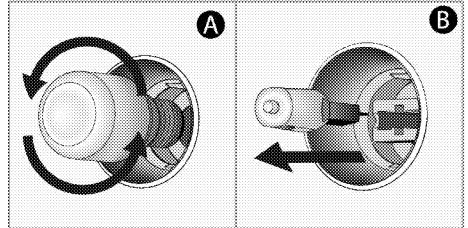
In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised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

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.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

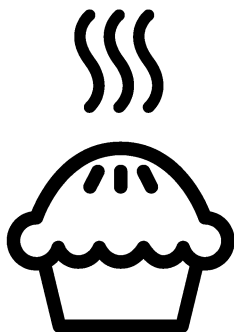


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

beko

Pećnica

Korisnički priručnik



HR

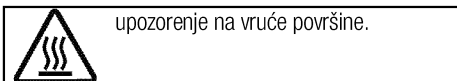
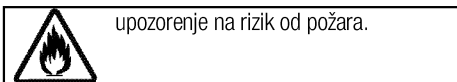
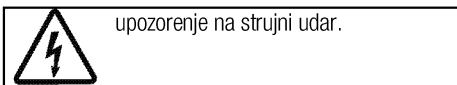
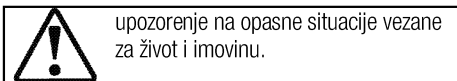
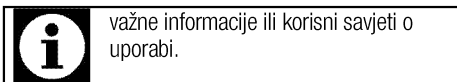
Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,

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

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš | 4 |
| | Opća sigurnost | 4 |
| | Sigurnost kod rada s plinom | 4 |
| | Električna sigurnost..... | 5 |
| | Sigurnost proizvoda..... | 6 |
| | Predviđena uporaba..... | 8 |
| | Sigurnost za djecu | 9 |
| | Stara oprema..... | 9 |
| | Odlaganje materijala pakiranja..... | 9 |
| | Budući prijevoz..... | 9 |
| 2 | Opće informacije | 10 |
| | Pregled | 10 |
| | Sadržaj paketa..... | 11 |
| | Tehničke specifikacije | 12 |
| | Tablica dizni | 12 |
| 3 | Instalacija | 13 |
| | Prije instalacije | 13 |
| | Montaža i spajanje..... | 14 |
| | Promjena plina | 17 |
| 4 | Pripreme | 19 |
| | Savjeti za uštedu energije..... | 19 |
| | Prva uporaba..... | 19 |
| | Postavka vremena..... | 19 |
| | Prvo čišćenje proizvoda..... | 19 |
| | Prvo zagrijavanje..... | 19 |
| 5 | Kako koristiti grijaću ploču | 21 |
| | Opće informacije o kuhanju..... | 21 |
| | Uporaba ploča za kuhanje..... | 21 |
| 6 | Kako raditi s pećnicom | 23 |
| | Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju..... | 23 |
| | Kako koristiti električnu pećnicu | 23 |
| | Načini rada | 24 |
| | Uporaba sata pećnice | 24 |
| | Tablica vremena kuhanja..... | 26 |
| | Kako raditi s roštiljem | 29 |
| | Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu..... | 29 |
| 7 | Održavanje | 30 |
| | Opće informacije | 30 |
| | Čišćenje ploče za kuhanje..... | 30 |
| | Čišćenje kontrolne ploče..... | 30 |
| | Čišćenje pećnice | 30 |
| | Skidanje vrata pećnice..... | 31 |
| | Skidanje stakla unutrašnjih vrata | 32 |
| | Zamjena lampice pećnice | 32 |
| 8 | Otklanjanje kvarova | 34 |

I Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

Opća sigurnost

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

protivnome može doći do pregrijavanja električnih dijelova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će prouzročiti poteškoće u radu s uređajem.

- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlaštteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Sigurnost kod rada s plinom

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj za izlaz produkata izgaranja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Prije instalacije*, stranica 13

- **OPREZ:** Uporaba plinskog kuhala dovodi do stvaranja topline, vlage i produkata sagorijevanja u sobi u kojoj je postavljeno. Pazite da se kuhinja dobro prozračuje, posebno kad se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanička napa). Dulja intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati i dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje razine mehaničke ventilacije ako je prisutna.
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno provjeravati. Regulator, crijevo i njegova spojnica se moraju redovito provjeravati i zamjenjivati u rokovima koje je predvidio proizvođač ili po potrebi.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Ovaj proizvod treba se upotrebljavati u sobi s pravilno postavljenim i ispravnim senzorom ugljičnog monoksida. Pobrinite se da senzor ugljičnog monoksida ispravno radi i redovito ga održavajte. Senzor ugljičnog monoksida potrebno je montirati na udaljenosti od najviše 2 metra od proizvoda.
- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju

nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.

- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

Što raditi kad osjetite miris plina

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

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser.

Postoji opasnost od strujnog udara!

- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da

spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.

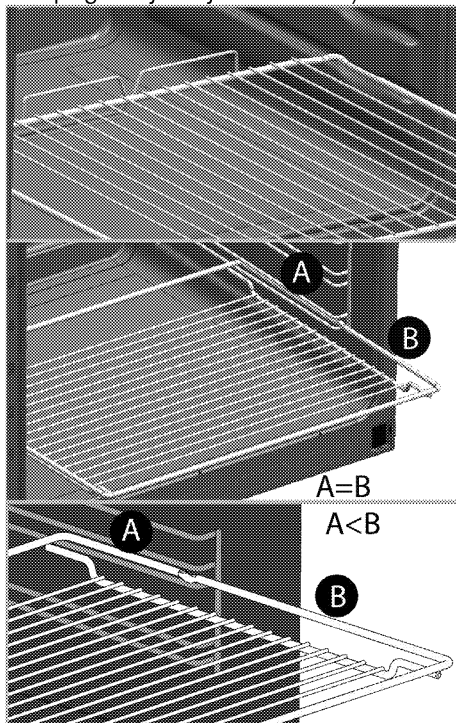
- Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju izravno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)
Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i

pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



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

Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.

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

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

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

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

Predviđena uporaba

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

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

Sigurnost za djecu

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

Stara oprema

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



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

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

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

Odlaganje materijala pakiranja

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

Budući prijevoz

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



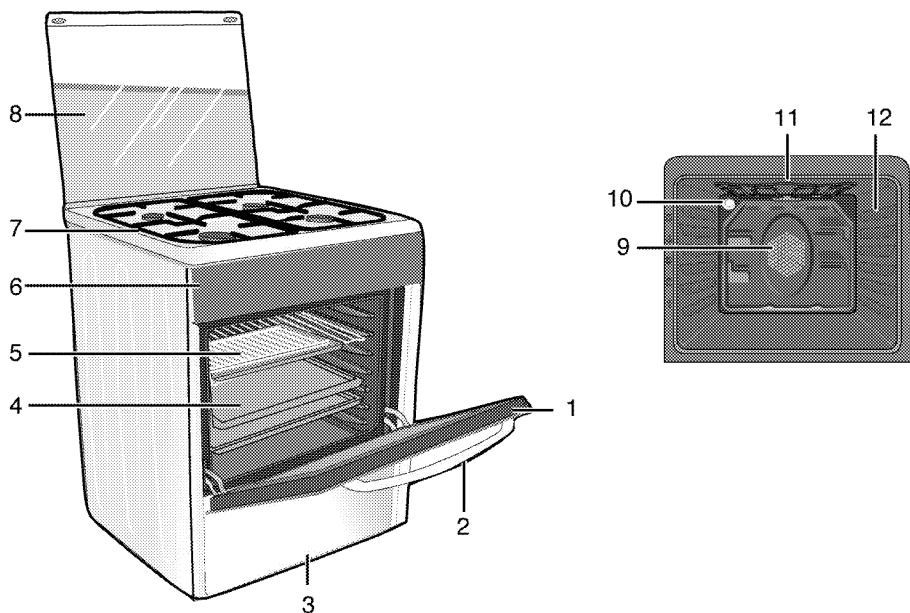
Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.



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

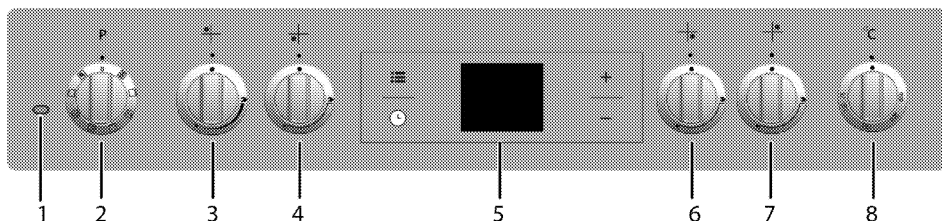
2 Opće informacije

Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Ručka
- 3 Donja ladica
- 4 Lim za pečenje
- 5 Žičana polica
- 6 Kontrolna ploča

- 7 Ploča plamenika
- 8 Gornji poklopac
- 9 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
- 10 Svjetlo
- 11 Element grijanja roštilja
- 12 Položaji police



- 1 Svjetlo termostata
- 2 Tipka funkcija
- 3 Normalni plamenik Stražnji lijevi
- 4 Brzi plamenik Prednji lijevi

- 5 Digitalni tajmer
- 6 Pomoćni plamenik Prednji desni
- 7 Normalni plamenik Stražnji desni
- 8 Tipka termostata

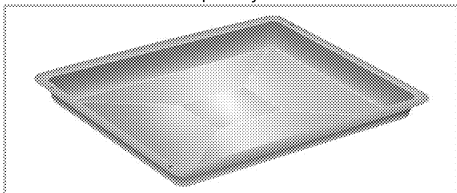
Sadržaj paketa



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

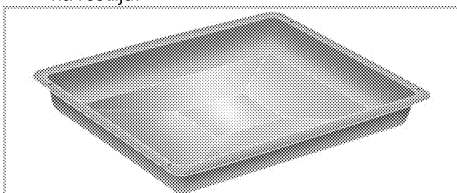
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**

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



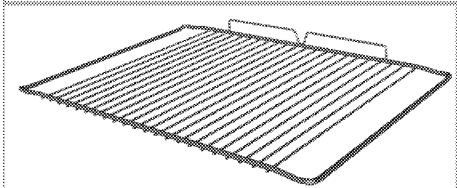
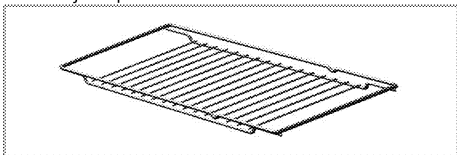
3. **Duboki lim za pečenje**

Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.



4. **Žičana rešetka**

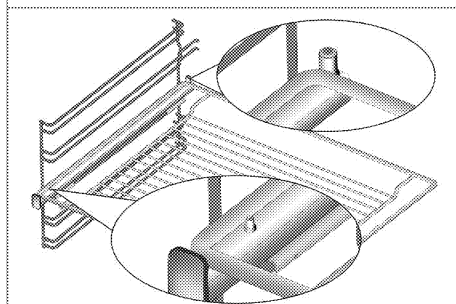
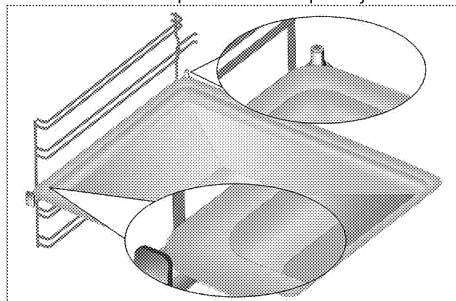
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



5. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**
(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

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

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






Tehničke specifikacije

| | |
|--|--------------------------------------|
| OPĆI | |
| Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Napon/frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ukupna potrošnja energije | 2.4 kW |
| Vrsta / presjek kabela | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Kategorija plinskog uređaja | II 2H3B/P / I 2H |
| Vrsta / tlak plina | NG G 20/20 mbar |
| Ukupna potrošnja plina | 7.9 kW |
| Pretvaranje na vrstu/tlak plina ^S | LPG G 30/28-30 mbar |
| - opciona | |
| GRIJAČA PLOČA | |
| Plamenici | |
| Stražnji lijevi | Normalni plamenik |
| Snaga | 2 kW |
| Prednji lijevi | Brzi plamenik |
| Snaga | 2.9kW |
| Prednji desni | Pomoćni plamenik |
| Snaga | 1 kW |
| Stražnji desni | Normalni plamenik |
| Snaga | 2kW |
| PEĆNICA/ROŠTILJ | |
| Glavna pećnica | Multifunkcijska pećnica |
| Unutarnja lampica | 15-25 W |
| Potrošnja energije za roštilj | 2.2 kW |

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

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

| | |
|--|---|
|  | Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda. |
|  | Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu. |

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

Tablica dizni

| Položaj zone plamenika | 2 kW Stražnji lijevi | 2.9kW Prednji lijevi | 1 kW Prednji desni | 2kW Stražnji desni |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Vrsta plina / tlak plina | | | | |
| G 20/20 mbar | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 87 | 50 | 72 |

3 Instalacija

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



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



OPASNOST:

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



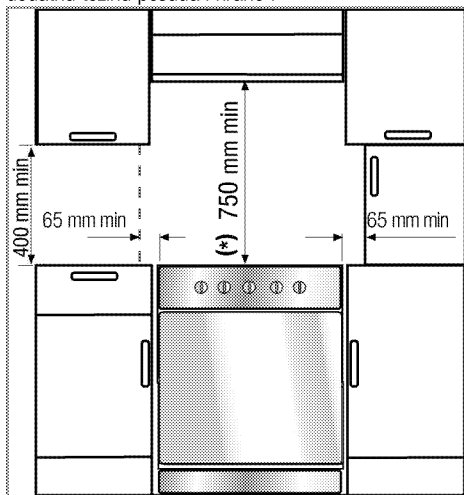
OPASNOST:

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

Prije instalacije

Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod.

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



- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.

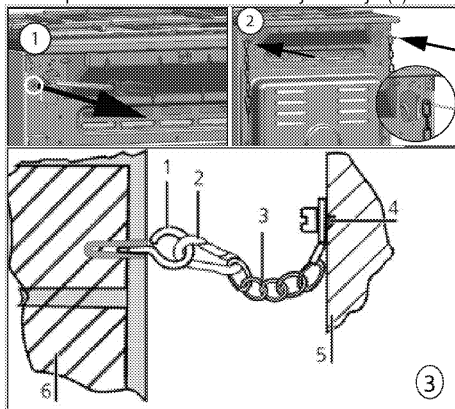
- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugo**j strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

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

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

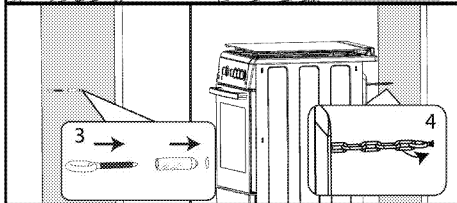
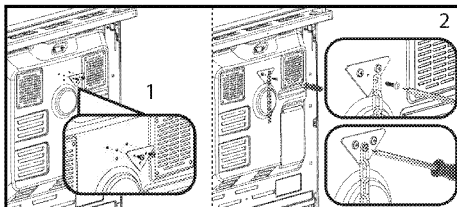


- stabilizacijska kuka
- mehanizam za zaključavanje
- sigurnosni lanac
- dobro pričvrstite lanac na stražnju stranu štednjaka
- stražnji dio štednjaka
- kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

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

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



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

Stabilizacijski lanac štednjaka nije opremljen utorom za postavljanje držača.

Ventilacija prostorija

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

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

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

| Ukupna potrošnja plina (kW) | min. ventilacijski otvor (cm ²) |
|-----------------------------|---|
| 0 – 2 | 100 |
| 2 – 3 | 120 |
| 3 – 4 | 175 |
| 4 – 6 | 300 |
| 6 – 8 | 400 |

| | |
|-----------|------|
| 8 – 10 | 500 |
| 10 – 11,5 | 600 |
| 11,5 – 13 | 700 |
| 13 – 15,5 | 800 |
| 15,5 – 17 | 900 |
| 17 – 19 | 1000 |
| 19 – 24 | 1250 |

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

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

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

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

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

Montaža i spajanje

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

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


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

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


Elektroinstalacije

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


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

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

Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipaska pločica se vidi ili kad se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na stražnjoj strani stjenke ovisno o vrsti jedinice. Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

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

Spajanje kabela napajanja

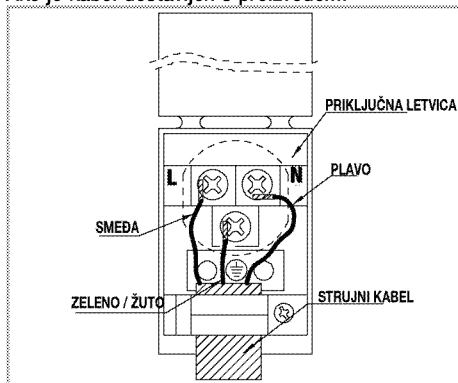
 Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne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

1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama.


Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.


Ako je kabel dostavljen s proizvodom:




2. Za jednofazni spoj, spojite kako je dolje navedeno:


- Smeđi kabel = L (faza)
- Plavi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

Plinski priključak

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

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

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

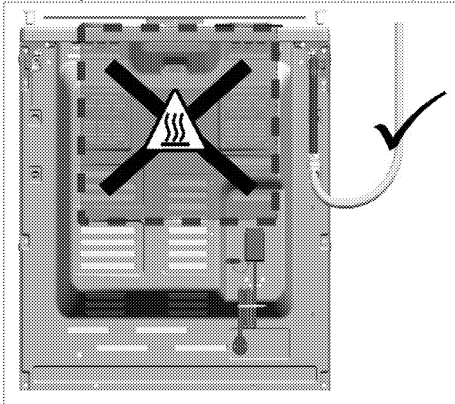
 Vaš uređaj je opremljen za prirodni plin.

- Instalacija prirodnog plina se mora pripremiti za sklapanje prije instalacije samog proizvoda.
- Vežu za plin vašeg proizvoda vrši ovlaštenu servis.
- Na izlazu instalacije za spoj prirodnog plina mora biti fleksibilna cijev i vrh te cijevi mora biti zaptiven čepom. Čep će se ukloniti prilikom priključenja i vaš proizvod će se povezati pomoću uređaja za ravno povezivanje (rukav).

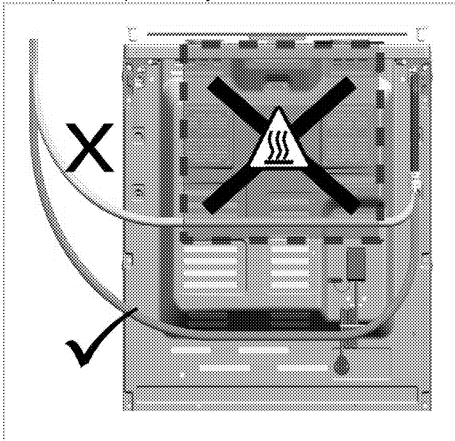
- Pazite da je ventil prirodnog plina na pristupačnom mjestu.
- Ako trebate kasnije koristiti vaš proizvod sa drugom vrstom plina, morate se obratiti ovlaštenom serviseru kako bi obavio potrebne procedure.

Ako vaš proizvod ima samo jedan plinski izlaz;

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

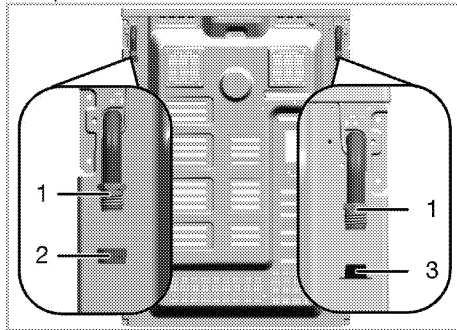


- Ako se izlaz plinskog crijeva i ventil za prirodni plin ne nalaze na istoj strani, vodite računa o tome da crijevo ne prolazi kroz vruće područje prilikom povezivanja.



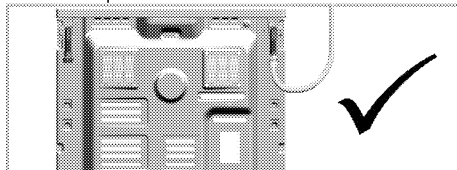
Ako vaš proizvod ima dva plinska izlaza;

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

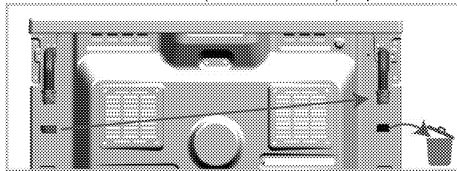


- 1 Izlaz crijeva za plin
- 2 Čep
- 3 Plastični utikač

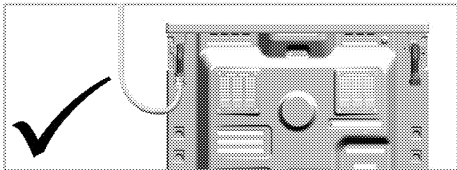
- Prije priključivanja na plin, uvjerite se da su ventili za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo proizvoda za povezivanje na plin na istoj strani.
- Ako se ventil za prirodni plin i izlaz za plinsko crijevo zatvoreno plastičnim utikačem nalaze na istoj strani, povežite plin kao što je prikazano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



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




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




Opasnost od požara:

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

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


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

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

Kontrola curenja plina kod spoja

- Pazite da su sve tipke na jedinici isključene. Pazite da je dovod plina otvoren. Pripremite pjenu sapunice i nanesite je na rub spoja crijeva za kontrolu curenja plina.
- Dio sa sapunicom će se pjeniti ako curi plin. U tom slučaju, ispitajte spoj plina još jednom.
- **Ako vaš proizvod ima dva izlaza crijeva za plin,** uvjerite se da je neiskorišteni izlaz za plin zaptiven čepom. Pripremite pjenu sapunice i nanesite je na rub spoja crijeva kako biste ustanovili ima li curenja plina. Dio sa sapunicom će se pjeniti ako curi plin. U tom slučaju, ispitajte spoj čepa još jednom.


- Umjesto sapuna, možete koristiti komercijalno dostupne sprejeve za provjeru curenja plina.

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


- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**
Vibracije tijekom uporabe mogu uzrokovati pomicanje posuda. Ova opasna situacija se može izbjeći ako proizvod stoji ravno i u ravnoteži. Zbog vaše osobne sigurnosti, prvo pazite da proizvod stoji ravno tako da podesite četiri nožice na dnu tako da ih okrenete lijevo ili desno i poravnate razinu s radnom površinom.

Zadnja provjera

1. Ponovno priključite uređaj na el. energiju.
2. Provjerite električne funkcije.
3. Otvorite dovod plina
4. Provjerite sve plinske priključke jesu li dobro postavljeni i stegnuti.
5. Upalite plamenike i provjerite izgled plamena.

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


Promjena plina


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

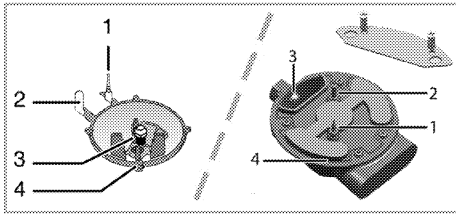
Da biste promijenili vrstu plina uređaja, promijenite sve dizne i prilagodite plin za sve ventile na položaju smanjenog protoka.

Promijenite dizne plamenika

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

 Položaj dizni je označen na njihovom pakiranju ili na tablici dizni na *Tablica dizni, stranica 12* se može pogledati.

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



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

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

Postavka smanjenog protoka plina za tipke grijanih ploča

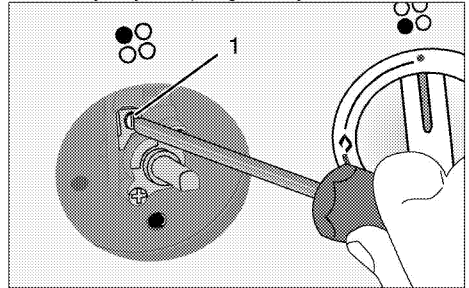
1. Upalite plamenik koji se treba prilagoditi i okrenite tipku na položaj visokog plamena.
2. Uklonite tipku s plinskog ventila.
3. Za prilagodavanje brzine protoka, koristite odvijač odgovarajuće veličine.

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

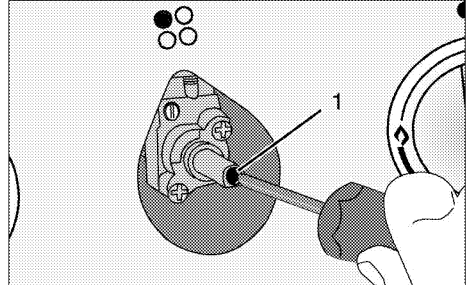
» Normalna duljina ravnog plamena na smanjenom položaju treba biti 6-7 mm.

4. Ako je plamen veći od željenog položaja, okrenite vijak u smjeru kazaljke na satu. Ako je manji, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

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



1 Vijak za prilagodavanje brzine protoka



1 Flow rate adjustment screw

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

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

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

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

Prva uporaba

Postavka vremena



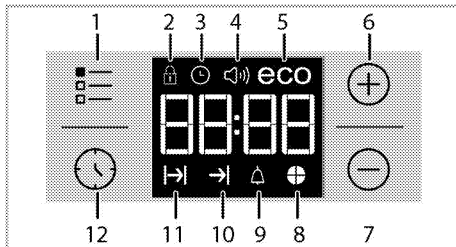
Tijekom podešavanja, povezani znakovi na satu će bljeskati.

Pritisnite tipke \oplus/\ominus da biste postavili vrijeme nakon prvog uključivanja pećnice.



Za modele kojima se upravlja na dodir najprije dodirnite \equiv , a zatim upotrijebite \oplus/\ominus da biste postavili vrijeme u danu.

Potvrdite postavku dodirivanjem simbola \odot i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.



- 1 Tipka za prilagodavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa



Ako početno vrijeme nije postavljeno, sat će početi raditi od **12:00** i prikazat će se simbol \odot . Simbol će nestati kad se vrijeme postavi.



Postavke točnog vremena opozivaju se u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti.

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

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

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrisite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prvo zagrijavanje

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



UPOZORENJE

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

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 23*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 23*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 29*.
4. Neka pećnica radi oko 15 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 29*



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

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju



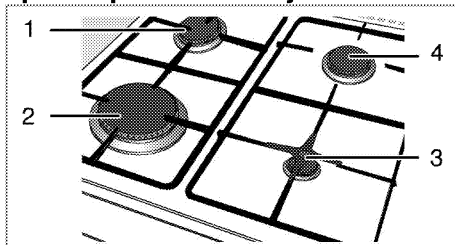
Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to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

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

Kuhanje na plin

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

Uporaba ploča za kuhanje



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



UPOZORENJE

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

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

Paljenje plinskih gorionika

1. Držite gumb gorionika pritisnutim.
2. Okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu na simbol velikog plamena.

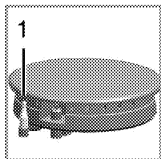
» Plin se pali iskrmom.

3. Prilagodite na željenu jačinu kuhanja.

Isključivanje plinskih gorionika

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

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



1. Sigurnosni sklop za isključivanje plina

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

- Kad se plin upali, držite gumb pritisnutim još 3-5 sekundi da biste uključili sigurnosni sustav.
- Ako se plin ne upali kad pritisnete i otpustite gumb, ponovite isti postupak držeći gumb pritisnutim 15 sekundi.



OPASNOST:


Otpustite tipku ako se plamenik ne pali u roku od 15 sekundi.


Čekajte najmanje 1 minutu prije ponovnog pokušaja. Postoji opasnost od sakupljanja plina i eksplozije!

- Utisnite gumb i okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu da upalite.

6 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju

 **UPOZORENJE**
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.

 **OPASNOST:**
Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.
Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za pečenje


- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Savjeti za pečenje na roštilju

- Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koru i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.
- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

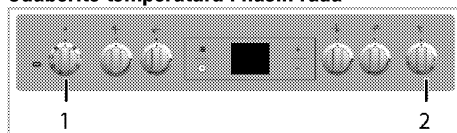
način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s roštiljem na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na roštilju ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Lim koji ćete umetnuti mora biti veličine koja pokriva cijelo područje roštiljanja. Takav lim možda nije isporučen s proizvodom. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode radi lakšeg čišćenja.

 Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Odaberite temperaturu i način rada



1 Tipka funkcija

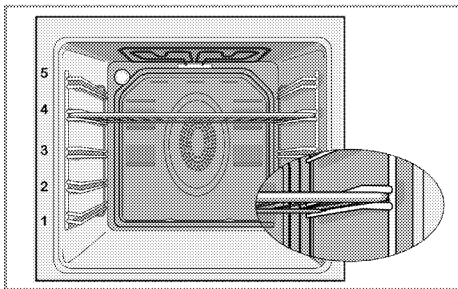
2 Tipka termostata

1. Postavite funkcijsku tipku na željeni način rada.
2. Postavite tipku temperature na željenu temperaturu.

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

Isključivanje električne pećnice

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj). Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana policu se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici. Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla. (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



"3D" funkcija



Rade gornji, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora (na stražnjoj stijenci). Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

Puni grill



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

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

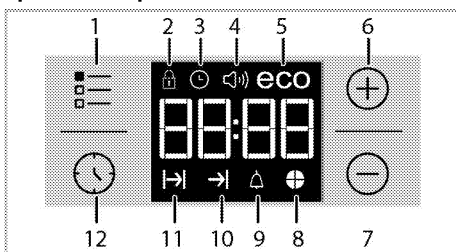
Grill+ventilator



Efekt pečenja na grillu nije toliko jak kao na punom grillu

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

Uporaba sata pećnice



- 1 Tipka za prilagođavanje
- 2 Znak zaključavanja tipki
- 3 Znak sata
- 4 Znak glasnoće alarma (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za eko način rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol grafikona za vrijeme
- 9 Znak za alarm
- 10 Znak vremena kraja kuhanja
- 11 Znak vremena kuhanja
- 12 Tipka programa

Načini rada

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

Gornji i donji grijač



Gornji i donji grijač rade. Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

Donji grijač



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

Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



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

Rad s ventilatorom



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

Grijanje ventilatorom







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

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

Podesno za kuhanje s više limova.




Ova se funkcija mora koristiti i za lako parno čišćenje.



| | |
|--|--|
|  | Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu. |
|  | Tijekom postavljanja, povezani će znakovi bljeskati na prikazu. Morate čekati kratko vrijeme da bi postavke stupile na snagu. |
|  | Ako se ne odredi postavka kuhanja, ne može se podesiti točno vrijeme. |
|  | Preostalo vrijeme prikazat će se ako je vrijeme kuhanja postavljeno kad kuhanje počne. |








Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;


Možete postaviti pećnicu tako da se zaustavi na kraju određenog vremena tako da postavite vrijeme kuhanja na brojaču vremena.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki \oplus / \ominus .
» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati na prikazu.
4. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.


Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na brojaču vremena, možete podesiti vrijeme kraja kuhanja na kasnije.

1. Odaberite funkciju kuhanja.
2. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za vrijeme kuhanja.
3. Postavite vrijeme kuhanja s pomoću tipki \oplus / \ominus .
» » Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol  stalno će se pojavljivati na prikazu.
4. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu za kraj vremena kuhanja.
5. Pritisnite tipke \oplus / \ominus da biste postavili kraj vremena kuhanja.
» Nakon što postavite vrijeme kuhanja, simbol  i simbol  i vremenski period stalno će se prikazivati




na prikazu. Nakon početka kuhanja nestat će simbol .


6. Stavite posudu u pećnicu i odaberite temperaturu s pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.
» **Programator vremena pećnice računa vrijeme početka kuhanja koje ste postavili.** Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. On održava ovu temperaturu do kraja vremena kuhanja.
» Vrijeme kuhanja počinje se odbrojavati na zaslonu kada kuhanje započne i kada su svi dijelovi vremenskog perioda upaljeni. Postavljeno vrijeme kuhanja podijeljeno je u 4 jednaka dijela i kada vrijeme svakog pojedinog dijela završi, ugasi se simbol tog dijela. Tako možete jednostavno vidjeti omjer preostalog i ukupnog vremena kuhanja.
7. Kada vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „Kraj” i brojač vremena daje zvučni signal.
8. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.

 Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog signala, pećnica će ponovno početi s radom. Okrenite tipku za temperaturu i funkcijsku tipku na položaj "0" (isključeno) da biste isključili pećnicu kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja.



Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
» Na prikazu će se pojaviti „Isključeno”.
2. Pritisnite \oplus da biste uključili zaključavanje tipki.
» Kad se uključi zaključavanje tipki, „Uključeno” se pojavi na prikazu, a simbol  i dalje svijetli.



 Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.


Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
» Na prikazu će se pojaviti „Uključeno”.
2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirnom tipke \ominus .
» Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano "ISKLUČENO”.


Postavljanje sata s alarmom


Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.


1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.

 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki  / .

 Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme, osvjetljenje zaslona i temperaturu trebaju biti u položaju 0 (ISKLUČENO).

» Kad se postavi vrijeme alarma, simbol  i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojaviti će se na prikazu.




3. Na kraju vremena alarma, simbol  početi će bljeskati i oglasiti će se zvučni signal.


Isključivanje alarma

1. Zvučni signal oglasiti će se na 2 minute. Da biste zastavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.





» Zvučni signal utišat će se i prikazivat će se trenutno vrijeme.

Opozivanje alarma;


1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu kako bi se opozvao alarm.
2. Pritisnite i držite tipku  dok se prikaže „00:00“.

 Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
2. Podesite željeni ton alarma s pomoću tipki  / .

Tablica vremena kuhanja

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





| Jelo | Broj limova | Dodatak za upotrebu | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|--------------------------|-------------|-------------------------------------|---|----------------|------------------|------------------------------|
| Kolači u limu za pečenje | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 160 | 25 ... 30 |
| Torte u kalupu | Jedan lim | Kalup za kolač na žičanoj rešetki** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Mali kolači | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |

3. Ton koji ste postavili ubrzo će se aktivirati.

» Odabrani ton alarma će biti prikazan na zaslonu kao "b-01", "b-02" ili "b-03".

Promjena točnog vremena

Da promijenite vrijeme koje ste prije postavili:



1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.
2. Postavite vrijeme s pomoću tipki  / .
3. Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.

Ekonomični način rada

Možete uštedjeti energiju s pomoću ekonomičnog načina rada tijekom kuhanja tako da postavite vrijeme kuhanja u pećnici.



U ovom načinu kuhanje se završava s pomoću unutarnje temperature pećnice tako da se grijači isključuju prije nego što vrijeme kuhanja završi.

Postavljanje ekonomičnog načina rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.
- » Na prikazu će se pojaviti „Isključeno“.
2. Uključite ekonomični način rada dodirnom na tipku .





» Kad se uključi zaključavanje tipki, „Uključeno“ se pojavi na prikazu, a simbol **eco** i dalje svijetli.

Isključivanje ekonomičnog načina rada


1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na prikazu.
- » Na prikazu će se pojaviti „Uključeno“.
2. Isključite ekonomični način dodirnom na tipku .
- » Nakon isključivanja zaključavanja tipki će biti prikazano „Isključeno“.



























Postavljanje svjetline zaslona

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

1. Dodirnite   sve dok se **d-01** ili **d-02** ili **d-03** ne pojavi na prikazu za označavanje svjetline.
2. Postavite željenu svjetlinu s pomoću tipki  / .
- » Vrijeme koje ste postavili ubrzo će se aktivirati.















Pečenje peciva i mesa

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

| | | | | | | |
|---|-----------|---|---|-----------|------------------------------------|-------------|
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Spužvasta torta | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Keksi | Jedan lim | Lim za peciva* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Peciva od tijesta | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 5-Standardni lim za pečenje* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Bogata peciva | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Kvasac | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazanje | Jedan lim | Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Biftek (cijeli) / Pečenje | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Janjeći but (složenać) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 25 min. 250/max, zatim 190 | 70 ... 90 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 25 min. 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| Pečeno pile (1,8-2 kg) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 15 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 2 | 15 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Purica (5,5 kg) | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 1 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| <p>Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu. * Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom. ** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.</p> | | | | | | |

Tablica kuhanja za testiranje jela

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


| Jelo | Broj limova | Dodatak za upotrebu | Način rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (cca. u min) |
|---|-------------|---|---|----------------|------------------|------------------------------|
| Kolača | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Mali kolači | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Standardni lim za pečenje* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 lima | 1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Spuzvasta torta | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan lim | Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 lima | 1-Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pita od jabuka | Jedan lim | Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Jedan lim | Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 lima | 1-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** 4-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na limu za peciva** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| <p>Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu. * Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom. ** Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.</p> | | | | | | |

Savjeti za pečenje torti

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

Savjeti za pečenje tijesta

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



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

Savjeti za kuhanje povrća

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

Kako raditi s roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

uključivanje grilla

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

Isključivanje grilla

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



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu

Grill s električnom funkcijom

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

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijte 5 minuta.

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

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

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


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


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

7 Održavanje


Opće informacije


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

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

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

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

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

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

Čišćenje ploče za kuhanje

Čišćenje gorionika

1. Uklonite nosače za lonce iz ploče.
2. Uklonite sve uklonjive dijelove gorionika i očistite ih samo ručno sa spužvom, malo deterdženta i vruće vode.
3. Očistite neuklonjive dijelove gorionika mokrom krpom.

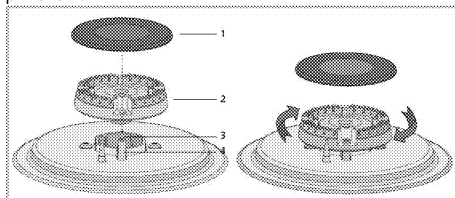
4. Očistite svjećicu i termo element (kod modela s paljenjem i termo elementom) blago navlaženom krpom. Nakon toga, posušite čistom krpom. Pobrinite se da su mlaznice i svjećica u potpunosti suhi.

U suprotnom paljenje ne proizvodi iskrnu.

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

Sklopavanje dijelova gorionika


Nakon čišćenja gorionika, stavite dijelove kao što je prikazano.



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

Čišćenje kontrolne ploče

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

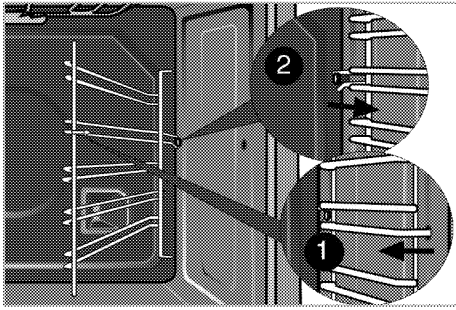
 Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gume da biste očistili upravljačku ploču.
Kontrolna ploča se može oštetiti!

Čišćenje pećnice

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

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

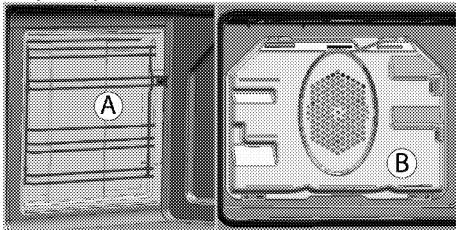
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stjenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



Katalitičke stjenke

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

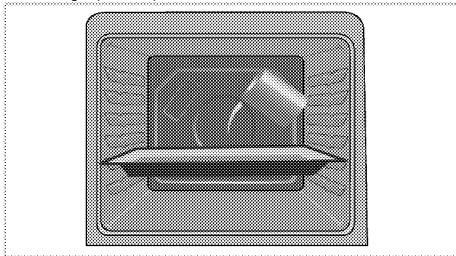
Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke stijenke svijetle su mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



Lako parno čišćenje

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

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



3. Namjestite pećnicu na lako parno čišćenje i pustite da radi 25 minuta na 100 °C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.

5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.



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

Očistite vrata pećnice

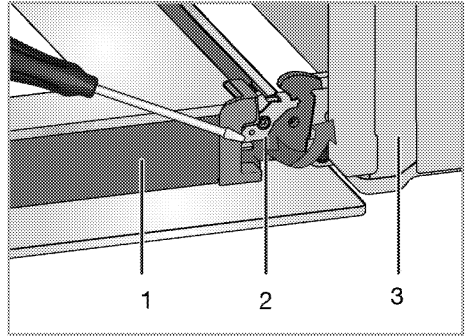
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.



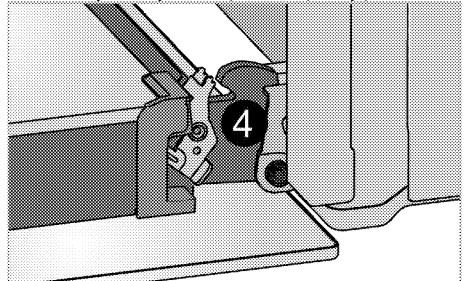
Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgubiti površinu i uništiti staklo.

Skidanje vrata pećnice

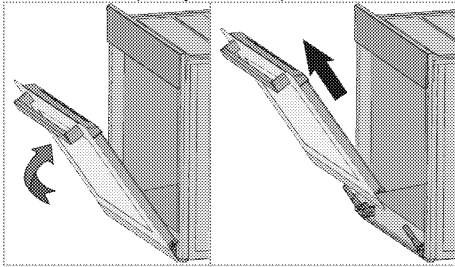
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarki (2) na lijevoj i desnoj strani prednjih vrata pritiskanjem prema dolje kako je prikazano na slici.



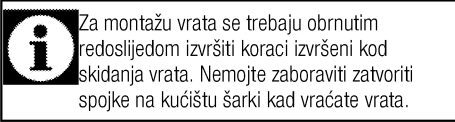
- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke (zatvoreni položaj)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke (otvorena pozicija)



3. Pomaknite prednja vrata do pola.



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

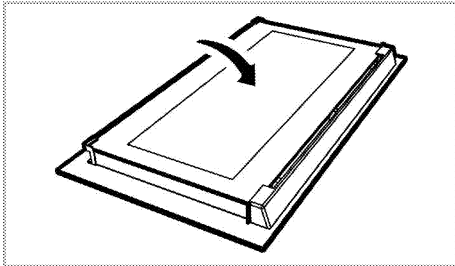


Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

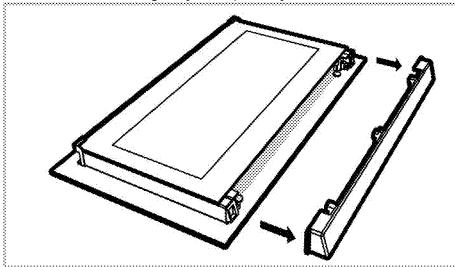
Skidanje stakla unutrašnjih vrata (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

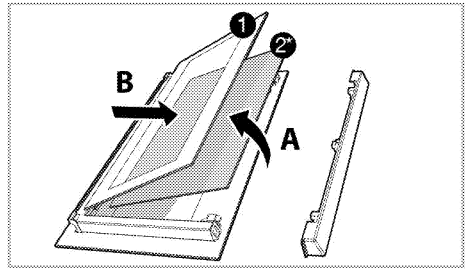
1. Otvorite vrata pećnice.



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



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



1 Krajnje unutrašnje staklo

2* Unutarnje staklo (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

4. Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom (2); Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).

5. Prvi korak za regrupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2). Stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora. (Ako je proizvod opremljen unutarnjim staklom). Unutarnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1).

6. Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu. Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla (1) u donje plastične utore (5).

7. Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamjena lampice pećnice



OPASNOST:

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



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



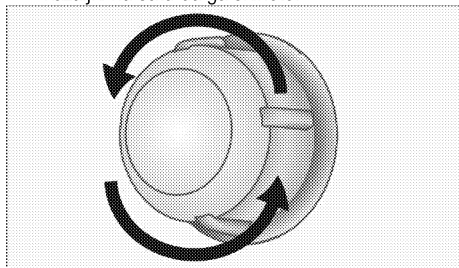
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



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

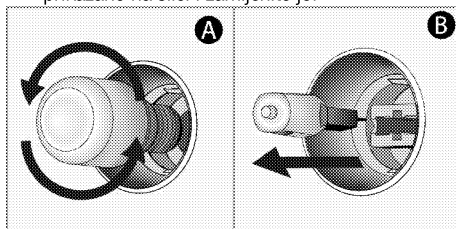
Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

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



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

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



4. Vratite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Pećnica emitira paru kad radi.

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

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

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

Uređaj ne radi.

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

Lampica pećnice ne radi.

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

Pećnica ne grije.

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

Nema iskre za paljenje.

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

Nema plina.


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

Plamenici uopće ne gore pravilno.

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

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

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

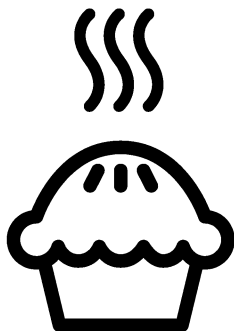


Konzultirajte se s ovlaštenim servisom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

beko

Viryklė

Vartotojo vadovas



LT

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausių technologijų, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantis šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridėjusius dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šį vartotojo vadovą. Vadovaukitės visais šiame vartotojo vadove pateikiamais įspėjimais ir informacija.

Atminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat taikytinas keletui kitų modelių. Šiame vadove nurodoma, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

Bendrieji saugos reikalavimai.....4
 Sauga atliekant dujų prijungimo darbus.....4
 Elektros sauga.....6
 Gaminio sauga.....7
 Numatytoji naudojimo paskirtis.....9
 Vaikų sauga.....9
 Seno gaminio išmetimas.....9
 Pakavimo medžiagų išmetimas.....10
 Būsimas transportavimas.....10

2 Bendra informacija 11

Apžvalga.....11
 Komplekto turinys.....12
 Techniniai duomenys.....13
 Purkštukų lentelė.....13

3 Įrengimas 14

Prieš įrengiant.....14
 Įrengimas ir prijungimas.....15
 Dujų konversija.....18

4 Paruošimo Darbai 20

Patarimai, kaip taupyti energiją.....20
 Naudojant pirmą kartą.....20
 Laiko nustatymas.....20
 Pirmasis prietaiso valymas.....20
 Pradinis šildymas.....21

5 Kaip naudoti šią viryklę 22

Bendroji informacija apie maisto gaminimą..... 22
 Kaitlenčių naudojimas..... 22

6 Kaip naudoti orkaitę 24

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje..... 24
 Kaip naudoti elektrinę orkaitę..... 24
 Veikimo režimai..... 25
 Orkaitės laikrodžio naudojimas..... 25
 Maisto gaminimo laiko lentelė..... 28
 Kaip naudoti grilį..... 30
 Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė..... 30

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 31

Bendroji informacija..... 31
 Kaitlentės valymas..... 31
 Valdymo skydo valymas..... 31
 Orkaitės valymas..... 31
 Orkaitės durelių išėmimas..... 32
 Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas..... 33
 Orkaitės lemputės keitimas..... 34

8 Triukšių nustatymas 35

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamos saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsisaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija nebegalios.

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Niekada prietaiso nestatykite ant grindų su kilimine danga. Tokiu atveju dėl nepakankamos oro tėkmės po prietaisu elektrinės dalys gali perkaisti. Tai sukels problemų naudojantis šiuo prietaisu.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

Sauga atliekant dujų prijungimo darbus

- Darbus su bet kokiais dujiniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti asmens.
- Prieš pradėdami įrengimą, įsitikinkite, ar vietos dujų tiekimo sąlygos (slėgis ir dujų rūšis)

atitinka šio buitinio prietaiso nustatymą.

- Šis prietaisas nėra prijungtas prie įtaiso, šalinančio degimo metu susidariusius produktus. Jį reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į galiojančius prietaisų prijuntimo reglamentus. Ypač reikia atkreipti dėmesį į atitinkamus vėdinimo reikalavimus; žr. *Prieš įrengiant, puslapis 14*
- DĖMESIO: Naudojant dujinę viryklę, patalpoje, kur ji įrengta, skleidžiama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama, kai prietaisas naudojamas: natūralias vėdinimo angas laikykite atviras arba įrenkite mechaninės ventiliacijos įtaisus (mechaninį gartraukį). Jeigu prietaisas intensyviai eksploatuojamas ilgą laiką, gali prireikti papildomos ventiliacijos, pavyzdžiui, padidinant mechaninės ventiliacijos (jeigu ji įrengta) pajėgumą.
- Dujiniai prietaisai ir sistemos turi būti reguliariai tikrinami, ar jie tinkamai veikia. Privaloma reguliariai tikrinti reguliatorių, žarną bei jos spaustuką ir keisti juos kas gamintojo rekomenduojamus laikotarpius arba esant būtinybei.

- Reguliariai valykite dujinius degiklius. Liepsna turi būti mėlyna ir degti tolygiai.
 - Šį gaminį reikia naudoti patalpose, kuriose yra tinkamai sureguliuotas ir veikiantis anglies monoksido jutiklis. Įsitikinkite, kad anglies monoksido jutiklis veikia tinkamai ir dažnai atliekama techninė priežiūra. Anglies monoksido jutiklį reikia įdiegti daugiausiai už 2 metrų nuo gaminio.
 - Dujiniuose prietaisuose privalo būti gerai sudeginamos dujos. Nevisiškai sudegus dujoms, gali susidaryti anglies monoksido (CO) dujų. Anglies monoksidas - bespalvės, bekvapės, nepaprastai nuodingos dujos, kurių net maža dozė gali būti mirtina.
 - Teiraukitės informacijos apie dujų avarinės tarnybos telefono numerius ir saugos priemones tais atvejais, jei pajustumėte sklindantį dujų kvapą.
- Ką daryti, jei jaučiamas dujų kvapas**
- Nenaudokite atviros ugnies ir nerūkykite. Nenaudokite jokių elektros mygtukų (pvz., lempos mygtuko, durų skambučio ir kt.). Nenaudokite laidinių ir mobiliojo ryšio telefonų. Sprogimo ir apsinuodijimo pavojus!
 - Atidarykite duris ir langus.

- Uždarykite visas dujinių prietaisų ir dujų matavimo prietaisų sklendes.
- Patikrinkite visus vamzdžius ir jungtis, ar jie tvirtai prijungti. Jei vis tiek uodžiate dujas, išeikite iš buto.
- Įspėkite kaimynus.
- Iškvieskite ugniagesių komandą. Skambinkite ne iš name esančio telefono.
- Negrįžkite į patalpas, kol jums nebus leista tai padaryti.

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti dujų/elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenuitieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo.

Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.

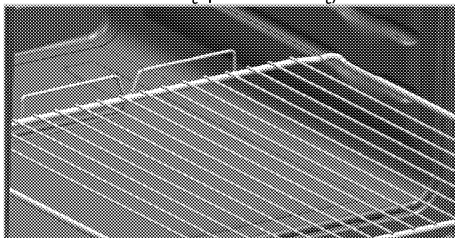
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

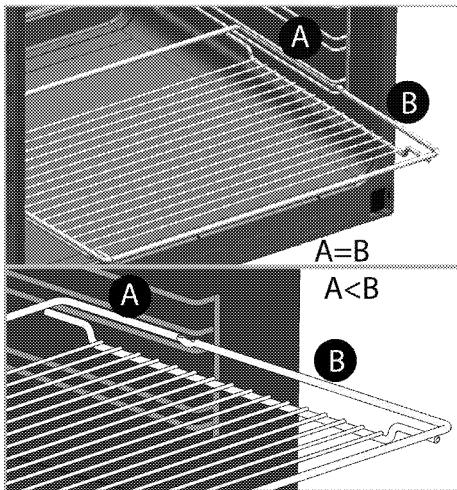
Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų nežiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksploatavimo metu prietaisas įkaista Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėse ir stiklainiuose.

Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.

- Nedėkite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bėgelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bėgelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).





- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.
- Įtieskite kepimo popierių į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudėkite ant jo maistą ir įdėkite viską į įkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijoje. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.
- ĮSPĖJIMAS: Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite,

ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.

- Neuždenkite viršutinio dangčio, kol kaitvietės arba degikliai neatvės.
Sausai nušluostykite viršutinį dangtį prieš jį atidarydami, kad į viryklės galinę ir vidinę dalis nepakliūtų vandens.
 - Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
 - Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.
 - ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
 - DĖMESIO: Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
 - ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminto paviršių.
- Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kištuką į elektros lizdą privaloma įkišti taip, kad nekiltų kibirkščių.

- Nenaudokite pažeisto arba įpjauto kabelio, o taip pat ilginimo laido; naudokite tik originalų kabelį.
- Į elektros lizdą jokiais būdais negalima kišti drėgno arba sušlapusio kištuko.
- Privaloma tinkamai prijungti dujų tiekimo įrangą, kad nebūtų dujų nuotėkio.

Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- DĖMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite

pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.

- Elektriniai ir (arba) dujiniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vryiai.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikstis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu. Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitikstis:

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrušiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite jį lipnia juosta.

- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta pripildykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Apsukite gaubtelius ir puodų atramas lipnia juosta.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.



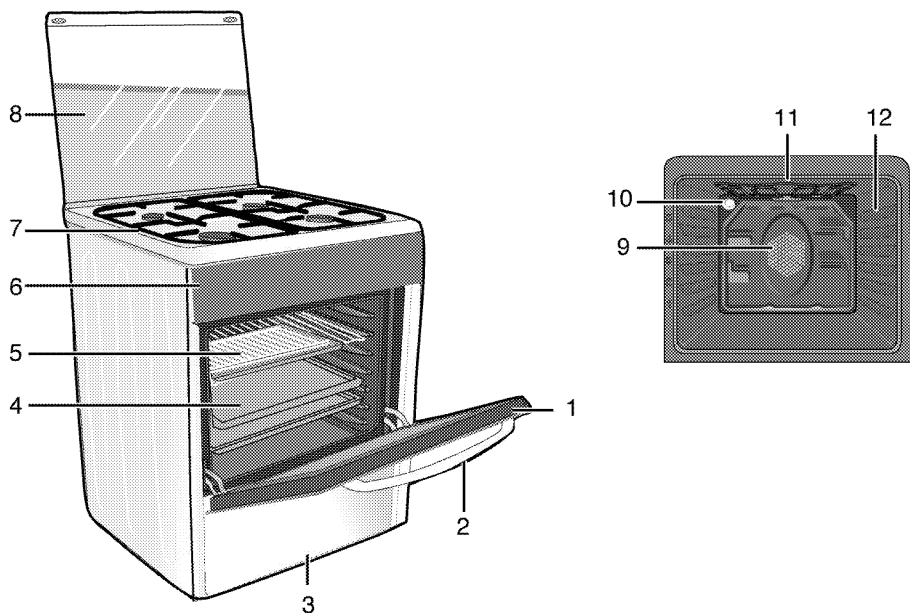
Nedėkite ant gaminio jokių daiktų ir neškite jį tik vertikaliaje padėtyje.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitikinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

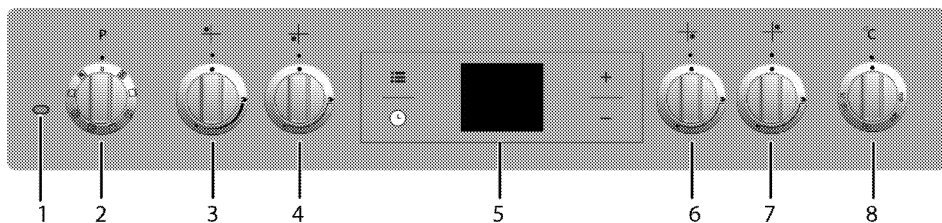
2 Bendra informacija

Apžvalga



- 1 Priekinės durelės
- 2 Rankena
- 3 Apatinis stalčius
- 4 Skarda
- 5 Grilio grotelės
- 6 Valdymo skydelis

- 7 Degiklio plokštė
- 8 Viršutinis dangtis
- 9 Ventiliatoriaus variklis (už plieno plokštės)
- 10 Lemputė
- 11 Grilio šildymo elementas
- 12 Lentynos padėtis



- 1 Termostato lemputė
- 2 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 3 Įprastas degiklis Galinis kairysis
- 4 Greitasis degiklis Priekinis kairysis

- 5 Skaitmeninis laikmatis
- 6 Atsarginis degiklis Priekinis dešinysis
- 7 Įprastas degiklis Galinis dešinysis
- 8 Termostato rankenėlė

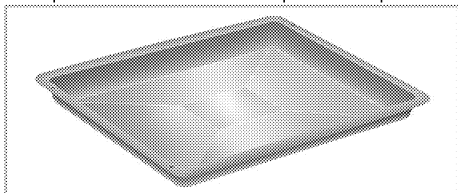
Komplekto turinys



Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

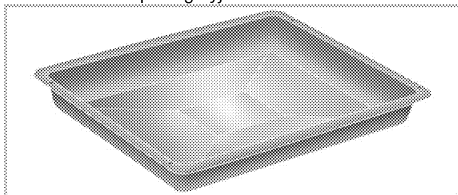
1. **Vartotojo vadovas**
2. **Standartinis padėklas**

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



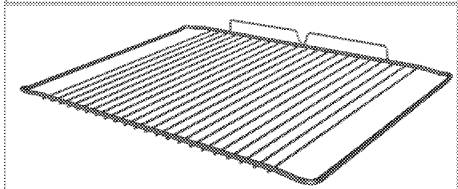
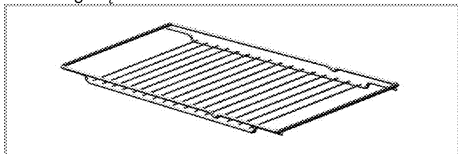
3. **Gili kepimo skarda**

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepat grilyje.



4. **Grilio grotelės**

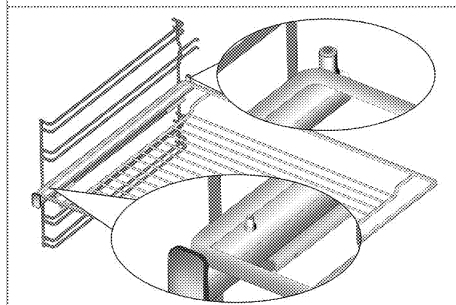
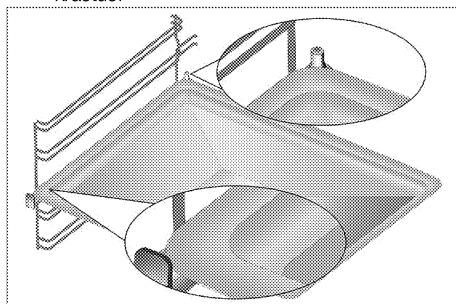
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamo bėgelių.



5. **Kaip tinkamai įdėti grilio grotelės ir skardą ant ištraukiamųjų bėgelių (Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai įdėti ir išimti skardas bei grilio grotelės.


Naudodami skardą ir grilio grotelės su ištraukiamais bėgeliais, įsitikinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.




Techniniai duomenys

| BENDRA INFORMACIJA | |
|---|-------------------------------------|
| Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Įtampa/dažnis | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Bendrosios energijos sąnaudos | 2.4 kW |
| Saugiklis | 16 A |
| Laido tipas/ skerspjūvis | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Dujinio gaminio kategorija | II 2H3B/P / I 2H |
| Dujų rūšis/slėgis | NG G 20/20 mbar |
| Bendros dujų sąnaudos | 7.9 kW |
| Dujų rūšies / slėgio keitimas [§] | LPG G 30/28-30 mbar |
| – pasirenkama | |
| VIRYKLĖ | |
| Degikliai | |
| Galinis kairysis | Įprastas degiklis |
| Energija | 2 kW |
| Priekinis kairysis | Greitasis degiklis |
| Energija | 2.9kW |
| Priekinis dešinysis | Atsarginis degiklis |
| Energija | 1 kW |
| Galinis dešinysis | Įprastas degiklis |
| Energija | 2kW |
| ORKAITĖ/GRILIS | |
| Pagrindinė orkaitė | Daugiafunkcė orkaitė |
| Vidaus lemputė | 15–25 W |
| Grilio energijos sąnaudos | 2.2 kW |


[#] Bendroji informacija: Elektrinių orkaitių energijos sąnaudų techninėje lentelėje esanti informacija pateikiama pagal EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei aprovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms. Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1- gaminimas naudojant ekonomišką kaitinimo ir ventiliatoriaus funkciją, 2- lėtas gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 3- gaminimas naudojant terminio grilio funkciją, 4- apatinio/viršutinio kaitinimo funkcijos naudojant ventiliatorių, 5- viršutinio ir apatinio kaitinimo funkcija.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.



Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydintiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploataavimo ir aplinkos sąlygų.

Purkštukų lentelė

| Degiklio padėtis | 2 kW | 2.9kW | 1 kW | 2kW |
|------------------------|------------------|--------------------|---------------------|-------------------|
| Dujų rūšis/dujų slėgis | Galinis kairysis | Priekinis kairysis | Priekinis dešinysis | Galinis dešinysis |
| G 20/20 mbar | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 87 | 50 | 72 |

3 Įrengimas

Prietaisą įrengti turi kvalifikuotas specialistas, vadovaudamasis galiojančiais teisės aktais. Kitaip nebegalios gaminio garantija. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju nebegalios ir garantija.



Vartotojas yra atsakingas už vietos, elektros ir dujų instaliacijos paruošimą šiam gaminiui.



PAVOJUS:

Šis prietaisas turi būti įrengtas ir prijungtas atsižvelgiant į galiojančius vietos dujų ir (arba) elektros prijungimo reglamentus.



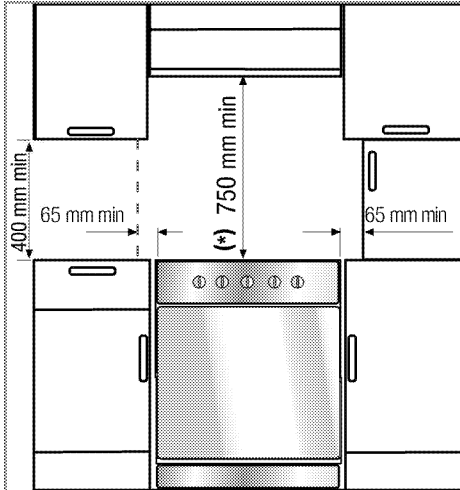
PAVOJUS:

Prieš pradėdami instaliaciją, apžiūrėkite šį gaminį, ar jis neturi kokių nors defektų. Jeigu turi, neinstaliuokite jo. Sugadinti gaminiai kelia pavojų jūsų saugai.

Prieš įrengiant

Siekiant užtikrinti, kad po šiuo gaminiu liktų būtinas tarpas orui cirkuliuoti, rekomenduojame statyti šį gaminį ant kieto pagrindo, kad jo kojelės nestovėtų ant jokių kilimų ar minkštos kiliminės dangos.

Virtuvės grindys turi būti pakankamai tvirtos, kad išlaikytų prietaiso svorį ir papildomą svorį: virtuvės reikmenis, kepimo indus ir maisto produktus.



- Šį prietaisą galima naudoti spintelėse bet kurioje pusėje, bet, kad virš kaitvietės liktų mažiausiai 400 mm tarpas, tarpas tarp prietaiso ir šoninės

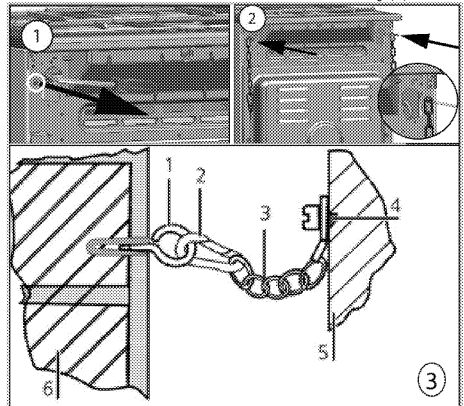
sienos, sienelės ar aukštos spintelės turi būti bent 65 mm.

- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm).
- Šis prietaisas atitinka 1 klasės prietaisų reikalavimus, t.y., jį galima statyti galine ir **viena** šonine sienele prie virtuvės sienų, virtuvės baldų arba bet koki dydžio įrenginio. Iš **kitos** pusės virtuvės baldas ar įrenginys gali būti tik tokio paties dydžio arba mažesnis.
- Bet koks prie šio prietaiso esantis virtuvės baldas privalo būti atsparus šilumai (bent iki 100 °C).

Apsauginė grandinė

Jeigu jūsų gaminyje yra 2 apsauginės grandinės;

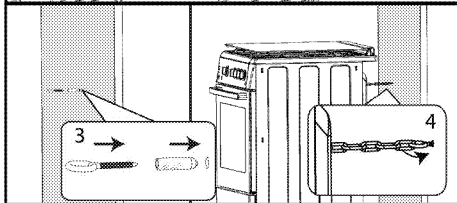
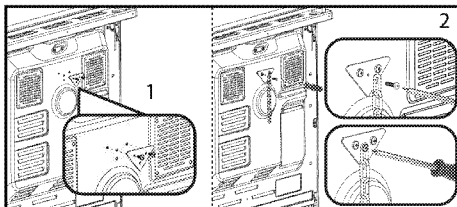
Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirštų, pritvirtinant jį dviem su orkaite pateiktomis apsauginėmis grandinėmis. Pritvirtinkite kabliuką (1) tinkamu varžtu prie virtuvės sienos (6) ir užkabinkite apsauginę grandinę (3) ant kabliuko, naudodami fiksavimo mechanizmą (2).



- 1 Stabilumo kabliukas
- 2 Fiksavimo mechanizmas
- 3 Apsauginė grandinė
- 4 Tvirtai pritaisykite grandinę prie viryklės galinės pusės
- 5 Viryklės galinė pusė
- 6 Virtuvės siena

Jeigu jūsų gaminyje yra 1 apsauginė grandinė;

Prietaisas turi būti apsaugotas, kad neapvirštų, pritvirtinant jį su orkaite pateikta apsaugine grandine. Vykdykite paveikslėlyje pavaizduotus veiksmus, kad pritvirtintumėte apsauginę grandinę prie gaminio.



i Stabilumo grandinė turi būti kuo trumpesnė, kad apsaugotų viryklę nuo pasvirimo į priekį, į šonus ir įstrižai.

Stabilumo grandinė viryklėms, kuriose nėra angos grandinės laikikliui įkabinėti.

Kambario vėdinimas

Visose patalpose turi būti atidaromi langai arba juos atitinkančios vėdinimo priemonės, be to, kai kuriose patalpose reikės ir nuolatinės ventiliacijos angos. Oras degimo procesui palaikyti imamas iš kambario, o dujos ir garai išleidžiami tiesiai į tą patį kambarį. Todėl saugiam prietaiso veikimui užtikrinti būtinas geras vėdinimas.

Patalpos su durimis ir (arba) langais, atsidarančiais tiesiai į lauką

Duryse ir (arba) languose, kurie atsidaro tiesiai į lauką, turi būti bendra ventiliacijos anga, kurios matmenys nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje pagal bendrą prietaiso dujinę galią (bendros prietaiso dujų sąnaudos parodytos šio vartotojo vadovo techninių specifikacijų lentelėje). Jei duryse ir (arba) languose nėra bendros ventiliacijos angos, atitinkančios bendras prietaiso dujų sąnaudas, nurodytas toliau pateikiamoje lentelėje, tada patalpoje privalo būti papildoma fiksuota ventiliacijos anga, kad būtų užtikrinti bendri minimalūs vėdinimo reikalavimai pagal prietaiso pasiekiamas bendras dujų sąnaudas. Fiksuota ventiliacijos anga gali apimti esamų tuščiaidurių plytų angų, garintuvo vamzdžio angos matmenis ir kt.

| Bendros dujų sąnaudos (kW) | min. ventiliacijos anga (cm ²) |
|----------------------------|--|
| 0–2 | 100 |
| 2–3 | 120 |
| 3–4 | 175 |
| 4–6 | 300 |
| 6–8 | 400 |

| | |
|---------|-------|
| 8–10 | 500 |
| 10–11,5 | 600 |
| 11,5–13 | 700 |
| 13–15,5 | 800 |
| 15,5–17 | 900 |
| 17–19 | 1 000 |
| 19–24 | 1 250 |

Patalpos, kuriose nėra durų ir (arba) langų, atsidarančių tiesiai į lauką

Jei patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, nėra durų ir (arba) lango, kuris atsidaro tiesiai į lauką, reikia ieškoti kitų produktų, kurie suteiktų fiksuotą nereguliuojamą ir neuždaromą ventiliacijos angą, atitinkančią bendrus minimalius ventiliacijos angų reikalavimus, taikomus prietaisui pagal anksčiau pateiktoje lentelėje nurodytas bendras dujų sąnaudas. Taip pat reikia laikytis atitinkamų pastatų taisyklių rekomendacijų.

Kai patalpoje arba vidinėje erdvėje yra daugiau nei vienas dujinis prietaisas, be reikalavimų, nurodytų anksčiau pateiktoje lentelėje, reikia įrengti papildomą ventiliacijos sritį. Papildomos ventiliacijos srities dydis turi atitikti kitų dujinių prietaisų reikalavimus.

Patalpoje, kurioje įrengtas prietaisas, turi būti mažiausiai 10 mm atstumas po durimis, kurios atsidaro į vidines patalpas. Turite užtikrinti, kad tokie daiktai, kaip kilimai ir kitos grindų dangos, neturėtų poveikio atstumui, kai durys yra uždarytos.

Viryklę galima statyti virtuvėje, virtuvėje/valgomajame arba miegamajame/svetaainėje, bet ne kambaryje, kuriame yra vonia arba dušas. Viryklės negalima statyti miegamajame/svetaainėje, kurios plotas yra mažesnis nei 20 m².

Nestatykite šio buitinio prietaiso patalpoje, kuri yra žemiau žemės lygio, nebent joje būtų atviras išėjimas į žemės paviršių bent iš vienos pusės.

Įrengimas ir prijungimas

Šį prietaisą reikia įrengti ir prijungti atsižvelgiant į įstatymuose dėl prijungimo numatytas taisykles.

i Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.

- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Prietaisą būtina statyti tiesiai ant grindų. Jo negalima statyti ant pagrindo ar stovo.

i Nekerkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durių ir (arba) rankenos. Apgadinamos durelės, rankenos ar vyriai.

Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie žeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar žeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra žemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliojatis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojtieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!

Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Kategorijos plokštelė pamatysite arba atidarę dureles arba apatiną dangtą, arba ji bus ant galinės prietaiso sienelės, priklausomai nuo prietaiso modelio. Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas



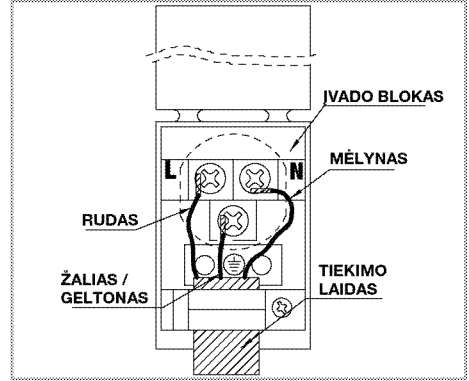
Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

1. Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) vyrųklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio

nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (žeminimo)

Dujų prijungimas



PAVOJUS:

Prietaisą prie dujų tiekimo sistemos gali prijungti tik įgaliojatis ir kvalifikuotas asmuo. Sprogimo ar apsinuodijimo rizika dėl neįgaliojūties atliktų remonto darbų! Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojtieji asmenys.



PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Kyla sprogimo pavojus!

- Dujų reguliavimo sąlygos ir dydžiai pateikti duomenų lentelėse (arba duomenų plokštelėje).



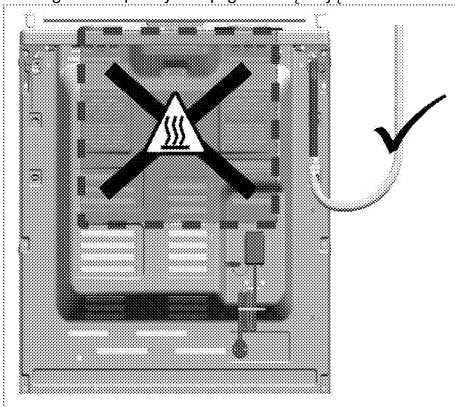
Šis prietaisas yra pritaikytas naudoti su gamtinėmis dujomis (GD).

- Gamtinių dujų prijungimas turi būti tinkamai paruoštas prieš prijungiant prietaisą.
- Gamtinės dujos prie gaminio prijungs įgaliojoti tarnyba.
- Prie gaminio gamtinių dujų prijungimo angos turi būti pritaisyta lanksti žarna, o šio vamzdžio galas turi būti užsandarintas aklidangčiu. Prijungiant aklidangtis bus ištrauktas ir gaminys bus prijungtas naudojant plokščią prijungimo įtaisą (movą).

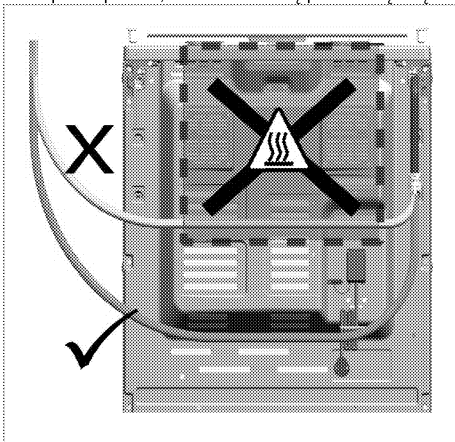
- Patikrinkite, ar įrengta gamtinių dujų sklendė.
- Jeigu vėliau jums reikės naudoti šį prietaisą su kita dujų rūšimi, privalote pasitarti su įgaliotąja technine tarnyba dėl atitinkamos pakeitimo procedūros.

Jeif gaminyje yra tik viena dujų anga;

- Prieš prijungdami dujų žarną, įsitikinkite, kad gamtinio gale esanti žarnos anga yra toje pačioje pusėje kaip gamtinių dujų sklendė.

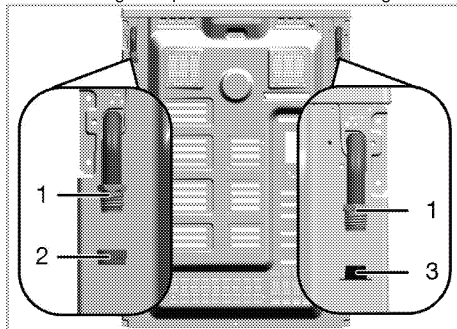


- Jei dujų žarnos anga ir gamtinių dujų sklendė nėra toje pačioje pusėje, prijungdami pasirūpinkite, kad žarna neitų per karštą sritį.



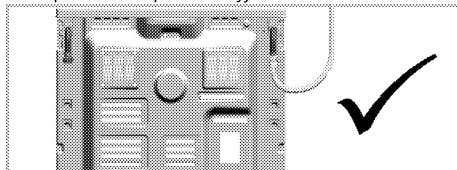
Jeif gaminyje yra dvi dujų angos;

- Viena iš dviejų anų yra užsandarinta akli dangčiu, o kita – plastikiniu kaiščiu. Atsižvelgiant į gamtinį, akli dangčio ir plastikinio kaiščio vietas gali skirtis.

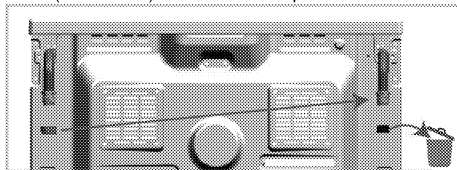


- 1 Dujų žarnos anga
- 2 Akli dangtis
- 3 Plastikinis kaištis

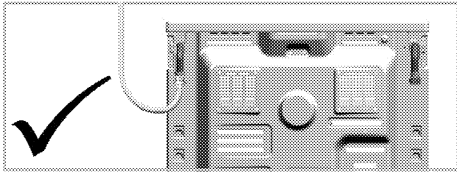
- Prieš prijungdami dujas įsitikinkite, kad prie dujų jungiamo gamtinio gamtinių dujų sklendė ir dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje.
- Jei gamtinių dujų sklendė ir plastikiniu kaiščiu užsandarinta dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje, prijunkite dujas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.



- Jei gamtinių dujų sklendė ir akli dangčiu užsandarinta dujų žarnos anga yra toje pačioje pusėje, išimkite ir išmeskite plastikinį kaištį. Išimkite akli dangtį ir uždenkite dujų žarnos angą, prie kurios nebus prijungiamos dujos, nauju (nenaudotu) sandarinimo tarpikliu.



- Prijunkite dujas, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje, prie dujų žarnos angos šalia gamtinių dujų sklendės.



Gaisro pavojus:

Jei prijungsite nesilaikydami toliau pateiktų nurodymų, kils dujų nuotėkio ir gaisro pavojus. **Mūsų įmonė nebus atsakinga dėl žalos, padarytos dėl šios priežasties.**

- Dujas turi prijungti tik įgaliotasis paslaugos teikėjas.
- Prie gaminio prijungiant dujas būtina reikia naudoti dujų žarnos angą šalia gamtinių dujų sklendės.
- Plastikinį kaištį reikia išmesti, o nenaudojamą dujų žarnos angą – užsandarinti aklidangčiu.
- Užsandarinant nenaudojamą dujų žarnos angą aklidangčiu, būtina naudoti naują ir nenaudotą sandarinimo tarpiklį.



PAVOJUS:

Lanksti dujų žarna turi būti prijungta tokiu būdu, kad nesiliestų prie aplink ją judančių dalių ir neįstrigtų, kai judančios dalys juda. (Pvz., stalčiai.) Be to, jos negalima laikyti ten, kur ji gali būti suspausta.



PAVOJUS:

Dujų tiekimo žarnos negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Dėl sugadintos dujų tiekimo žarnos gali kilti sprogo pavojus.

Nuotėkio patikra ties prijungimo tašku

- Patikrinkite, ar išjungtos visos prietaiso rankenėlės. Patikrinkite, ar atsuktas dujų tiekimo čiaupas. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant žarnos prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio.
- Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite žarnos prijungimą.
- **Jei gaminyje yra dvi dujų žarnos angos,** pasirūpinkite, kad nenaudojama dujų anga būtų užsandarinta aklidangčiu. Paruoškite muilo putų ir užtepkite jų ant aklidangčio prijungimo taško, kad patikrintumėte, ar nėra dujų nuotėkio. Esant dujų nuotėkiui, atsiras muilo burbulų. Tokiu atveju nedelsdami dar kartą patikrinkite aklidangčio prijungimą.

- Vietoj muilo galite naudoti parduodamus dujų nuotėkio patikros aerozolius.



Dujų nuotėkio niekuomet netikrinkite degtukais ar žiebtuvėliu.

- Pristumkite prietaisą prie virtuvės sienos.
- **Orkaitės kojelių reguliavimas**
Naudojant kylanti vibracija gali priversti prikaištytus judėti. Šios pavojingos situacijos galima išvengti tinkamai išlyginus ir subalansavus prietaiso aukštį. Savo pačių saugumui pastatykite prietaisą tiesiai, reguliuodami keturias apačioje esančias kojeles, sukdami jas kairėn arba dešinėn, kad prietaisas būtų sulygintas su stalviršiu.

Galutinis patikrinimas

1. Prietaisą vėl prijunkite prie elektros tinklo.
2. Patikrinkite elektros veikimą.
3. Atsukite dujų čiaupą.
4. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.
5. Uždegike degiklius ir patikrinkite, kaip dega liepsna.



Liepsna turi būti mėlyna ir taisyklingos formos. Jei liepsna gelsva, patikrinkite, ar degiklio galvutė tvirtai uždėta arba nuvalykite degiklį.

Dujų konversija



PAVOJUS:

Prieš pradėdami bet kokius dujų prijungimo darbus, išjunkite dujų tiekimą. Kyla sprogo pavojus!

Norėdami pakeisti buitiniame prietaise naudojamų dujų rūšį, pakeiskite visus purkštukus ir pareguliuoti visus vožtuvus, kad liepsna būtų mažesnė.

Degiklių purkštukų pakeitimas

1. Nuimkite degiklio galvutę ir degiklio korpusą.
2. Išsukite purkštukus, sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
3. Įtaisykite naujus purkštukus.
4. Patikrinkite visas jungtis, ar jos tvirtai įtaisytos ir prijungtos.

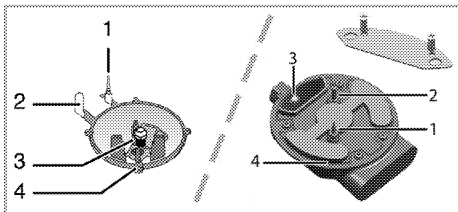


Naujų purkštukų padėtis yra pažymėta ant jų pakuotės arba ją galima rasti lentelėje *Purkštukų lentelė, puslapis 13.*



((Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.))

Kai kurių degiklių purkštukai uždengti metaliniu gaubtu. Keičiant purkštuką šį metalinį gaubtą reikia nuimti.



- 1 Dujų išjungimo įtaisas (jeigu įrengtas)
- 2 Uždegimo žvakė
- 3 Purkštukas
- 4 Degiklis



Nebandykite nuimti dujinių degiklių čiaupų, nebent tai būtų būtina susidariusi neišvartoms sąlygoms. Jeigu reikia keisti čiaupus, privalote iškviešti įgaliotąją tarnybą.

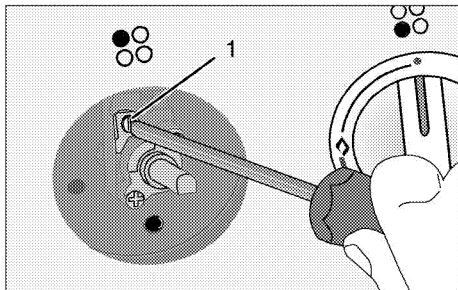
Sumažintas dujų tiekimo srauto nustatymas viryklių čiaupams

1. Uždekite degiklį, kurį reikia pareguliuoti, pasukite rankenėlę į mažesnės liespnos padėtį.
2. Nuimkite rankenėlę nuo dujų čiaupo.
3. Norėdami pareguliuoti dujų srauto reguliavimo varžtą, naudokite tinkamo dydžio atsuktuvą.

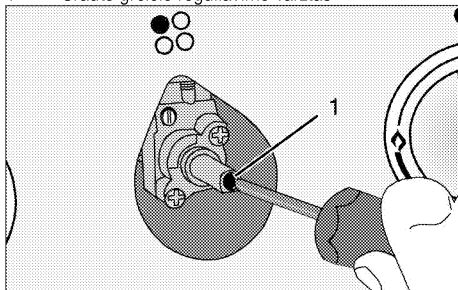
Jeigu naudojate suskystintąsias dujas, (butaną – propaną), sukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Naudojant natūralias dujas, varžtą reikia vieną kartą pasukti **prieš laikrodžio rodyklę**.

» Sumažinus dujų vartojimą, paprastai liepsna turi būti 6–7 mm aukščio.

4. Jei liepsna didesnė, negu reikia, pasukite varžtą pagal laikrodžio rodyklę. Jei ji mažesnė – prieš laikrodžio rodyklę.
5. Patikrinkite, kaip dega dujos minimalioje ir maksimalioje jungiklio padėtyje.
6. Reguliavimo varžto padėtis gali skirtis, priklausomai nuo buitiniame prietaise naudojamo dujų čiaupo tipo.



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



1 Srauto greičio reguliavimo varžtas



Pakeitus prietaise naudojamų dujų rūšį, reikia pakeisti ir kategorijos plokštelę, kurioje nurodoma prietaise naudojamų dujų rūšis.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiau naudoti šį buitinį prietaisą ir taupyti energiją.

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



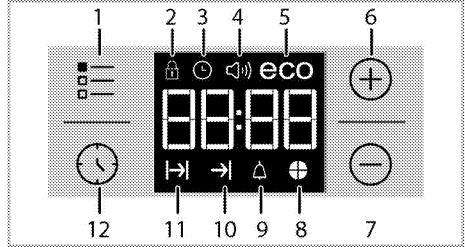
Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus ⊕/⊖.



Jutiklinio valdymo funkciją turinčių modelių atveju pirmiausia palieskite ir naudokite ⊕/⊖ paros laikui nustatyti.

Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laiko pyrago simbolis
- 9 Įspėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas



Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo **12:00** ir bus rodomas simbolis . Nustačius laiką, simbolis dings.



Dingus elektros tiekimui, esamo laiko nustatymai išsijungia. Laiką reikia nustatyti iš naujo.

Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių. Valydami nenaudokite šlapių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

Pradinis šildymas

Pakaitinkite prietaisą maždaug 30 minučių, tuomet išjunkite jį. Taip bus nudegintos ir pašalintos po gamybos likusios nuosėdos ir apsauginiai sluoksniai.



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.

Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mėvėkite šilumai atsparias pirštines.

Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 24*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 24*.

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 30*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 15 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 30*.



Pirmą kartą naudojant orkaitę, porą valandų gali kilti dūmų ir skliti nemalonūs kvapas. Tai visiškai normalu. Būtinai gerai išvėdinkite patalpą, kad joje neliktų dūmų ir nemalonaus kvapo. Stenkitės neįkvėpti dūmų ir jų sklaidžiamo kvapo.

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



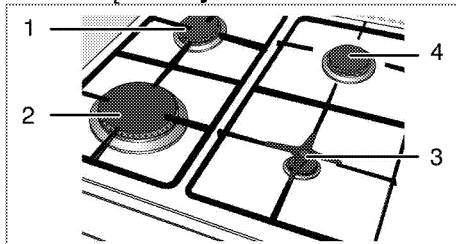
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekte jį audiniu gaisrai gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant jungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistuvius arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistuvius ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistuvius dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

Gaminimas naudojant dujas

- Indo dugno ir liepsnos skersmenys privalo atitikti vienas kitą. Pareguliuokite dujų liepsnas, kad jų nesimatytų iš po puodo dugno; padėkite puodą ant puodų atramos, per vidurį.

Kaitlenčių naudojimas



- 1 Įprastas degiklis 18-20 cm
- 2 Greitasis degiklis 22-24 cm
- 3 Atsarginis degiklis 12-18 cm
- 4 Įprastas degiklis 18-20 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



DĖMESIO

Nenaudokite didesnių ar mažesnių nei anksčiau nurodyta matmenų kepimo indų. Naudojant didesnius kepimo indus kyla pavojus apsinuodyti anglies monoksidu, perkaitinti gretimus paviršius ir valdymo rankenėles. Naudojant mažesnius kepimo indus kyla pavojus apsideginti liepsna.

Didelės liepsnos simbolis atitinka didžiausią virimo galingumą, mažos liepsnos simbolis - mažiausią virimo galingumą. Išjungimo padėtyje (viršutinėje), dujų tiekimas į degiklius yra išjungtas.

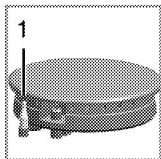
Dujinių degiklių uždegimas

1. Laikykite nuspaudę degiklio rankenėlę.
 2. Sukite ją prieš laikrodžio rodyklę link didelės liepsnos simbolio.
- » Dujas uždega sukelta kibirkštis.
3. Nustatykite norimą virimo galingumą.

Dujinių degiklių išjungimas

Pasukite šilumos palaikymo srities rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Dujų išjungimo saugos sistema (modeliuose su terminiu elementu)



1. Dujų išjungimo sauga

Saugos priemonė: jeigu ant degiklių išsilieja skysčio ir liepsna užgęsta, suveikia saugos mechanizmas, kuris išjungia dujų tiekimą.

- Dujoms užsidegus, palaikykite rankenėlę nuspaudę dar 3–5 sekundes, kad būtų įjungta saugos sistema.
- Jeigu paspaudus ir atleidus rankenėlę dujos neuždegamos, pakartokite tą pačią procedūrą, palaikydami rankenėlę nuspaudę 15 sekundžių.



PAVOJUS:

Jei degiklis neuždegamas per 15 sekundžių, atleiskite mygtuką.

Prieš bandydami dar kartą, palaukite bent 1 minutę. Kyla dujų susikaupimo ir sprogdimo rizika!

- Norėdami uždegti, įspauskite rankenėlę vidun ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę.

6 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų degiklių, vidinių orkaitės dalių, šildytuvų ir pan. Neleiskite vaikų artyn.
Dėdami į orkaitę ar ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.



PAVOJUS:

Atidarydami dureles, būkite atsargūs, nes pro jas gali išeiti garai.
Karšti garai gali nudeginti rankas, veidą ir (arba) akis.

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštes, aliumininis indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dėkite grotelių viduryje.
- Prieš jungdami orkaitę arba grilį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įkaitusi.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

- Visa višta, kalakutas ir didelis mėsos gabalai iškeps geriau, jeigu prieš tai juos palaikysite marinatuose, pavyzdžiui, citrinų sulčių ir juodųjų pipirų.
- Mėsai su kaulais iškepti reikia maždaug 15 - 30 minučių daugiau, nei kepant tokio paties dydžio kepsnį be kaulų.
- Turėtumėte apskaičiuoti kepsnio kepimo laiką: vienas mėsos centimetras į aukštį iškepa per 4 - 5 minutes.
- Mėsai iškepus, palikite ją orkaitėje dar maždaug 10 minučių. Sultys geriau pasiskirsto kepsnyje ir neišbėga, kai mėsa pjaustoma.
- Šilumai atspariame inde gaminamą žuvį reikėtų dėti ant grotelių viduriniame arba apatiniame lygyje.

Patarimai dėl kepimo grilyje

Kepant mėsą, žuvį ir paukštinę grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plutele ir nebūna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant iešmų kepaną mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriuose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, pomidorus ir svogūnus.

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su

vielene lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

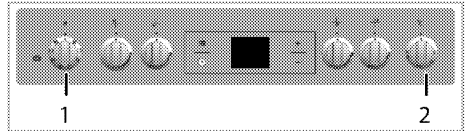
- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepage grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad ji ją nuvarvėtų riebalai. Įtaisykite kepimo skardą turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. Į kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 2 Termostato rankenėlė

1. Funkcijų rankenėle nustatykite norimą darbo režimą.
2. Temperatūros rankenėle nustatykite norimą temperatūrą.

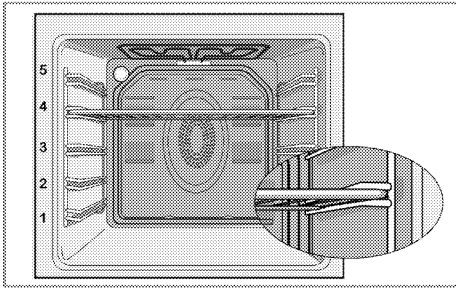
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį.

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)



Veikimo režimai

Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų prietaiso režimų išdėstymo tvarkos.

Tradicinis kepimas



Veikia abu šildytuvai – ir viršutinis, ir apatinis. Maistas šildomas tolygiai - ir iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiui, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniams tešloje kepti. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniam patiekalų apskrudinimui iš apačios.

Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.



Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius (galinėje sienelėje). Ventiliatorius tolygiai paskirsto karštą orą orkaitėje. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Veikia su ventiliatoriumi



Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdytis kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvėsinti.

Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį šildo galinis šildytuvas.



Keptant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti įdėjus kelias skardas. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garais.

"3D" funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Patiekalas tolygiai ir greitai kepinamas iš visų pusių. Kepkite įdėję tik vieną skardą.

Stiprus grilis



Veikia orkaitės viršuje esantis didysis grilis. Kepimo grotelės tinkamos kepti didelį mėsos kiekį.

- Dėkite dideles arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

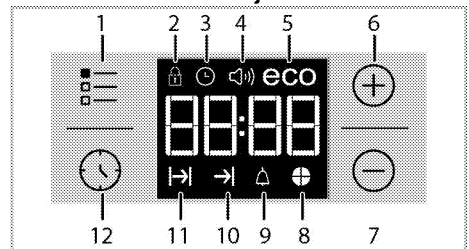
Grilis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra toks stiprus, kaip naudojant didįjį grilį.





- Dėkite mažas arba vidutinio dydžio porcijas tinkamoje lentynos padėtyje po grilio šildytuvu.
- Praėjus pusei numatyto kepimo grilyje laiko, apverskite patiekalą.

Orkaitės laikrodžio naudojimas







- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laiko pyrago simbolis


- 9 Išpėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

| | |
|--|---|
|  | Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę. |
|  | Atliekant nustatymą, ekrane žybcios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti. |
|  | Jeigu neparinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma. |
|  | Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas. |

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

galite nustatyti, kad orkaitė būtų išjungta: nustatykite laikmatyje kepimo laiką ir nurodytam laikui pasibaigus, orkaitė bus išjungta.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus  / .





» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis  ir laiko juosta.


4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.



» Pradėjus kepti, ekrane pradeda atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui




Nustatę laikmatyje kepimo laiką, kepimo pabaigos laiką galite nukelti vėlesniam laikui.

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus  / .

» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

4. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .

5. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus  / .

» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis , simbolis  ir laiko juosta. Kepimui prasidėjus, simbolis  dingęs.

6. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.


» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko.

Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė iššildoma iki nustatytos temperatūros.

Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.



» Pradėjus kepti, ekrane pradeda atgalinė kepimo laiko atskaita ir šviečia visos laiko juostos simbolio dalys. Nustatytas kepimo laikas yra padalytas į 4 lygias dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesa. Todėl galite lengvai suprasti, kiek dar laiko liko kepti lyginant su bendru kepimo laiku.


7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta išpėjamieji garso signalai.
8. Išpėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti išpėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Išpėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

| | |
|---|---|
|  | Jei išsijungus garso signalui paspausite bet kokį mygtuką, orkaitė vėl pradės veikti. Pasukite temperatūros ir funkcijos nustatymo rankenėles į padėtį „0“ (išjungta), kad išjungtumėte orkaitę ir nutiltų išpėjimo signalai ji vėl nepradėtų veikti. |
|---|---|


Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.




1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite .

» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia simbolis .

| | |
|---|--|
|  | Įjungus mygtukų užrakto funkciją, orkaitės mygtukai neveikia. Dingus elektros tiekimui, mygtukų užrakto funkcija nebus atšaukta. |
|---|--|

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

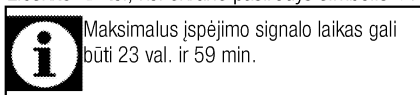
1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .
- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

Žadintuvo nustatymas

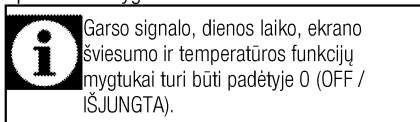
Šio gaminio laikmatį galite naudoti ne tik kepimo programoms nustatyti, bet ir kaip įspėjimo arba priminimo priemonę.



Žadintuvus neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip įspėjimo signalas. Pavyzdžiui, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepamą patiekalą. Pasiekus nustatyto laiko pabaigą, pasigirs laikmačio įspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .



2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus  / .






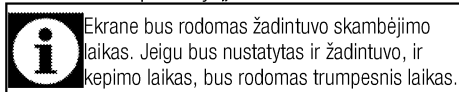
- » Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

Žadintuvo išjungimas





1. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
- » Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.







Garso signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite norimą įspėjimo garso toną, spausdami mygtukus  / .
3. Jūsų nustatytas tonas netrukus bus suaktyvintas.
- » Pasirinktas skambėjimo tonas ekrane rodomas kaip „b-01“, „b-02“ or „b-03“.

Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeiči pirmiau nustatytą paros laiką:



1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Nustatykite paros laiką, spausdami mygtukus  / .
3. Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Taupymo režimas



Nustaťe orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją.

Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

Taupymo režimo nustatymas




1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).
2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).
- » Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).
2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .
- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „Off“ (išjungta).

Setting the screen brightness

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata **d-01**, **d-02** arba **d-03**.
2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus  / .
- » Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Maisto gaminimo laiko lentelė









Šioje diagramoje parodytas laikas yra tik kaip orientyras. Laikas gali skirtis priklausomai nuo maisto temperatūros, storio, tipo ir jūsų pageidaujamo kepimo būdo.

Kepimas ir kepinimas



1-ieji orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.















| Patiekalas | Skardos numeris | Priedas, skirtas naudoti | Darbo režimas | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C) | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|---|-----------------|---|---------------|------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| Pyragėlių skardoje | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Formose kepami pyragai | Viena skarda | Pyrago forma dėti ant grotelių** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Pyragėliai | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 skardos | 1-Standartinis padėklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Biskvitas | Viena skarda | Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Viena skarda | Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 skardos | 1- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Sausainiai | Viena skarda | Skarda pyragaičiams* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Tešainiai | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padėklas* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Sviestiniai pyragaičiai | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 skardos | 1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padėklas* 5-Gili kepimo skarda* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Mielinės tešla | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazanija | Viena skarda | Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, dėti ant grotelių** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pica | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 3 | 25 min. 250/max, tada 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Ėriuko koja (troškinyš) | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 3 | 25 min. 250/max, tada 190 | 70 ... 90 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* | | 3 | 25 min. 250/max, | 60 ... 80 |

| | | | | | tada 190 | |
|-----------------------------|--------------|------------------------|---|---|-----------------------------------|-------------|
| Kėptas viščiukas (1,8-2 kg) | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 2 | 15 min. 250/max, tada 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 2 | 15 min. 250/max, tada 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Kalakutas (5-5 kg) | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 1 | 25 min. 250/max, tada 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 1 | 25 min. 250/max, tada 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Zuvis | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš keptant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Ruošimo stalo bandomiesiems patiekalams

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

| Patiekalas | Skardos numeris | Priedas, skirtas naudoti | Darbo režimas | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C) | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|-----------------|-----------------|---|---|------------------|------------------|----------------------------------|
| Skrudinta duona | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 skardos | 1- Standartinis padėklas* 3- Skarda pyragaičiams* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 skardos | 1- Standartinis padėklas* 3- Skarda pyragaičiams* 5- Gili kepimo skarda* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Pyragėliai | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Viena skarda | Standartinis padėklas* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 skardos | 1- Skarda pyragaičiams* 3- Standartinis padėklas* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 skardos | 1- Standartinis padėklas* 3- Skarda pyragaičiams* 5- Gili kepimo skarda* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Biskvitas | Viena skarda | Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Viena skarda | Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 skardos | 1- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4- Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Obuolių pyragas | Viena skarda | Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Viena skarda | Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 skardos | 1- Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4- Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaičiams** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš keptant bet kokius patiekalus.
* Šie priedai gali būti neparduodami su produktu.
** Šie priedai neparduodami su produktu. Galima įsigyti papildomai.

Patarimai dėl tortų kepimo

- Jeigu tortas yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką.
- Jeigu tortas yra per šlapias, paruoškite tirštesnę tešlą arba sumažinkite temperatūrą 10 .
- Jeigu tortas per smarkiai apkepęs viršuje, dėkite jį ant žemesnės lentynos, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.
- Jeigu jis gerai iškepęs viduje, bet lipnus viršuje, paruoškite tirštesnę tešlą, sumažinkite temperatūrą ir padidinkite kepimo laiką.

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepinys yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrėkinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepinys kepa pernelyg ilgai, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniai, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti kremą tarp ir ant tešlos sluoksnių, kad kepinys tolygiai keptų.



Kepkite tešlos gaminius atsizvelgdami į kepimo lentelėje rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą. Jeigu kepinio apačia vis tiek nepakankamai iškepa, kitą kartą kepinį dėkite ant žemesnės lentynos.

Patarimai dėl daržovių kepimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiūsta ir tampa pernelyg sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį



DĖMESIO

Naudodami grilį, uždarykite orkaitės dureles. Karšti paviršiai gali nudeginti!

Grilio įjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę ties norimu grilio simboliu.
2. Tuomet pasirinkite norimą kepimo grilyje temperatūrą.
3. Jeigu reikia, iš anksto pašildykite orkaitę 5–7 minutes.

» Užsidega temperatūros lemputė

Grilio išjungimas

1. Pasukite funkcijų rankenėlę į išjungimo (viršutinę) padėtį.



Dėl kepinio grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui.

Nedėkite maisto per giliai į grilį. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

| Maisto produktas | Priedas, skirtas naudoti | Grotelių padėtis | Rekomenduojama temperatūra (°C)** | Kepimo grilyje laikas (maždaug) |
|--|--------------------------|------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| * Žuvis | Grilio grotelės | 4..5 | 250/max | 20..25 min. # |
| Pjaustytas viščiukas | Grilio grotelės | 4..5 | 250/max | 25..35 min. |
| Erienos žiegtainiai | Grilio grotelės | 4..5 | 250/max | 20..25 min. |
| Rost bifas | Grilio grotelės | 4..5 | 250/max | 25..30 min. # |
| Veršienos koteliai | Grilio grotelės | 4..5 | 250/max | 25..30 min. # |
| Duonos skrebučiai * | Grilio grotelės | 4 | 250/max | 1..3 min. |
| * priklausomai nuo storio | | | | |
| * Pakaitinimas 5 minutes | | | | |
| ** Jei įsų gaminio grotelių temperatūros negalima sureguliuoti, grotelės veiks rekomenduojamoje temperatūroje. | | | | |

Patiekalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktų bandymams

| Maisto produktas | Priedas, skirtas naudoti | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C) | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|---|--------------------------|------------------|------------------|----------------------------------|
| Duonos skrebučiai | Grilio grotelės | 4 | 250/max | 1..3 min. |
| Mėsos kukuliai (jautiena) - 12 gabaliukai | Grilio grotelės | 4 | 250/max | 25..35 min. |
| Apverskite ruošiamą maistą po 2/3 kepimo laiko. Prieš kepat maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę. | | | | |

7 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažėja trikdžių atvejų.

PAVOJUS:
Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir prieš valydami, prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo.
Kyla elektros smūgio pavojus!

PAVOJUS:
Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti.
Karšti paviršiai gali nudeginti!

- Kruopščiai išvalykite gaminį po kiekvieno panaudojimo. tada gaminimo likučius bus lengviau pašalinti, jie nepridegs orkaitę naudojant kitą kartą
- Prietaisui valyti nereikia jokių specialių valymo priemonių. Naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skysčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.
- **(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)**
Stikliniam gaubtui valyti nenaudokite jokių kietų metalinių grandyklų arba šlifuojamųjų valymo priemonių. Gali būti pažeistas stiklo paviršius.

i Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius. Valydami nenaudokite šlifuojančių valymo priemonių, valymo mišinių/pienelio ar kokių nors aštrių daiktų.

i Šiam prietaisui valyti nenaudokite garinių valymo prietaisų, nes gali kilti elektros smūgis.

Kaitlentės valymas

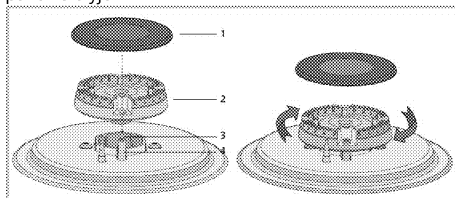
Degiklio valymas

1. Nuimkite puodų laikiklius nuo kaitlentės.
2. Nuimkite visas nuimamas degiklio dalis ir išplaukite rankomis karštame vandenyje, naudodami kempinę ir šiek tiek indų.

3. Nuvalykite nenuimamas degiklio dalis šlapiu šluoste.
 4. Drėgna šluoste nuvalykite žvakę ir kaitinimo elementą (modeliuose su uždegikliu ir kaitinimo elementu). Po to nusausinkite sausa šluoste. Užtikrinkite, kad angos liepsnoms ir žvakė būtų visiškai sausos.
- Antraip bandant uždegti nekils kibirkštis.
5. Montuodami viršutines groteles, puodų laikiklius būtinai dėkite taip, kad degikliai būtų centruose.

Degiklio dalių montavimas

Išvalius degiklį, montuokite dalis taip, kad parodyta paveikslėlyje.



- 1 Degiklio dangtelis
 - 2 Degiklio galvutė
 - 3 Degiklio lizdas
 - 4 Žvakė (gaminiuose su uždegikliu)
1. Degiklio galvutę dėkite ant degiklio lizdo taip, kad ji pralstų pro žvakės (4) angą. Pasukite degiklio galvutę į dešinę ir į kairę bei įsitikinkite, ar tinkamai įsistatė į degiklio lizdą.
 2. Ant degiklio uždėkite dangtelį.

Valdymo skydo valymas

Nuvalykite valdymo skydelį ir rankenėles drėgnu skudurėliu, paskui nušluostykite sausa šluoste.

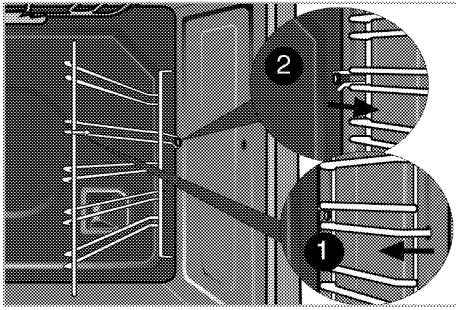
i Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių. Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

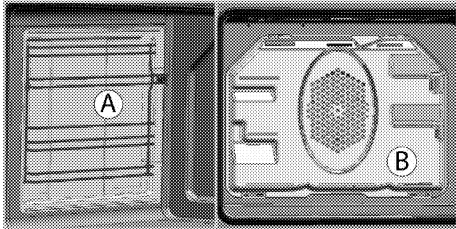
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link savęs.



Kataliziniai paviršiai

(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

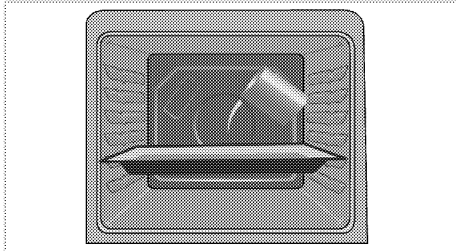
Vidinės šoninės (A) ir (arba) galinė jūsų gaminio sienelės (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Dėl jų perforuotos konstrukcijos, kataliziniai paviršiai absorbuoja riebalus, o paviršiu užsipildžius riebalais, jie pradeda blizgėti. Šiuo atveju rekomenduojama pakeisti dalis.



Lengvas valymas garais

Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (įsisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Pripilkite į orkaitės kepimo skardą 500 ml vandens, ir įstatykite skardą į 2-ą orkaitės lentyną.



3. Pasirinkite valymas garais režimą ir leiskite jai paveikti 25 minutes, nustatę 100°C temperatūrą.
4. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nušluostykite vidinius orkaitės paviršius.

5. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštu drėgna skudurėliu arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, o paskui iššluostykite sausu skudurėliu.

i Naudojant lengvo valymo garais režimą, vanduo, esantis ant skardos, kuris skirtas šiek tiek suminkštinti orkaitės ertmėje susidariusiems likučiams ir (arba) nešvarumams, išgaruos ir kaip kondensatas susikaups ant orkaitės durelių stiklo vidinės pusės, todėl atidarant orkaitės dureles, vanduo gali lašėti. Nušluostykite kondensatą iš karto, kai atidarysite dureles.

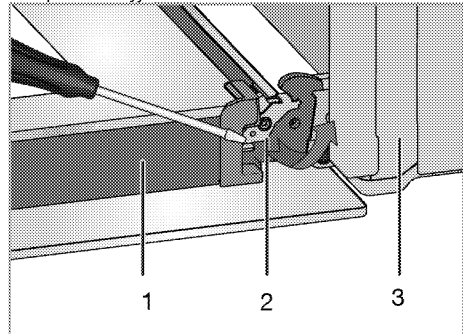
Orkaitės durų valymas

Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.

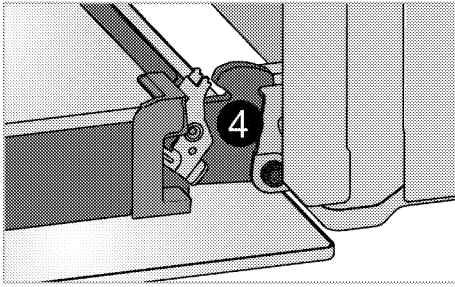
i Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkiųjų metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršį ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išėmimas

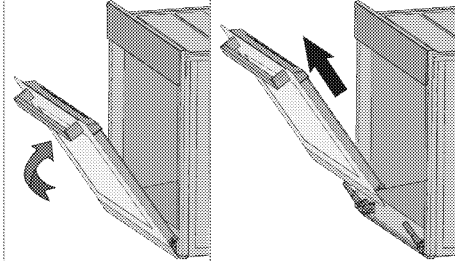
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės virių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



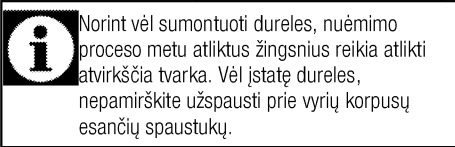
- 1 Durelės
- 2 Viris užrakintas(uždaryta pozicija)
- 3 Orkaitė
- 4 Viris užrakintas(atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



4. Nuimkite priekines dureles, traukdami jas aukštyn, kad jos atsikabintų nuo dešiniojo ir kairiojo vyrių.



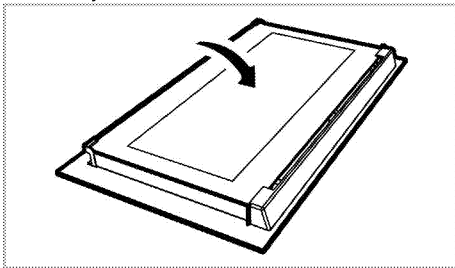
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spausstukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

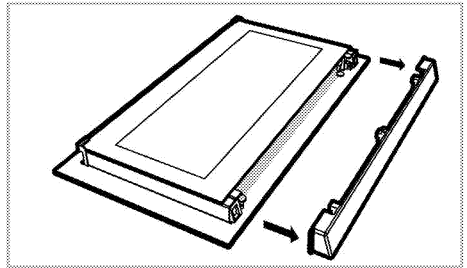
(Ši funkcija yra pasirinktinė. Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

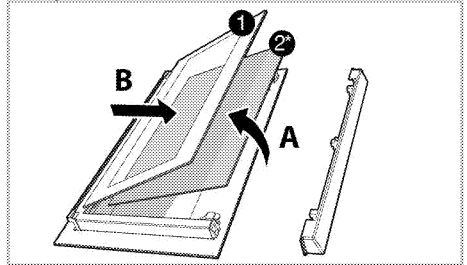
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viršuje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



3. Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) **A** kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traukdami **B** kryptimi.



1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė

2* Vidinė stiklo plokštė (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)

4. Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę (2); pakartokite šiuos veiksmus, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę (2).

5. Pirmasis žingsnis norint perdėti dureles – vėl įdėti vidinę stiklo plokštę (2). Dėkite nusklemtą stiklo plokštės kampą, kad jis atsiremtų į nusklemtą plastikinės angos kampą. (Jei jūsų gaminyje turi vidinę stiklo plokštę). Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, šalia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

6. Įdedant tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), šios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link. Svarbu, kad tolimiausiai viduje esančią stiklo plokštę (1) apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

7. Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

Prieš keisdami orkaitės lemputę, įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir atvėšęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio.

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



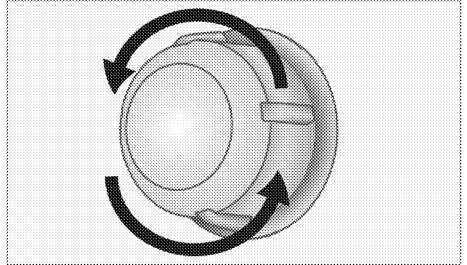
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnę nei 50 °C temperatūrą.



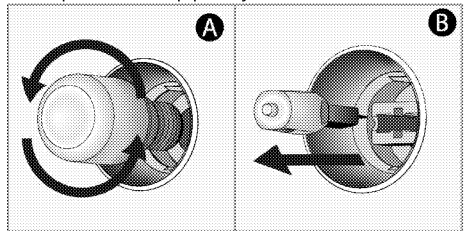
Šioje krosnyje naudojama kaitrinė lempa, kurios galia mažesnė nei 40 W, aukštis mažesnis nei 60 mm, skersmuo mažesnis nei 30 mm, arba halogeninė lempa, kurios lizdas yra G9, galia mažesnė nei 60 W. Lempos yra tinkamos naudoti esant aukštesnei nei 300 °C temperatūrai. Orkaitės lempas galima įsigyti iš įgaliotų techninės priežiūros agentų arba techniko, turinčio licenciją.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Pasukite stiklinį gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.



3. Jei orkaitėje įrengta (A) tipo lemputė (žr. iliustraciją), ją išsukite ir pakeiskite kaip parodyta. Jei orkaitėje įrengta (B) tipo lemputė, ją ištraukite ir pakeiskite kaip parodyta.



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

8 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

- Tai normalu, nes viryklei veikiant pasišalina garai. >>> *Tai nėra gedimas.*

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

- Kai metalinės dalys kaista, jos gali plėstis ir kelti triukšmą. >>> *Tai nėra gedimas.*

Prietaisas neveikia.

- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

Neveikia orkaitės apšvietimas.

- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

- Gali būti nustatyta tam tikra kepimo funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Nustatykite tam tikrą orkaitės kepimo funkciją ir (arba) temperatūrą.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.*
(Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Nėra kibirkštis.

- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje.*
- Nustatytas laikas. >>> *Laiko nustatymas*

Netiekiamos dujos.

- Užsukta pagrindinė dujų sklendė. >>> *Atsukite dujų sklendę.*
- Sulenktas dujų vamzdelis. >>> *Tinkamai įrenkite dujų vamzdelį.*

Degikliai dega netolygiai arba visai nedega.

- Degikliai yra purvini. >>> *Nuvalykite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Degikliai šlapi. >>> *Nusausinkite sudedamąsias degiklio dalis.*
- Netinkamai uždėta degiklio galvutė. >>> *tinkamai uždėkite degiklio galvutę.*
- Užsukta dujų sklendė. >>> *Atsukite dujų sklendę.*
- Ištuštėjo dujų balionas (naudojant suskystintąsias dujas). >>> *Pakeiskite dujų balioną.*

(Modeliuose su laikmačiu) žybcioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

- Prieš tai buvo nutrūkęs elektros tiekimas. >>> *Nustatykite laiką / išjunkite ir vėl įjunkite gaminį.*



Jeigu atlikus visus šiame skyriuje aprašytus nurodymus trikties atitaisyti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovą. Niekada nebandykite patys taisyti sugedusio gaminio.

