



Oven

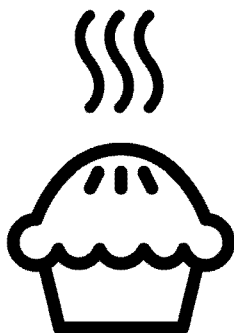
User Manual

Trouba

Návod k použití

Духовка

Посібник користувача



FSM52120DW

EN / CZ / UK

485.3014.44/R.AD/28.06.2021/3-1

7786982115

Please read this user manual first!

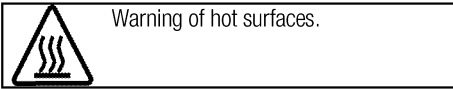
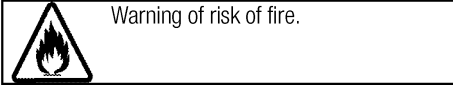
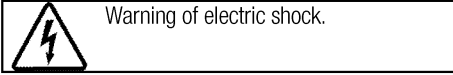
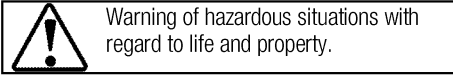
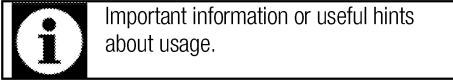
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/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	9
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	15
Gas conversion.....	18

4 Preparation 20

Tips for saving energy	20
Initial use.....	20
First cleaning of the appliance	20

Initial heating	20
-----------------------	----

5 How to use the hob 21

General information about cooking	21
Using the hobs.....	21

6 How to operate the oven 23

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

7 Maintenance and care 27

General information.....	27
Cleaning the hob.....	27
Cleaning the control panel	27
Cleaning the oven	27
Removing the oven door	28
Removing the door inner glass	29
Replacing the oven lamp.....	30

8 Troubleshooting 31

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!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation,

maintenance, cleaning and repairing procedures.

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

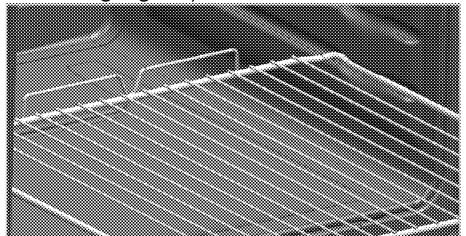
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

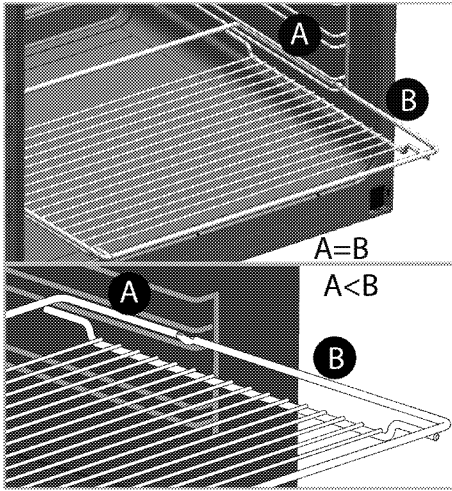
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

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





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

baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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

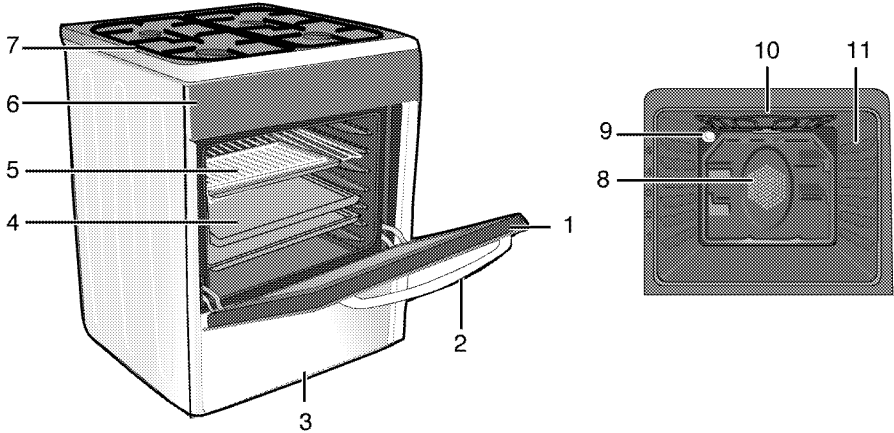
lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

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

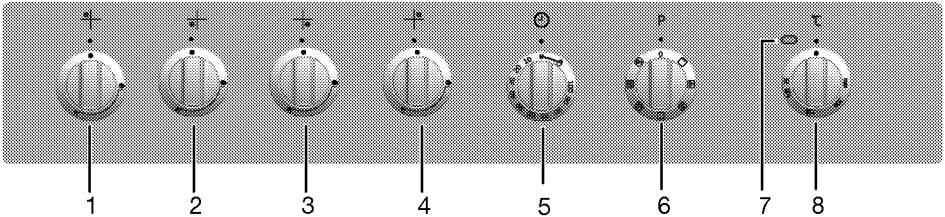
	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



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



- | | |
|---|--|
| 1 | Normal burner Rear left |
| 2 | Rapid burner Front left |
| 3 | Auxiliary burner Front right |
| 4 | Normal burner Rear right |
| 5 | Mechanical timer (It depends on the model. Your product's timer may be 100 or 90 minutes. In the illustration, 100 minutes are shown as examples.) |
| 6 | Function knob |
| 7 | Thermostat lamp |
| 8 | Thermostat knob |

Package contents

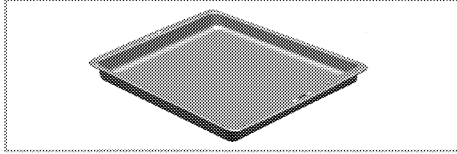


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

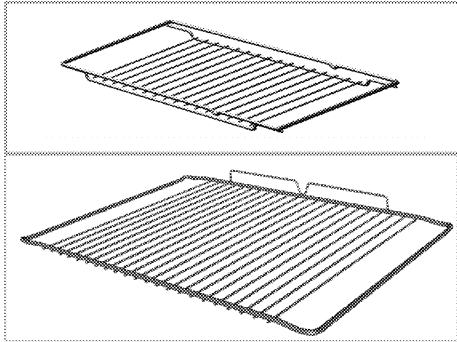
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Wire grill**

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

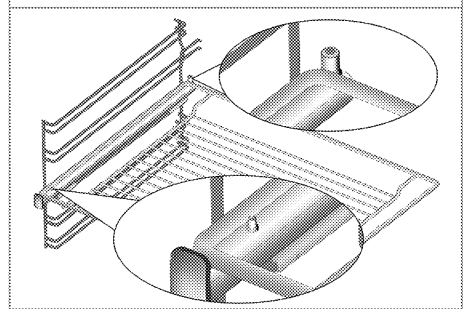
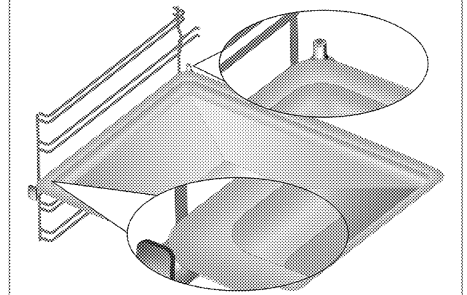


4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

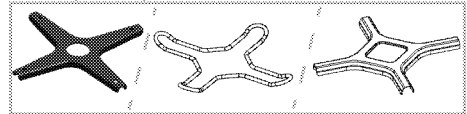
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with

telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



5. **Coffee pot adaptor**



Used for coffee pots.

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.0 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Category of gas product	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.9 kW
Converting the gas type / pressure [§]	LPG 30/28-30 mbar
– optional	Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2kW
Front left	Rapid burner
Power	2.9 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 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	2kW Rear left	2.9 kW Front left	1 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

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.

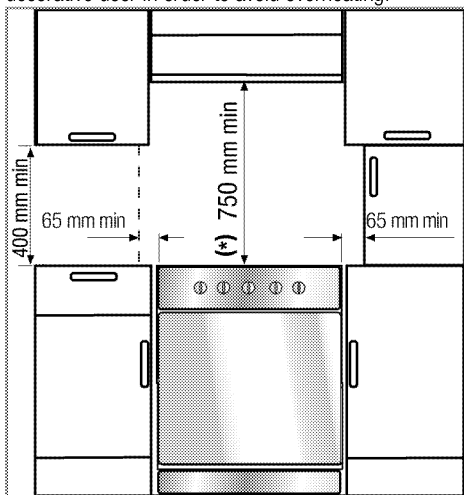
 **DANGER:**
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

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.

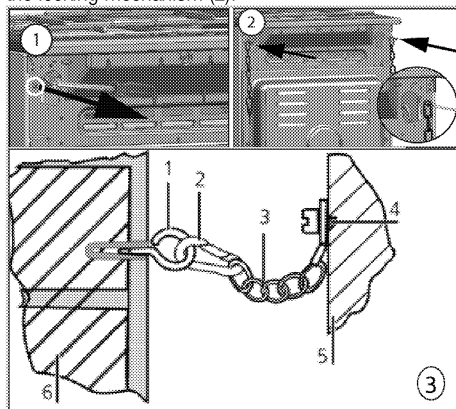


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' 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;

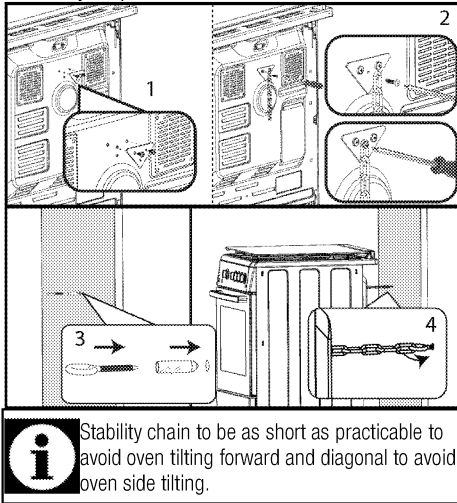
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 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.



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

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.



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



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



DANGER:

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

Connect the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs! Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



DANGER:

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

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



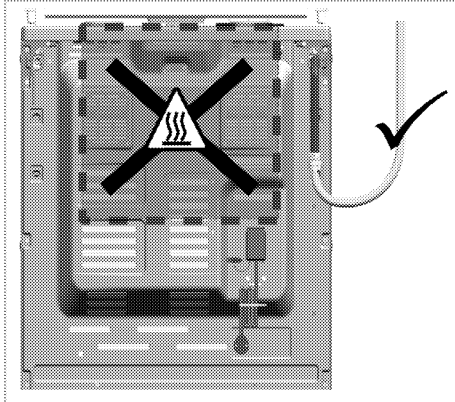
Your product is equipped for natural gas (NG).

- 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 autho-

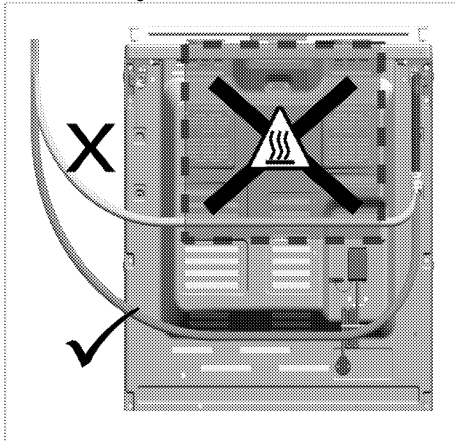
rised service for the related conversion procedure.

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.

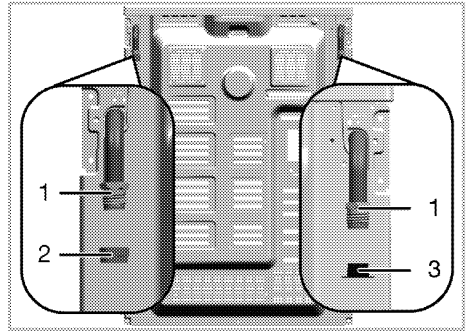


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



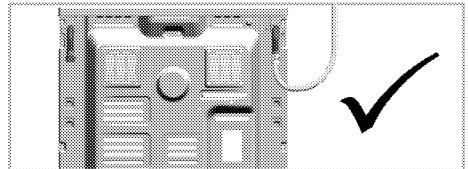
If your product has two gas outlets;

- 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.

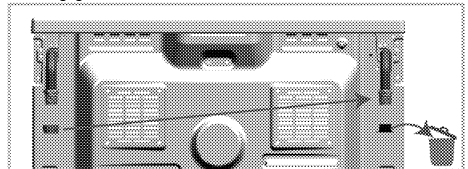


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

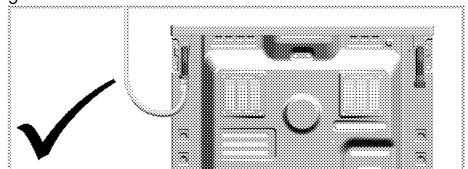
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- 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. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. 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!
---	---

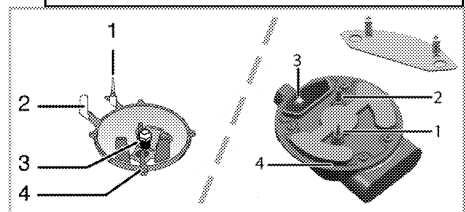
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

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 <i>Injector table, page 13</i> 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

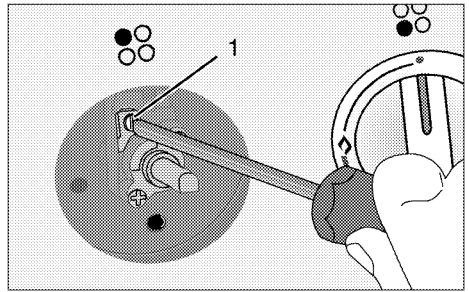
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

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

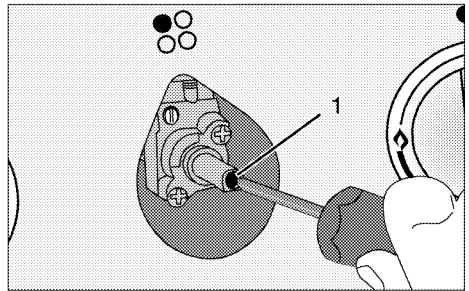
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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

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 23*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 23*

Grill oven

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



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



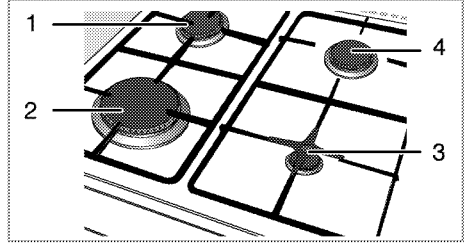
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

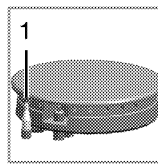
Igniting the gas burners

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.



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!

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. Add some water in the tray for easy cleaning.

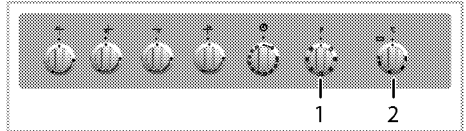


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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 oven timer to the desired cooking time; see .
2. Set the Function knob to the desired operating mode.
3. 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

Switch the oven timer to off position.



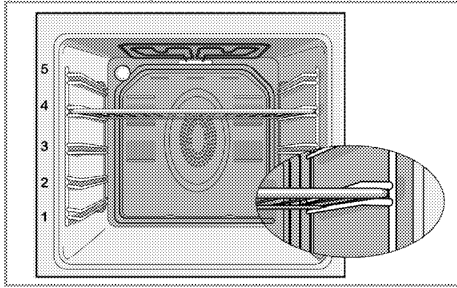
When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see

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.

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.

Fan assisted top heating



Top heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only top heating is in operation.

Fan assisted bottom heating



Bottom heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only bottom heating is in operation. This function must be used for easy steam cleaning as well.

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.

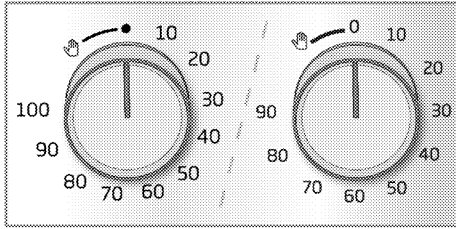
Full grill



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.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



Starting the cooking



In order to operate the oven, you must select cooking mode and the desired temperature and set the time. Otherwise, the oven will not operate.

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to set the cooking time.
 2. Put your dish into the oven.
 3. Select operation mode and temperature; see. *How to operate the electric oven, page 23.*
- » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.
4. Once the cooking time is over, Time Setting knob will automatically rotate counterclockwise. A

warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.



If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise towards the hand symbol.

5. Turn off the oven with the Time Setting knob, function knob and temperature knob.

Turning off the oven before the set time

1. Turn the Time Adjustment knob counterclockwise until it stops.
2. Turn off the oven with the Function knob and Temperature knob.

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.

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	30 ... 45
Cakes in mould*	One level		2	175	30 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
Sponge cake*	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
Cookies*	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
Dough pastry*	One level		3	200	20 ... 30
Rich pastry*	One level		3	190	20 ... 35
Leaven*	One level		3	190	20 ... 40
Lasagna*	One level		2	180	25 ... 45
Pizza*	One level		1	200	10 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		3	25 min. 220, then 190	70 ... 120
Fish	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven reached to adjusted temperature.

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!

- Turn the Time Adjustment knob counter clockwise to Hand symbol when grilling.

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	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	250/max	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	250/max	25..35 min.
Lamb chops	4..5	250/max	20..25 min.
Roast beef	4..5	250/max	25..30 min. #
Veal chops	4..5	250/max	25..30 min. #
Toast bread*	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 maximum temperature.

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.

 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.

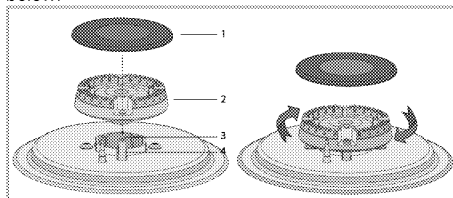
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

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.

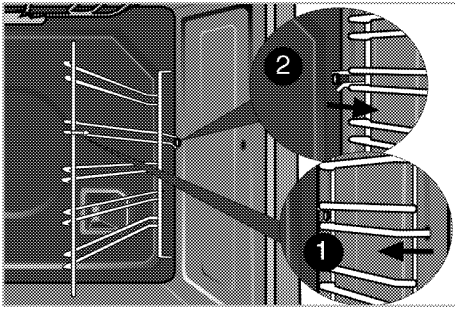
 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

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.)

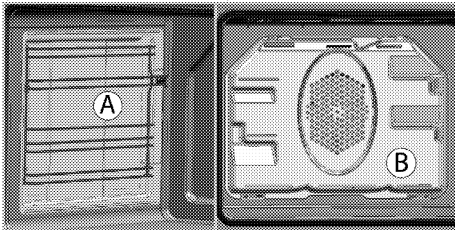
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

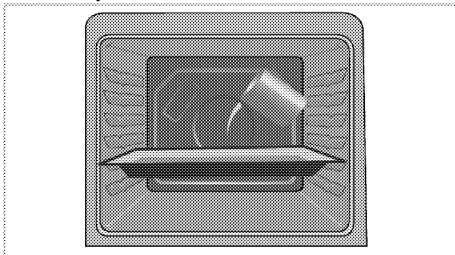
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



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 300 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

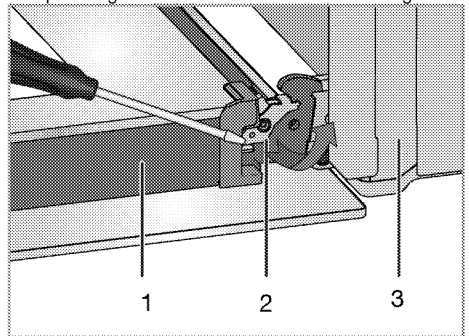
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



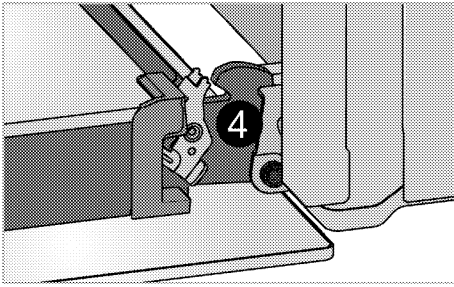
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

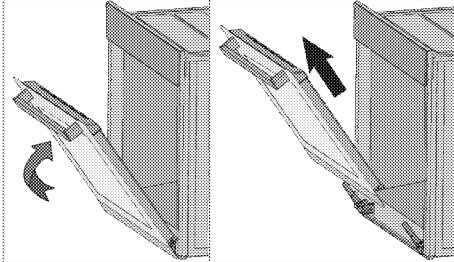
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



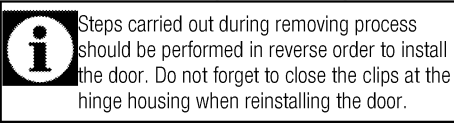
- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



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.



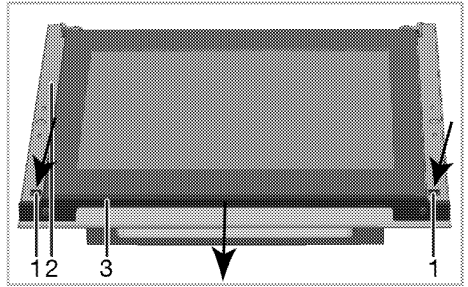
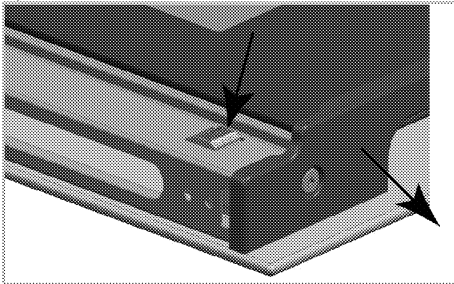
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

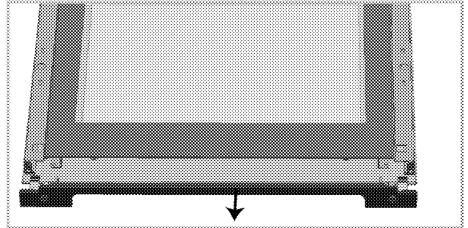
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

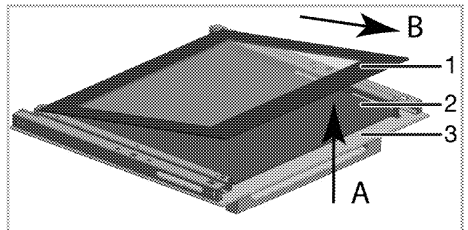
Open the oven door.



- 1 Tab
- 2 Frame
- 3 Profile



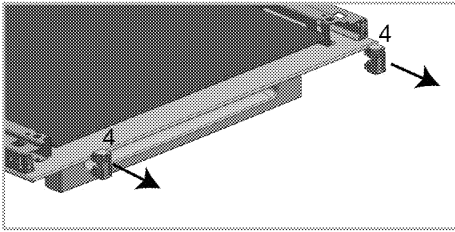
As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel*
- 3 Outer glass panel
- * (This may not exist on your product.)

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

If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



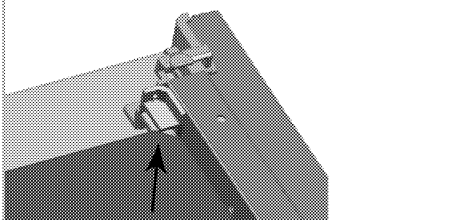
4 Glass holder connecting element*

* (This may not exist on your product.)

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



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 that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.

Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

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!

i 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.

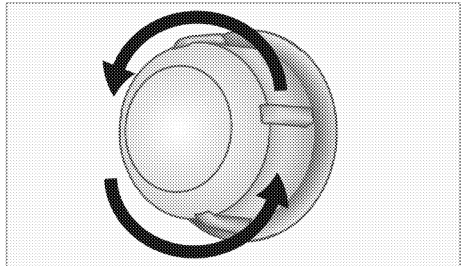
i Position of lamp might vary from the figure.

i 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.

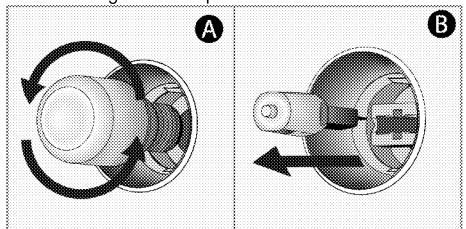
i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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



4. Install the glass cover.

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 not. >>> *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.*

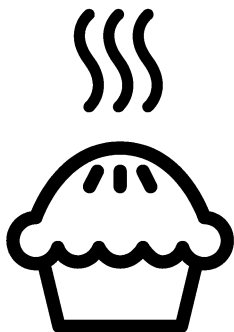


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Trouba

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

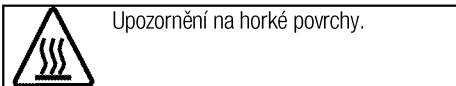
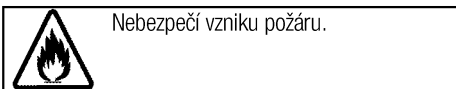
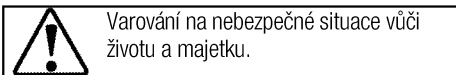
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost.....	4
Bezpečnost při práci s plynem.....	4
Elektrická bezpečnost.....	6
Bezpečnost produktu.....	6
Určené použití.....	8
Bezpečnost dětí.....	9
Likvidace starého výrobku.....	9
Likvidace obalových materiálů.....	9
Likvidace starého výrobku.....	9

2 Obecné informace

10

Přehled.....	10
Obsah balení.....	11
Technické parametry.....	12
Tabulka injektoru.....	12

3 Montáž

13

Před montáží.....	13
Instalace a připojení.....	14
Změna plynu.....	17

4 Příprava

19

Tipy pro úsporu energie.....	19
Úvodní použití.....	19
První čištění produktu.....	19

Výchozí ohřev.....	19
--------------------	----

5 Používání varné desky

20

Obecné informace o vaření.....	20
Používání varných desek.....	20

6 Obsluha trouby

22

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	22
Používání elektrické trouby.....	22
Provozní režimy.....	23
Používání hodin trouby.....	24
Tabulka časů vaření.....	24
Ovládání grilu.....	25
Tabulka časů pečení pro grilování.....	25

7 Údržba a péče

26

Obecné informace.....	26
Čištění varné desky.....	26
Čištění ovládacího panelu.....	26
Čištění trouby.....	26
Odstranění dvířka trouby.....	27
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	28
Výměna vnitřní žárovky.....	29

8 Odstraňování potíží

30

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Produkt nikdy nepokládejte na podlahu zakrytou kobercem. Nedostatek vzduchu pod produktem způsobí přehřátí elektrických součástí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Bezpečnost při práci s plynem

- Všechny činnosti s plynovým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- Před instalací ověřte, zda podmínky místní rozvodné sítě (typ a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou slučitelné.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod produktů spalování. Mělo by být zařízení a připojeno v souladu s platnými

montážními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte příslušným požadavkům na ventilaci; Viz *Před montáží, strana 13*

- **VAROVÁNÍ:** Při používání plynových vaříčů vzniká teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde jsou vaříče instalovány. Zkontrolujte, zda je kuchyně řádně odvětraná, zejména během používání spotřebiče. Udržujte otevřené přirozené větrací otvory nebo použijte mechanické ventilační zařízení (mechanická odsávací digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k nutnosti instalovat další ventilaci, například zvýšením hladiny mechanické ventilace, je-li dostupná.
- Plynové spotřebiče a systémy je nutno pravidelně kontrolovat. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány v intervalech doporučených výrobcem nebo v případě nutnosti.
- Plynové hořáky pravidelně čistěte. Plameny by měly být modré a rovnoměrně hořet.
- Tento výrobek může být používán pouze v místnosti, v níž je nainstalován řádně seřízený a funkční detektor oxidu uhelnatého. Zajistěte správnou funkci

detektoru oxidu uhelnatého a jeho častou údržbu. Detektor oxidu uhelnatého musí být nainstalován v maximální vzdálenosti dva metry od výrobku.

- Správné spalování je nezbytné pro plynové spotřebiče. V případě neodkonaleho spalování se může uvolnit oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je plyn bez barvy a zápachu, který je velmi jedovatý a má smrtelné účinky i ve velmi malých dávkách.
- Vyžádejte si informace o telefonních číslech pro pohotovost plynu a bezpečnostních opatřeních v případě, že ucítíte unikající plyn.

Postup v případě, že ucítíte plyn

- Nepoužívejte otevření oheň a nekuřte. Nepoužívejte žádná elektrická tlačítka (např. lampu, domovní zvonek atd.). Nepoužívejte telefony nebo mobilní telefony. Riziko vibuchu a otravy!
- Zavřete všechny ventily na plynových spotřebičích a plynových hodinách.
- Otevřete dveře a okna.
- Zkontrolujte těsnost všech trubic a spojení. Pokud stále cítíte unikající plyn, vyjděte z bytu.
- Upozorněte sousedy.
- Přivolejte hasiče. Použijte telefon mimo dům.

- Nepronikejte do zařízení, pokud nemáte informace, že je to bezpečné.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

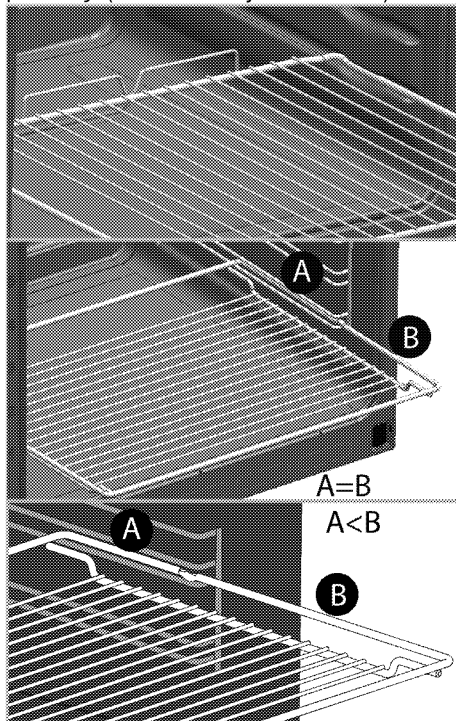
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo

koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.

- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poškození skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku.

Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěste na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
 - **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
 - Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
 - Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.
 - **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
 - **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
 - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
 - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
 - Ujistěte se, zda je připojení plynu nainstalované dobře a nedojde k unikání plynu.
- Určené použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
 - **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
 - Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
 - Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické a/nebo plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázány.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Zajistěte víčka a držáky pánví lepicí páskou.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



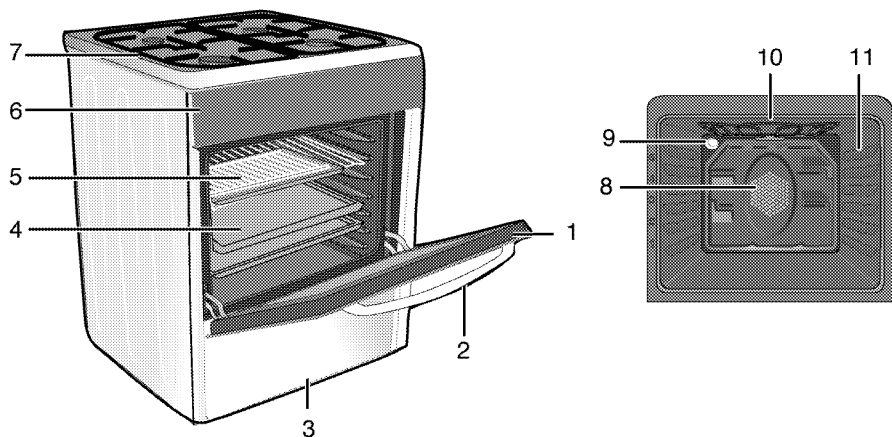
Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.



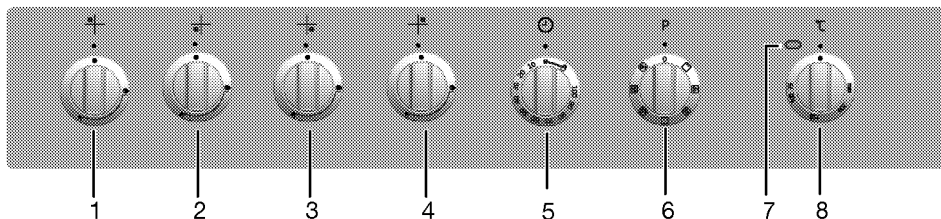
Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|----|--|
| 1 | Přední dveře | 7 | Plotna |
| 2 | Madlo | 8 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 3 | Spodní část | 9 | Světlo |
| 4 | Plech | 10 | Prvek vyhřívání grilu |
| 5 | Drátěná police | 11 | Polohy polic |
| 6 | Ovládací panel | | |



- | | |
|---|---|
| 1 | Normální hořák Vzadu vlevo |
| 2 | Rychlý hořák Vpředu vlevo |
| 3 | Přídavný hořák Vpředu vpravo |
| 4 | Normální hořák Vzadu vpravo |
| 5 | Mechanický časovač (Záleží na modelu. Časovač vašeho produktu může být 100 nebo 90 minut. Na ilustraci je jako příklady zobrazeno 100 minut.) |
| 6 | Funkční spínač |
| 7 | Světlo termostatu |
| 8 | Spínač termostatu |

Obsah balení

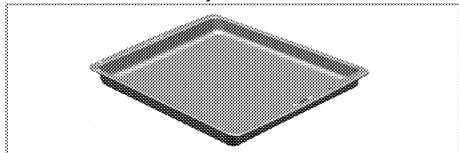


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

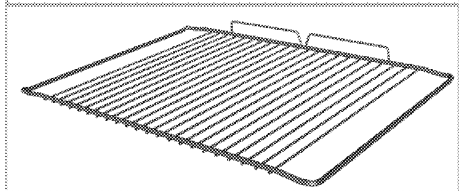
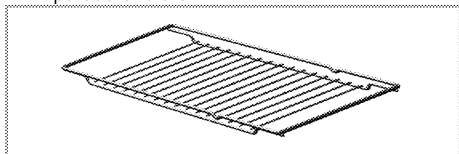
2. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



3. Drátěná police

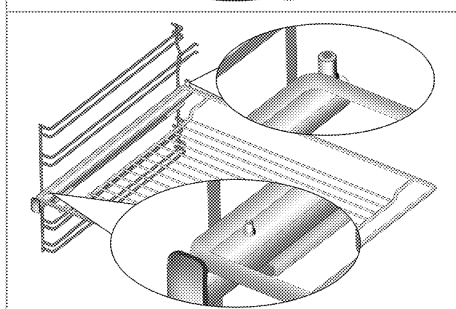
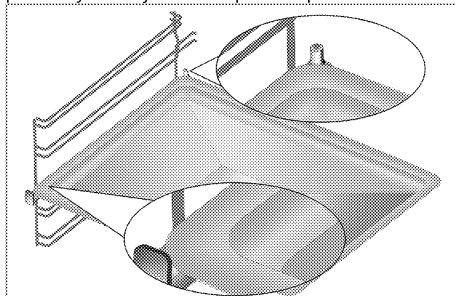
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



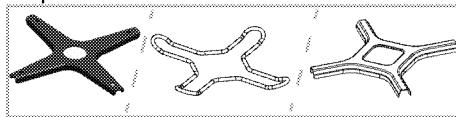
4. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



5. Adaptér na konvici na kávu





Slouží pro konvice na kávu.


Technické parametry

OBECEĚ	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2,0 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1 mm ²
Kategorie plynového zařízení	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Typ plynu / tlak	NG G 20/20 mbar
Celková spotřeba plynu	7,9 kW
Přeměna na typ plynu/tlak ³	LPG 30/28-30 mbar
– volitelné	Propan 31/37 mbar
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Normální hořák
Výkon	2kW
Vpředu vlevo	Rychlý hořák
Výkon	2,9 kW
Vpředu vpravo	Přídavný hořák
Výkon	1 kW
Vzadu vpravo	Normální hořák
Výkon	2 kW
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	1,6 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

	Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
	Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

	Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.
---	---

Tabulka injektoru

Poloha oblasti varné desky	2kW Vzadu vlevo	2,9 kW Vpředu vlevo	1 kW Vpředu vpravo	2 kW Vzadu vpravo
Typ plynu / Tlak plynu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



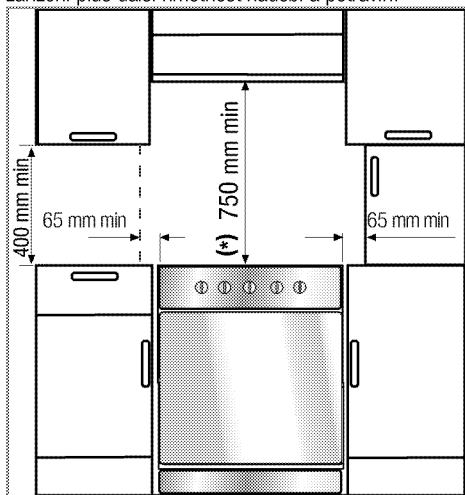
NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových proudů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponožovat do koberec ani měkkých podlahových krytin.

Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.

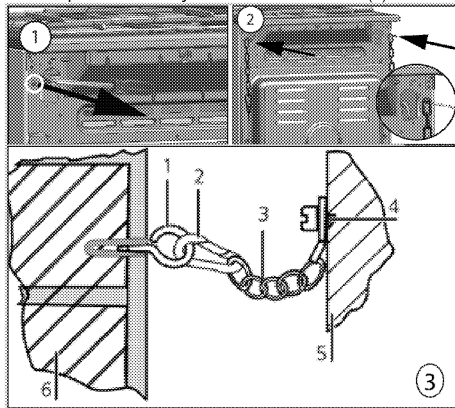
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm).
- Spotřebič odpovídá zařízením třídy 1, tj. lze jej umístit zadní a **jednou** stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

Bezpečnostní popruh

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí dvou řetězů dodaných s troubou.

Hák (1) utáhnete pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojíte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

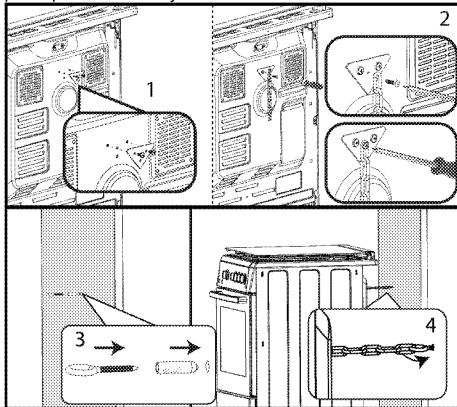


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevnění popruhu k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevňte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



i Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby.

Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání. Vzduch pro spalování je vtažován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti. Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace místnosti.

Pokoje s dveřmi nebo okny, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Ve dveřích nebo oknech, které se otevírají přímo do venkovního prostředí, musí být větrací otvory s rozměry uvedenými v tabulce níže podle celkového výkonu zařízení (celková spotřeba plynu na spotřebiči je uvedena v tabulce technické specifikace této uživatelské příručky). Pokud nejsou dveře nebo okna vybavena celkovým odvětrávacím otvorem, který odpovídá celkové spotřebě plynu spotřebiče, jak je uvedeno v následující tabulce, musí být v místnosti určité další pevný větrací otvor, aby bylo zajištěno, že se dosáhne celkových minimálních požadavků na ventilaci vzhledem k celkové spotřebě plynu spotřebiče. Pevný větrací otvor může obsahovat otvory pro stávající vzduchové štěrby, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační 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

Pokoje bez dveří nebo oken, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určité poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy.

Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor. Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů. U spodní hrany dveří, které se otevírají do vnitřního prostředí v místnosti, kde je umístěn výrobek, musí být zajištěna minimální mezera 10 mm. Musíte zajistit, aby předměty, jako jsou koberce, jiné podlahové krytiny atd. neovlivňovaly průchod, když jsou zavřené dveře. Sporák lze umístit do kuchyně, kuchyně/jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Sporák nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m³. Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úroveň země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

Instalace a připojení

Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.


i Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teple vyzařované výrobkem zvyší spotřebu energie chladících zařízení.


- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.

i Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku. Dvířka, madlo nebo závěsy se mohou poškodit.

Elektrické zapojení


Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.


	NEBEZPEČÍ: Výrobek smí být připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.
--	--


	NEBEZPEČÍ: Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!
--	--

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje.

Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".


	Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).
---	--


	Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.
--	--

	NEBEZPEČÍ: Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
--	---


Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Připojení plynu

	NEBEZPEČÍ: Zařízení může být připojeno k systému dodávajícímu plyn pouze autorizovanou nebo kvalifikovanou osobou. Nebezpečí výbuchu nebo otrávení následkem neprofesionálních oprav! Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.
---	--

	NEBEZPEČÍ: Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, odpojte přívod plynu. Hrozí riziko výbuchu!
---	--

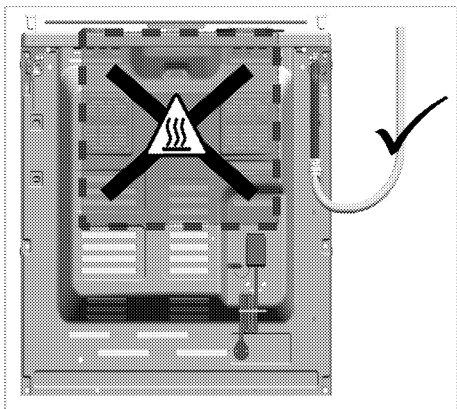
- Podmínky a hodnoty nastavení plynu jsou uvedeny na štítcích (nebo na typovém štítku).

	Vaše zařízení je vybaveno přírodním plynem (NG).
---	--

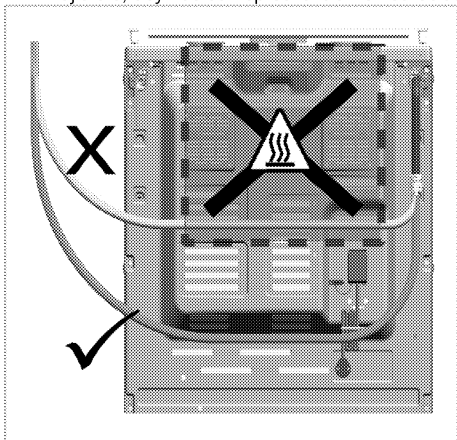
- Instalaci zemního plynu je nutno připravit vhodné pro montáž před instalací výrobku.
- Plynové připojení vašeho výrobku provede autorizovaná služba.
- Na výstupu instalace pro připojení zemního plynu k výrobku musí být pružná hadice a konec této hadice musí být uzavřen zásepkou. Zásepka bude během připojení odstraněna a váš výrobek bude připojen pomocí plochého přípojného zařízení (pouzdra).
- Zajistěte, aby byl ventil zemního plynu dobře dostupný.
- Pokud potřebujete použít spotřebiči později na jiný typ plynu, musíte kontaktovat autorizovaný servis za účelem příslušného postupu přeměny.

Pokud váš výrobek má pouze jeden plynový výstup;

- Před připojením plynové hadice se ujistěte, že výstup na plynovou hadici na zadní straně výrobku je na stejné straně výrobku jako ventil zemního plynu.

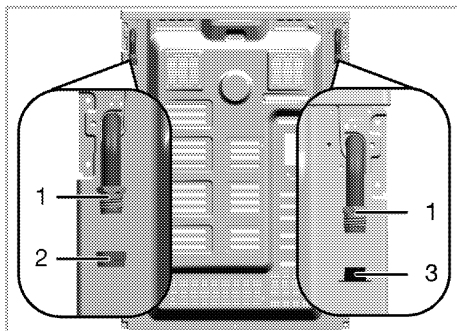


- Pokud výstup na plynovou hadici a ventil zemního plynu nejsou na stejné straně, při připojování zajistěte, aby hadice neprocházela horkou oblastí.

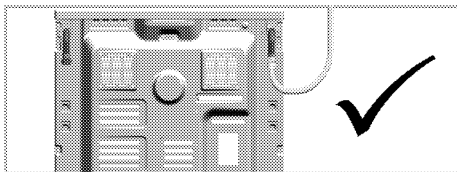


Pokud váš výrobek má dva plynové výstupy;

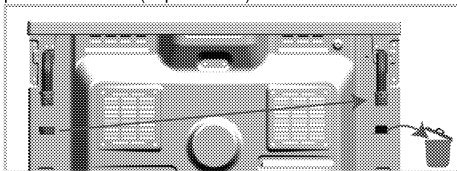
- Jeden z dvou výstupů je uzavřen zásepkou a druhý plastovou zátkou. Umístění zaslepovací a plastové zátky se může lišit v závislosti na výrobku.



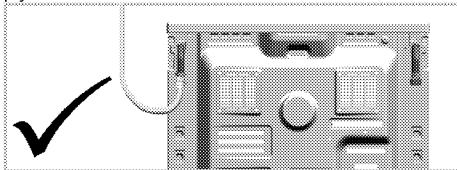
- 1 Výstup na plynovou hadici
 - 2 Záslepka
 - 3 Plastová zátká
- Před připojením plynu se ujistěte, že ventil zemního plynu a výstup plynové hadice na připojovaném zařízení jsou na stejné straně.
 - Pokud ventil zemního plynu a výstup na plynovou hadici uzavřený plastovou zátkou jsou na stejné straně, proveďte připojování plynu, jak je uvedeno na obrázku níže.



- Pokud ventil zemního plynu a výstup na plynovou hadici uzavřený zásepkou jsou na stejné straně, odstraňte a vyhoďte plastovou zátku. Vyjměte zásepku a uzavřete výstup na plynovou hadici v místě, kde připojování nebude prováděno, pomocí nového (nepoužitého) těsnění.





- Proveďte plynové připojení podle obrázku níže k výstupu na plynovou hadici vedle ventilu zemního plynu.



Riziko požáru:


Pokud připojení neprovedete podle pokynů uvedených níže, může vznikat riziko úniku plynu a požáru. **Naše společnost nenese odpovědnost za žádné škody tímto způsobené.**

- Plynové připojení musí být provedeno pouze autorizovaným servisem.
- Plynové připojení produktu rozhodně musí být provedeno přes výstup na plynovou hadici vedle ventilu zemního plynu.
- Plastovou zátku je třeba likvidovat a výstup na plynovou hadici, který se nebude používat, je třeba uzavřít zásepku.
- Pro uzavírání zásepkou výstupu na plynovou hadici, který se nebude používat, používejte nově a nepoužité těsnění.

	NEBEZPEČÍ: Pružnou plynovou hadici připojujte tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí kolem a aby nebyla zachycována při posunu pohyblivých částí. (např. zásuvek). Kromě toho, neumísťujte ji v prostoru, kde existuje riziko, že bude stlačována.
	NEBEZPEČÍ: Plynovou hadici je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Je zde nebezpečí výbuchu následkem poškozené plynové hadice.

Kontrola úniku v místě spoje

- Zajistěte, aby byla všechna tlačítka přístroje vypnuta. Zkontrolujte, zda je přívod plynu otevřený. Připravte si mýdlovou pěnu a naneste ji na spojovací okraj hadice za účelem kontroly úniku plynu.
- Namydlená část začne pění, pokud plyn uniká. V tomto případě znovu zkontrolujte připojení plynu.
- **V případě, že váš produkt má dva výstupy na plynovou hadici**, ujistěte se, že nepoužívaný výstup je uzavřen zásepkou. Připravte si mýdlovou pěnu a naneste ji na spojovací okraj zátky za účelem kontroly úniku plynu. Namydlená část začne pění, pokud plyn uniká. V tomto případě znovu zkontrolujte připojení zásepky.
- Místo mýdla můžete použít komerčně dostupné spreje pro kontrolu úniku plynu.

	Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.
--	---

- Zatláčte výrobek ke stěně kuchyně.


Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.


Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

Poslední kontrola

1. Zkontrolujte funkce elektřiny.
2. Otevřete přívod plynu.
3. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
4. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.

	Plamen musí být modrý a musí mít pravidelný tvar. Pokud je plamen nažloutlý, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.
---	--


Změna plynu


	NEBEZPEČÍ: Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, odpojte přívod plynu. Hrozí riziko výbuchu!
---	--

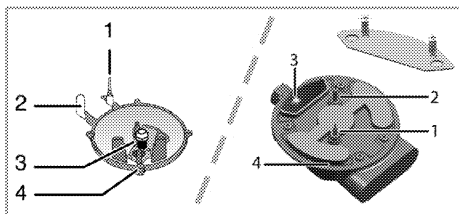
Chcete-li změnit typ plynu pro váš spotřebič, vyměňte všechny vstříkovače a upravte plamen všech ventilů v poloze nižšího průtoku.

Výměna vstříkovače hořáku

1. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.
2. odšroubujte vstříkovače proti směru hodinových ručiček.
3. Nasadte nové vstříkovače.
4. Zkontrolujte všechna spojení kvůli správnému upevnění a těsnosti.

	Nové vstříkovače mají polohu vyznačenou na obalu nebo můžete postupovat podle tabulky vstříkovačů na <i>Tabulka injektoru, strana 12</i> .
---	--

	((Liší se podle modelu výrobku.)) U některých ploten je vstříkovač zakrytý kovovým prvkem. Tento kovový prvek je nutno demontovat před výměnou vstříkovače.
---	--



- 1 Pojistka proti zhasnutí plamene (podle modelu)
- 2 Svíčka
- 3 Vstřikovač
- 4 Hořák



Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmout kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

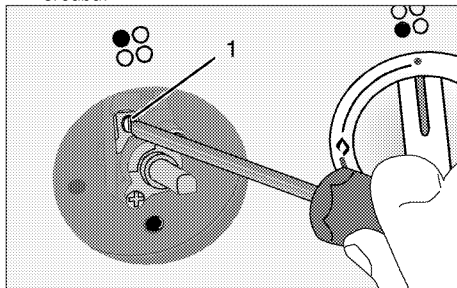
1. Zapaňte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
3. Použijte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku.

U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou **proti směru hodinových ručiček**.

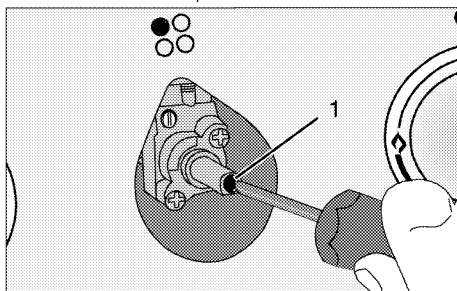
» Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.

4. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.

5. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



- 1 Šroub nastavení průtoku



- 1 Šroub nastavení průtoku



Pokud se změní typ plynu přístroje, je nutno změnit i štítek, který udává typ plynu přístroje.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 22*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 22*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



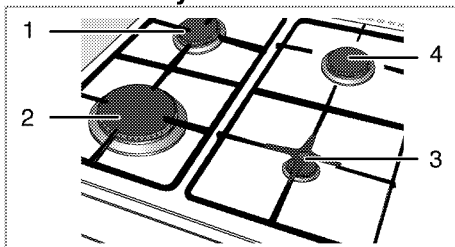
Nikdy nepřilíte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Taktó nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Vaření s plynem

- Velikost nádoby musí odpovídat velikosti plamene. Upravte plamen tak, aby nepřesahoval dno nádoby a umístěte nádobu na držák hrnce.

Používání varných desek



- 1 Normální hořák 18-20 cm
- 2 Rychlý hořák 22-24 cm
- 3 Přídavný hořák 12-18 cm
- 4 Normální hořák 18-20 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte nádoby na vaření větší, než je uvedeno ve výše uvedených max. a min. rozměrech. Použitím větších nádob na vaření riskujete otravu kyslíčnیکem uhelnatým, přehřátí přílehlých povrchů a ovládacích knoflíků. Použitím menších nádob na vaření riskujete popálení plamenem.

Velký symbol plamene označuje nejvyšší výkon vaření, malý symbol plamene odpovídá nejnižšímu výkonu vaření. Pokud otočíte do polohy vypnuto (nahoru), k hořákům neproudí plyn.

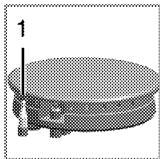
Zapálení plynových hořáků

1. Tiskněte tlačítko hořáku.
2. Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček k velkému symbolu plamene.
» Plyn zažehne vzniklá jiskra.
3. Nastavte požadovaný výkon.

Vypínání plynových hořáků

Otočte tlačítkem pásma udržování teploty do polohy vypnuto (horní).

Bezpečnostní systém uzávěru plynu (u typů vybavených tepelnou součástí)



1. Bezpečnostní systém uzávěru plynu

Jakmile dojde ke zhasnutí hořáků z důvodu přetečení, spustí se bezpečnostní systém a přeruší přívod plynu.

- Stiskněte tlačítko směrem dovnitř a otočte jím proti směru hodinových ručiček a zapalte.
- Po zapálení plynu držte tlačítko ještě 3-5 sekund, aby se spustil bezpečnostní systém.
- Pokud se plyn nezapálil poté, co jste stiskli a pustili tlačítko, postup opakujte a tiskněte tlačítko po dobu 15 sekund.



NEBEZPEČÍ:

Uvolněte tlačítko, pokud není hořák zapálen během 15 vteřin.

Před dalším pokusem počkejte nejméně 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečicí formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanese např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

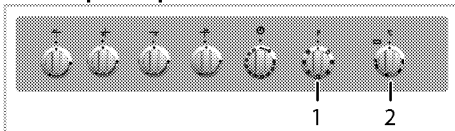
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohněvu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

1. Nastavte časovač trouby na požadovaný čas vaření; viz *Používání hodin trouby, strana 24*
 2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
 3. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

»

Vypněte elektrickou troubu

Přepněte časovač trouby do polohy vypnuto.



Když je časovač nastaven na určitý čas, automaticky se vypne; viz *Používání hodin trouby, strana 24*

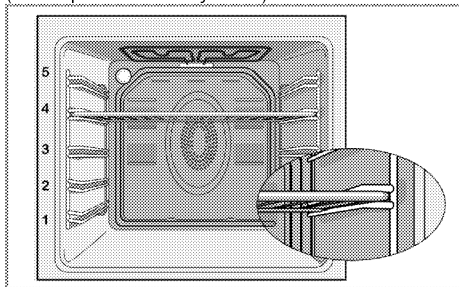
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahorě).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Horní ohřev s ventilátorem



Horní ohřev a ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti stavu, kdy je zapnutý jen horní ohřev.

Dolní ohřev s ventilátorem



Dolní ohřev a ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti stavu, kdy je zapnutý jen dolní ohřev. Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není přehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů. Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

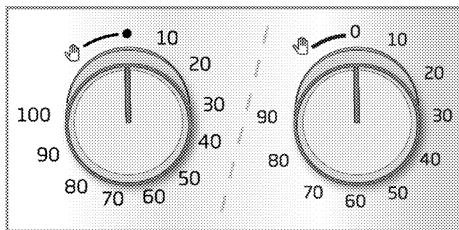
Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Používání hodin trouby



Začátek pečení



Chcete-li troubu použít, musíte zvolit režim pečení a požadovanou teplotu a nastavit čas. Jinak nebude trouba fungovat.

1. Otočte tlačítko nastavení času ve směru hodinových ručiček a nastavte čas pečení.
2. Vložte pokrm do trouby.
3. Zvolte teplotu a provozní režim; viz. *Používání elektrické trouby, strana 22.*

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

4. Jakmile uplyne čas vaření, tlačítko nastavení času se automaticky otočí proti směru hodinových

ručiček. Ozve se výstražný zvuk označující nastavení času a odpojí se napájení.



Pokud nechcete používat funkci časovače, otočte tlačítko proti směru hodinových ručiček k symbolu ruky.

5. Troubu vypnete tlačítkem nastavení času, funkčním tlačítkem a tlačítkem teploty.

Vypínání trouby před nastaveným časem

1. Otáčejte tlačítko nastavení času proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.
2. Vypněte troubu funkčním tlačítkem a tlačítkem teploty.

Tabulka časů vaření



Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění



1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků		Položka přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	30 ... 45
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	175	30 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Koláč*	Jeden zásobník		3	180 ... 200	10 ... 20
Sušenky*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Pečivo*	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 35
Kvasnice*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Jeden zásobník		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Pro vaření, které vyžaduje předehřátí, předehřejte na začátku troubu, dokud neobdržíte nastavenou teplotu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10 a zkráťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.

- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je přibližně o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviný	Položka přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibližně)
Ryba	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	4	250/max	1...3 min.

podle tloušťky

* Troubu předehřívajte po dobu 5 minut.

** Nelze-li nastavit teplota grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popálení!

- Otočte tlačítko nastavení času proti směru hodinových ručiček k symbolu ruky během grilování.

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předehřívajte asi 5 minut.
» Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).





Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.


7 Údržba a péče


Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.

	NEBEZPEČÍ: Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	NEBEZPEČÍ: Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dáte připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

	Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.
--	--

	Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
--	--

Čištění varné desky

Čištění varné desky

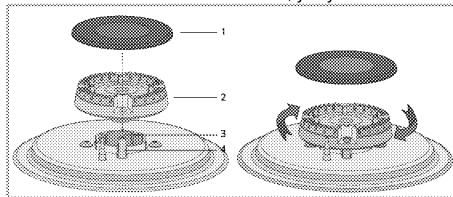
1. Z plotny sejměte držáky.
2. Z hořáku sejměte všechny části a vyčistěte pouze houbičkou, čisticím prostředkem a horkou vodou.
3. Části hořáku, které nelze sejmout, vyčistěte navlhčeným hadříkem.
4. Vyčistěte topný prvek (u modelů se zapalováním a topným prvkem) pomocí navlhčeného hadříku. Poté vše osušte suchým hadříkem. Ujistěte se, zda je vše zcela suché.

V opačném případě nedojeďte k zažehnutí.

5. Při umísťování vrchních mřížek věnujte pozornost správnému umístění držáků hrnců, aby hořáky byly uprostřed.

Montáž částí hořáku


Po očištění hořáku umístěte části, jak je uvedeno níže.



- 1 Víčko hořáku
 - 2 Hlava hořáku
 - 3 Komora hořáku
 - 4 Svíčka (u produktů se zapalovačem)
1. Hlavu hořáku umístěte tak, aby prošla otvorem zapalovací svíčky (4). Otočte hlavou hořáku doprava a doleva, abyste se ujistili, že je zasazena do komory hořáku.
 2. Víčko hořáku umístěte na hlavu hořáku.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

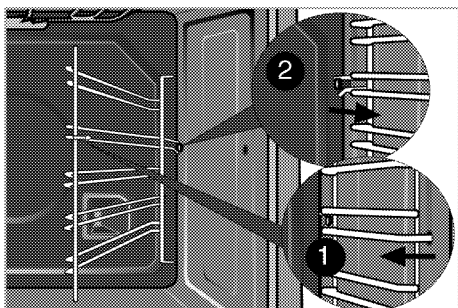
	Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.
---	--

Čištění trouby

Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

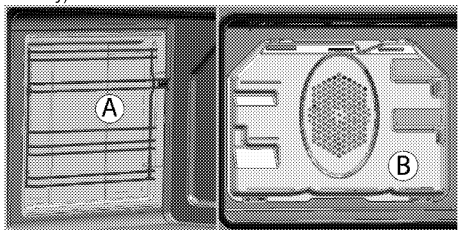
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

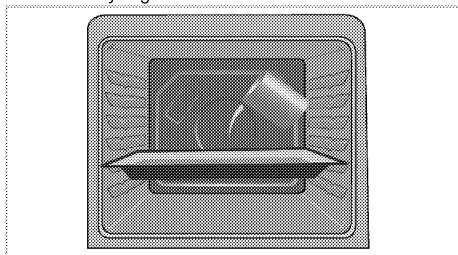
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Snadné parní čištění

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 300 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Nastavte troubu do režimu snadné čištění parou a běh na 100 ° C po dobu 25 minut.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.

5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

i V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

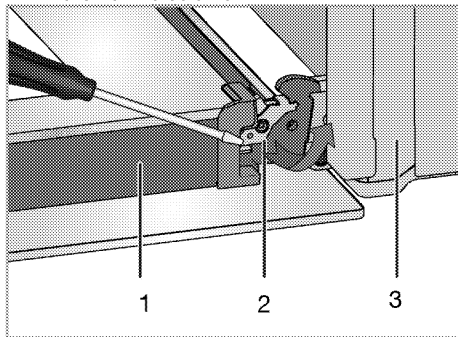
Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

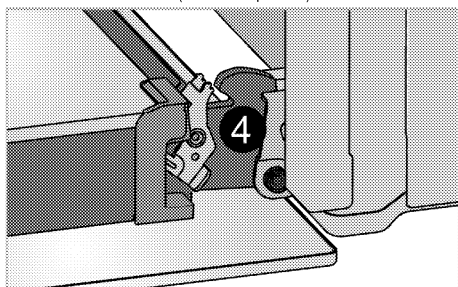
i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvířka trouby.

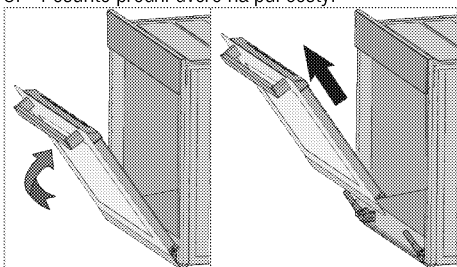
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



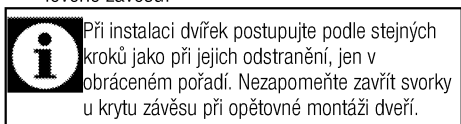
- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



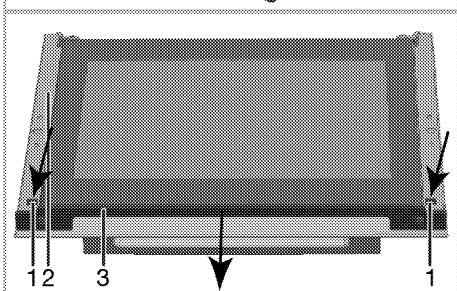
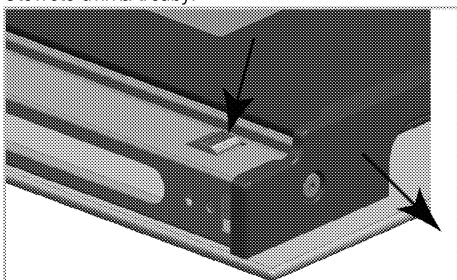
Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

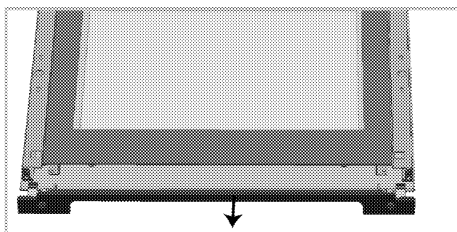
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

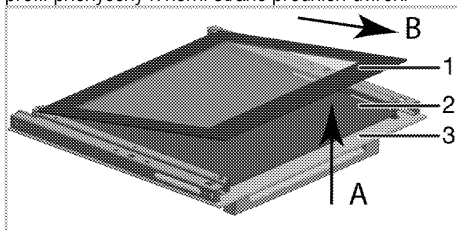
Otevřete dvířka trouby.



- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



Stiskněte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sobě tak, jak je znázorněno na obrázku. Tím uvolníte profil přichycený k horní straně předních dvířek.

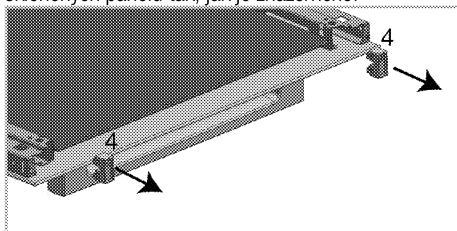


- 1 Nejvnitřnější skleněný panel
 - 2 Vnitřní skleněný panel*
 - 3 Vnější skleněný panel
- * (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Lehce nadzvedněte nejvnitřnější skleněný panel (1) ve směru „A“ a vytáhněte jej ve směru „B“ tak, jak je znázorněno na obrázku.

Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem,

zatáhněte za spojovací držák, který spojuje jednotlivé prvky uprostřed, abyste jej uvolnili od ostatních skleněných panelů tak, jak je znázorněno.

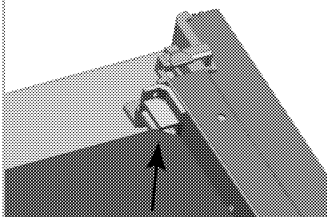


- 4 Spojovací držák skel*
- * (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Stejný postup zopakujte při vyjmutí vnitřního skleněného panelu (2). Prvním krokem k sestavení dveří je instalace vnitřního skleněného panelu (2). Umístěte skleněný panel tak, jak je znázorněno na obrázku, aby zapadl do plastové drážky.



V opačném případě nebude skleněný panel dostatečně upevněn a může být poškozen vibracemi nebo se rozbít.



Při instalaci nevnitřnějšího skleněného panelu (1) se ujistěte, že potištěná strana panelu směřuje k vnitřnímu skleněnému panelu.

Je důležité, aby byly dolní rohy nevnitřnějšího skleněného panelu usazeny v plastových drážkách.



V opačném případě nebude skleněný panel dostatečně upevněn a může být poškozen vibracemi nebo se rozbít.

Nezapomeňte umístit spojovací díly na jejich místa. Nakonec stiskněte úchytky na profilu, aby zapadly zpátky na svá místa.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



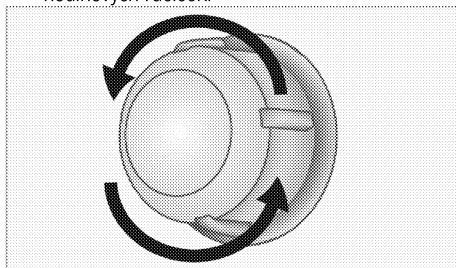
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



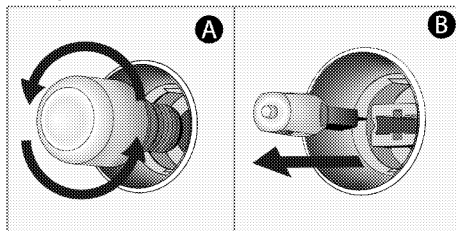
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Chybí zapalovací jiskra.

- Není proud. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.*
- Čas není nastaven. >>> *Nastavte čas.*

Není plyn.

- Je uzavřený hlavní přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová trubka je ohnutá. >>> *Nainstalujte plynovou trubku správně.*

Hořáky nehoří správně nebo vůbec.

- Hořáky jsou špinavé. >>> *Vyčistěte součásti hořáku.*
- Hořáky jsou vlhké. >>> *Osušte součásti hořáku.*
- Víčko hořáku není namontováno bezpečně. >>> *Namontujte víčko hořáku bezpečně.*
- Je uzavřený přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová bomba je prázdná (při používání LPG). >>> *Vyměňte plynovou bombu.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněně odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněně požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

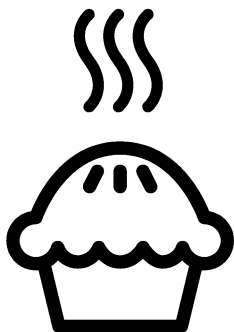
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklém běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

beiko

Духовка
Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Правила техніки безпеки для газових пристроїв.....	5
Електрична безпека.....	6
Безпека виробу.....	7
Призначення.....	10
Захист дітей.....	10
Утилізація старого приладу.....	11
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11
Утилізація старого приладу.....	11

2 Загальна Інформація 12

Огляд.....	12
Вміст упаковки.....	13
Технічні характеристики.....	14
Таблиця інжекторів.....	14

3 Установка 15

До початку установки.....	15
Установка та підключення.....	17
Перехід на інший тип газу.....	20

4 Підготовка 22

Поради щодо збереження електроенергії.....	22
Початок використання.....	22
Початкове очищення виробу.....	22
Перше розігрівання.....	22

5 Правила експлуатації варильної панелі 23

Загальна інформація щодо приготування.....	23
Використання варильних панелей.....	23

6 Використання духовки 25

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	25
Використання електричної духової шафи.....	25
Робочі режими.....	26
Користування годинником духової шафи.....	27
Таблиця часу приготування.....	28
Використання гриля.....	29
Таблиця часу приготування на грилі.....	29

7 Догляд і технічне обслуговування 30

Загальна інформація.....	30
Очищення варильної панелі.....	30
Очищення панелі управління.....	30
Очищення духовки.....	31
Демонтаж дверцят духової шафи.....	31
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	32
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	33

8 Пошук та усунення несправностей 35**9 Guarantee Details 37**

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 15*
- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згорання у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Цей прилад призначений для використання в приміщенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, що датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згорання

газу. У випадку неповного згоряння може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.

- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.

Заходи у разі появи запаху газу

- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
- Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
- Відчиніть двері та вікна.
- Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
- Попередьте сусідів.
- Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.

- Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, що це безпечно.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу

мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.

- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, щоб газові шланги й електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами

духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

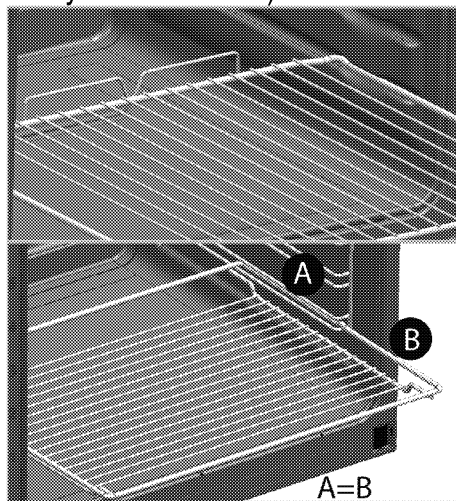
- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.

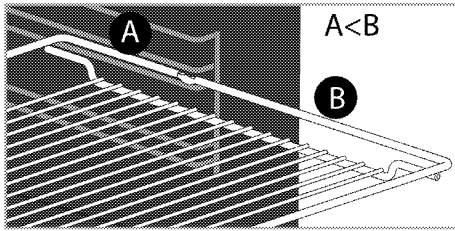
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними

засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних
Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній.
Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).





- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- **УВАГА:** Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнуто, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.

- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витоку газу.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою

нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



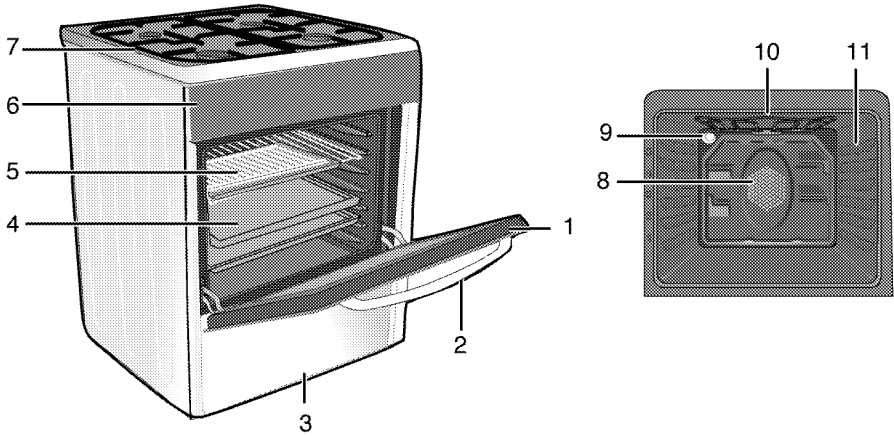
Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

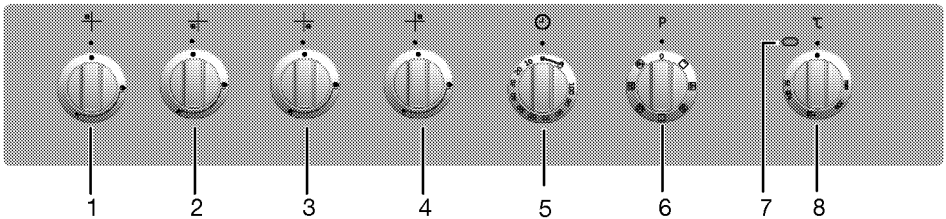
2 Загальна Інформація

Огляд



- 1 Передні дверцята
- 2 Ручка
- 3 Нижня частина
- 4 Деко
- 5 Полиця-решітка
- 6 Панель управління

- 7 Панель пальника
- 8 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 9 Лампочка
- 10 Нагрівальний елемент гриля
- 11 Положення полиць



- 1 Нормальний пальник Задній лівий
- 2 Пальник додаткового нагрівання Передній лівий
- 3 Додатковий пальник Передній правий
- 4 Нормальний пальник Задній правий
- 5 Механічний таймер (Це залежить від моделі. Таймер вашого продукту може становити 100 або 90 хвилин. На ілюстрації в якості прикладів показано 100 хвилин.)
- 6 Ручка вибору функції
- 7 Лампочка термостата
- 8 Ручка термостата

Вміст упаковки

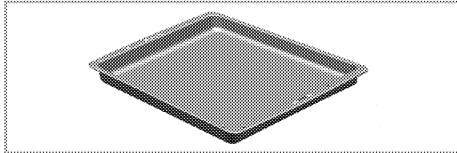


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

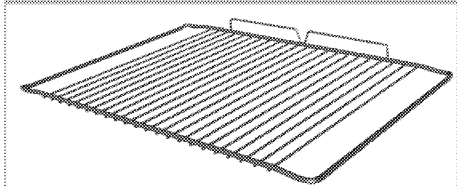
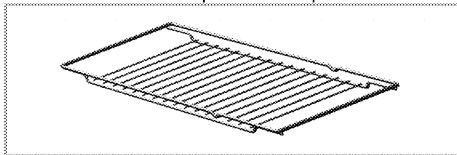
2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



3. Решітчастий гриль

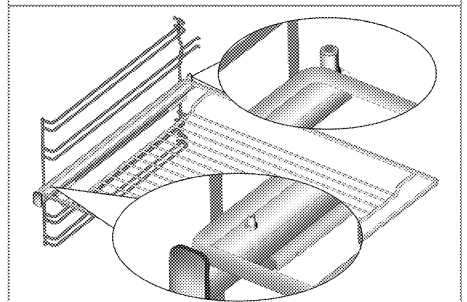
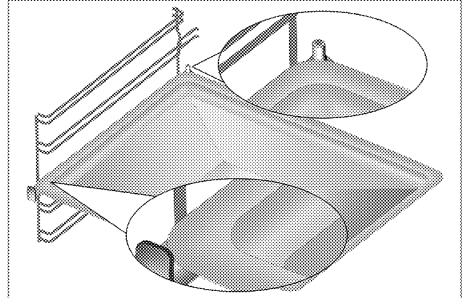
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



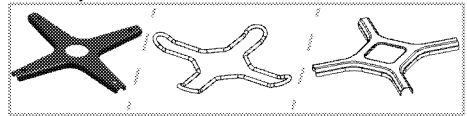
4. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



5. Адаптер для кавника



Для кавників.

Технічні характеристики

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.0 кВт
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 1 мм ²
Категорія газового приладу	Cat II 2H3+ / Cat II 2H3B/P / Cat I 2H
Тип/тиск газу	NG G 20/20 мбар
Загальне споживання газу	7.9 кВт
Перехід на тип/тиск газу [§]	LPG 30/28-30 мбар
– додатково	Пропан 31/37 мбар
Варильна поверхня	
Конфорки	
Задній лівий	Нормальний пальник
Живлення	2кВт
Передній лівий	Пальник додаткового нагрівання
Живлення	2.9 кВт
Передній правий	Додатковий пальник
Живлення	1 кВт
Задній правий	Нормальний пальник
Живлення	2 кВт
ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ	
Головна духовна шафа	Багатофункціональна духовна шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	1.6 кВт

Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).
Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.




Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	2кВт	2.9 кВт	1 кВт	2 кВт
	Задній лівий	Передній лівий	Передній правий	Задній правий
Тип/тиск газу				
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72
G 31/ 37 мбар	72	87	50	72

3 Установка

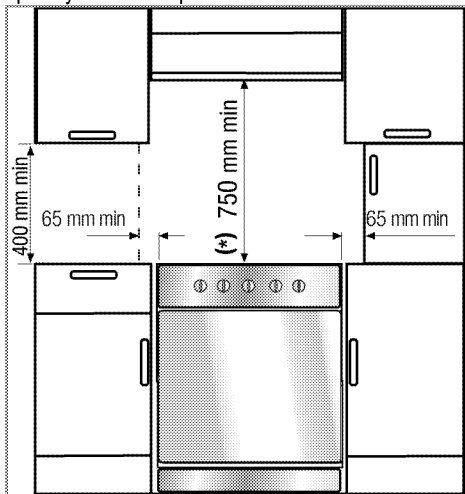
Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

	Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
	НЕБЕЗПЕЧНО: Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
	НЕБЕЗПЕЧНО: Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.

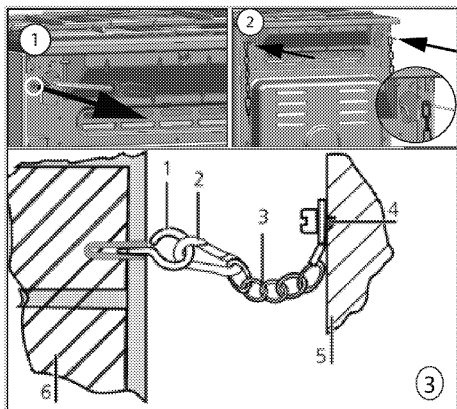


- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкції його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

Запобіжний ланцюжок

Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання. Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).



- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання. Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (см 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

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються

безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм. Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м³.

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи

без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці.

Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



Після установки пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).



Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Підключення газу**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт!
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу.
Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в табличці з позначенням типу іону).



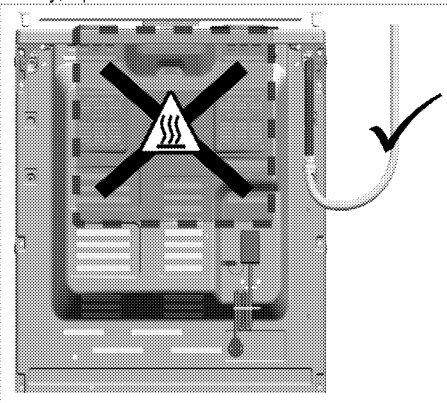
На ваш виріб може подаватися природний газ (NG).

- Підключення природного газопостачання необхідно виконувати відповідно до технічних умов перед встановленням пристрою.
- Підключення пристрою до газопостачання мають здійснювати виключно кваліфіковані робітники авторизованих сервісних служб.
- На виході системи подачі природного газу має знаходитися гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий сліпою заглушкою. Під час підключення пристрою сліпу заглушку знімають, і таким чином пристрій буде підключено за допомогою плаского роз'єму (рукава).
- Упевніться, що газовий вентиль досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної

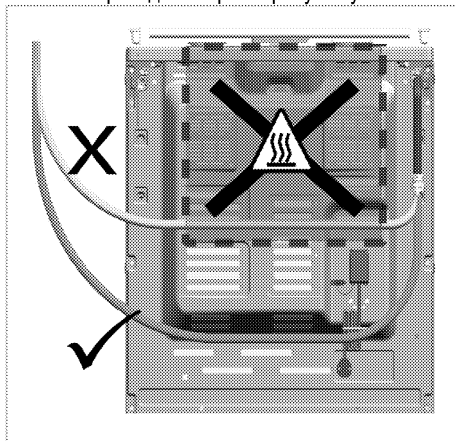
служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

Якщо пристрій має тільки один вихід подачі природного газу;

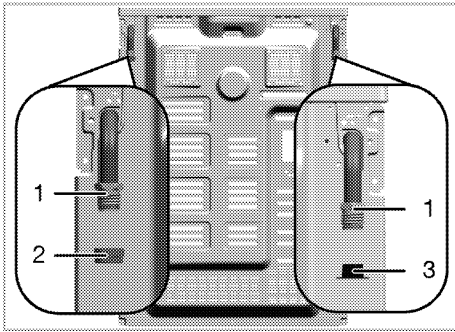
- Перед тим, як під'єднати газовий шланг, упевніться, що вихід для газового шлангу на задній частині пристрою знаходиться з того ж боку, що й газовий вентиль.



- Якщо шланг для подачі газу та клапан природного газу не розташовані з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.

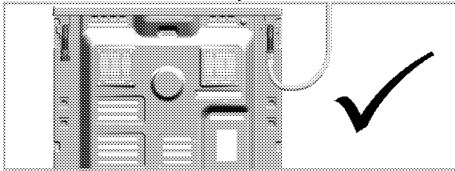
**Якщо пристрій має два виходи подачі природного газу;**

- Один з двох виходів закритий сліпою заглушкою, а інший — пластиковою. В залежності від типу пристрою розташування сліпої та пластикової заглушок може бути різним.

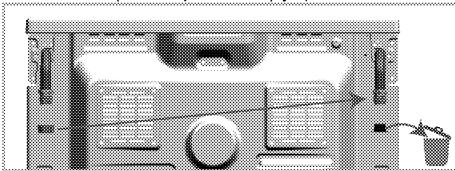


- 1 Вихід для газового шлангу
- 2 Сліпа заглушка
- 3 Пластикові заглушка

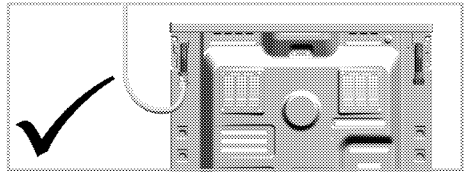
- Перед тим, як приєднати газ, переконайтеся, що клапан природного газу та шланг для подачі газу, підключеного до нього, розташовані на одній стороні.
- Якщо клапан природного газу та шланг для подачі газу закриті пластиковою заглушкою на одній і тій же стороні, приєднайте газ, як показано на малюнку нижче.



- Якщо клапан природного газу та газовий шланг, які закриті заглушкою з однієї сторони, зніміть та приборіть пластмасову заглушку. Видаліть сліпу заглушку і закрийте вихід, який не буде використовуватися для підключення до системи газопостачання, новим (невикористаним) ущільнювачем.



- Підключіться до системи газопостачання як показано на схемі нижче, коли вихід для під'єднання газового шлангу знаходиться по один бік з газовим вентиляем.



Ризик загоряння:

Якщо ви не встановите з'єднання відповідно до наведених нижче інструкцій, виникне ризик витoku газу та пожежі. **Наша компанія не несе будь-яких відповідальностей за пошкодження та збитки, які стали наслідком таких дій.**

- Підключення до системи газопостачання має виконувати тільки представник спеціальної авторизованої служби.
- Приєднання газу до приладу обов'язково повинно бути зроблено через шланг для подачі газу біля клапана природного газу.
- Необхідно зняти пластикову заглушку з відповідного виходу, а той вихід, який не буде використаний, необхідно закрити сліпою заглушкою.
- При герметизації шлангу для подачі газу, який не буде використовуватися з глухою пробкою, ви обов'язково повинні використовувати нову та невикористану ущільнювальну прокладку.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб запобігти його контактам з рухомими деталями та затиску шлангу між рухомими деталями, коли вони працюють. (наприклад, висувні ящики) До того ж, шланг не можна розміщувати у місцях, де можливе його затискання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Газовий шланг не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Існує ризик вибуху через пошкоджений газовий шланг.

Контроль витoku в місцях з'єднання

- Упевніться, що всі ручки пристрою знаходяться у вимкненому положенні. Упевніться, що подачу газу відкрито. Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце з'єднання шланга, щоб перевірити на витік газу.

- У разі наявності витoku у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте підключення до газопостачання ще раз.
- **Якщо пристрій має два виходи для газових шлангів**, упевніться, що вихід, який не використовується, закритий сліпою заглушкою. Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце входу сліпої заглушки, щоб перевірити на витік газу. У разі наявності витoku у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте встановлення сліпої заглушки ще раз.
- Замість мила можна використовувати спреї для перевірки на виток газу, які можна придбати в торговельних мережах.



Для контролю витoku газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Остання перевірка

1. Перевірте роботу електричних функцій.
2. Відкрийте вентиль подачі газу.
3. Перевірте надійність усіх з'єднань.
4. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.



Полум'я має бути блакитним і мати звичайну форму. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

Перехід на інший тип газу



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу.
Існує ризик вибуху!

Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

Заміна інжекторів для конфорок

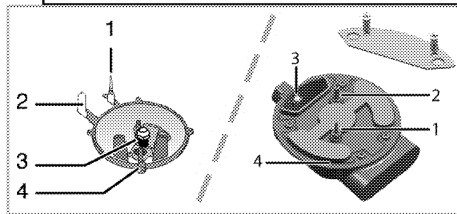
1. Зніміть кришку та корпус конфорки.
2. Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
3. Встановіть нові інжектори.
4. Перевірте надійність всіх з'єднань.



Розташування нових інжекторів показано на упаковці чи в таблиці
Таблиця інжекторів, стор. 14.



((Залежить від моделі пристрою.))
У деяких моделях конфорок інжектор закритий металевою кришкою. Щоб замінити інжектор, металеву кришку потрібно зняти.



- 1 Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
- 2 Запальна свічка
- 3 Інжектор
- 4 Конфорка



Не намагайтеся витягти вентиля газів конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосуйте викрутку відповідного розміру.

Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою.

Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

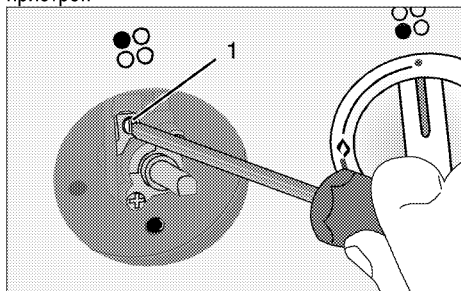
» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення,

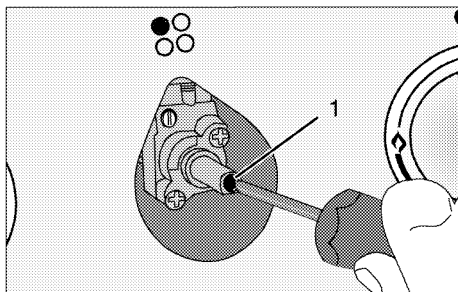
якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.

5. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



- 1 Гвинт регулювання подачі газу



- 1 Гвинт регулювання подачі газу

i Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духова шафа вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимкати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.

Початок використання

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 29*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 29*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запахи. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

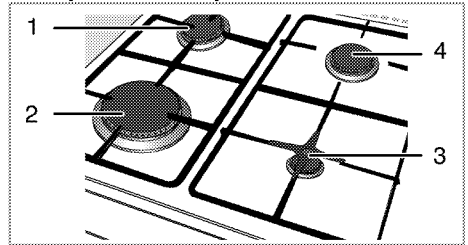
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.
У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

Використання варильних панелей



- 1 Нормальний пальник 18-20 см
- 2 Пальник додаткового нагрівання 22-24 см
- 3 Додатковий пальник 12-18 см
- 4 Нормальний пальник 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Розмір посуду для приготування не повинен перевищувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У вимкненому (верхньому) положенні подачу газу до пальників заблоковано.

Розпалювання газових пальників

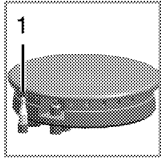
1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.

- » Газ розпалюється іскрою, що видобувається.
3. Відрегулюйте потрібну потужність нагріву.

Вимикання газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

Запобіжна система вимикання газу (у моделях із термічним компонентом)



1. Запобіжне вимикання газу

Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб розпалити газ.
- Коли газ буде розпалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде розпалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку. Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духові шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні

смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.

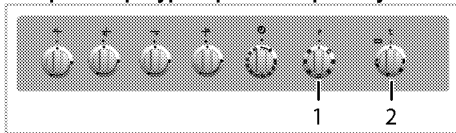


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Ручка термостата

1. На таймері духовки встановіть потрібний час приготування; див. *Користування годинником духової шафи, стор. 27.*
2. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
3. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.
»

Вимкнення електричної духової шафи

Встановіть таймер духовки в положення «вимкнuto».



Якщо таймер налаштовано на певний час, він вимкнеться автоматично; див. *Користування годинником духової шафи, стор. 27*

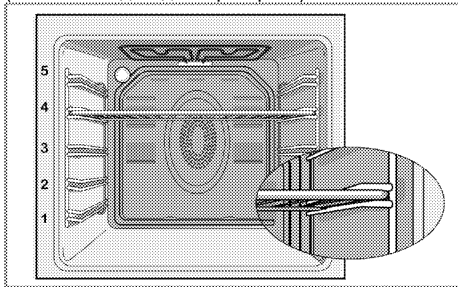
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнитися від характеристик вашого виробу.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання згори з використанням вентилятора



Страва нагрівається згори й обдувається вентилятором на задній стінці. Гаряче повітря краще розподіляється всередині духової шафи порівняно з режимом, коли працює лише верхній нагрівач.

Нагрівання знизу з використанням вентилятора



Страва нагрівається знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Гаряче повітря краще розподіляється всередині духової шафи порівняно з режимом, коли працює лише нижній нагрівач.

Ця функція також спрощує чищення парою.

Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці.

Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленій на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками.

Ця функція також спрощує чищення парю.

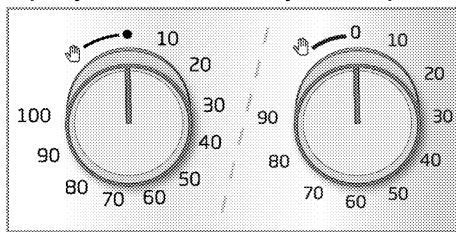
Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Користування годинником духової шафи



Початок приготування



Щоб використовувати духову шафу, оберіть режим приготування, потрібну температуру й налаштуйте час. У разі недотримання цієї вимоги духовка не працюватиме.

1. Поверніть ручку налаштування часу в напрямку годинникової стрілки, щоб налаштувати час приготування.
 2. Поставте страву в духовку.
 3. Виберіть режим і температуру; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25.*
- » Духова шафа нагріватиметься до заданої температури і підтримуватиме її до завершення вибраного часу приготування.
4. Коли час приготування завершиться, ручка налаштування часу автоматично повернеться проти годинникової стрілки. Пролунає попереджувальний сигнал, що вказує на завершення заданого часу та вимкнення живлення.




Щоб вимкнути функцію таймера, поверніть ручку проти годинникової стрілки до символу руки.

5. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки налаштування часу, ручки вибору функцій або ручки регулювання температури.


Вимкнення духової шафи до завершення встановленого часу

1. Поверніть ручку налаштування часу проти годинникової стрілки до зупинки.
2. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки вибору функцій і ручки регулювання температури.

Таблиця часу приготування

 Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження

 Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Кількість піддонів		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирогов на деці*	Один піддон		3	175	30 ... 45
Кекси в формі*	Один піддон		2	175	30 ... 50
Кекс у паперовій обгортці*	Один піддон		3	160 ... 170	20 ... 30
Бісквітний торт*	Один піддон		3	180 ... 200	10 ... 20
Печиво*	Один піддон		3	160 ... 170	20 ... 30
Тісто для випічки*	Один піддон		3	200	20 ... 30
Здобна випічка*	Один піддон		3	190	20 ... 35
Дріжджі*	Один піддон		3	190	20 ... 40
Лазанья*	Один піддон		2	180	25 ... 45
Піца*	Один піддон		1	200	10 ... 20
Біфштекс (цільний)/печеня	Один піддон		2	25 мін. 220, потім 180 ... 190	80 ... 100
Бараняче стегно (запікання)	Один піддон		2	25 мін. 220, потім 190	70 ... 90
Смажене курча	Один піддон		2	15 мін. 250/max, потім 190	55 ... 65
Індичка (нарізана)	Один піддон		3	25 мін. 220, потім 190	70 ... 120
Риба	Один піддон		3	200	20 ... 30

Під час приготування на двох деках одночасно встановіть глибше деко на верхню полицю, а інше на нижню.
* Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

(**) Для способів приготування, які потребують попереднього розігріву, на початку приготування виконайте попереднє нагрівання духової шафи до встановленої температури.


Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.

- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

 Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Під час використання гриля поверніть ручку регулювання часу проти годинникової стрілки до символу руки.

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
 2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
 3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.
- » Увімкнеться індикатор температури.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4...5	250/max	20...25 хв. #
Нарізане курча	4...5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4...5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	250/max	25...30 хв. #
Телячі відбивні	4...5	250/max	25...30 хв. #
Грінки*	4	250/max	1...3 хв.

залежно від товщини

*Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин

**Якщо температуру підсмажування продукту відрегулювати неможливо, гриль працюватиме на максимальній температурі.

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгорячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення варильної панелі

Очищення пальника

1. Зніміть підставки для посуду з варильної панелі.

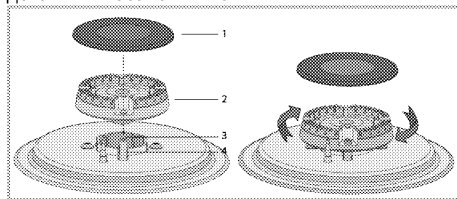
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, м'якого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та нагрівальним елементом) помірно зволоженою тканиною. Після цього витріть сухою чистою тканиною. Переконайтеся, що отвори для полум'я та запальна свічка повністю висушені.

В іншому разі наприкінці розпалювання не з'явиться потрібна іскра.

5. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.



- 1 Накладка пальника
- 2 Голівка пальника
- 3 Камера пальника
- 4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

1. Встановіть голівку пальника, так щоб вона проходила крізь запальну свічку пальника (4). Поверніть голівку пальника вліво і вправо, щоб переконатися, що голівка правильно встановлена у камері пальника.
2. Встановіть накладку пальника на його голівку.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



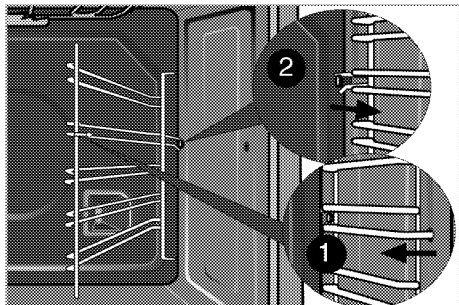
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

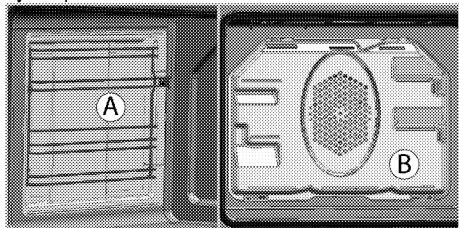
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

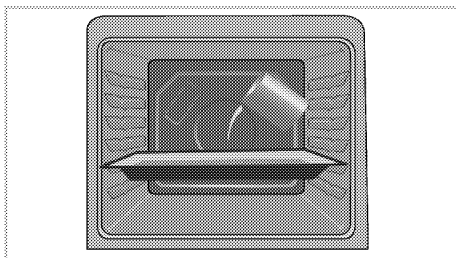
Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролитий жир на пар і двоокис вуглецю.



Просте чищення паром

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 300 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 ° C протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стький бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.



Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

Очищення дверцят духовки

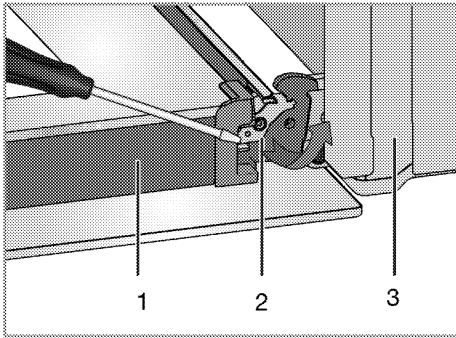
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



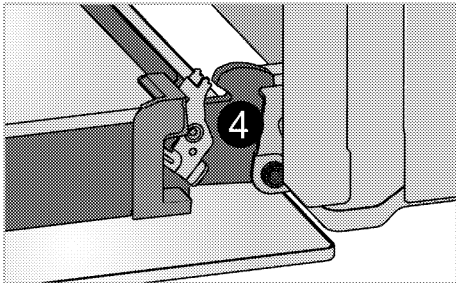
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

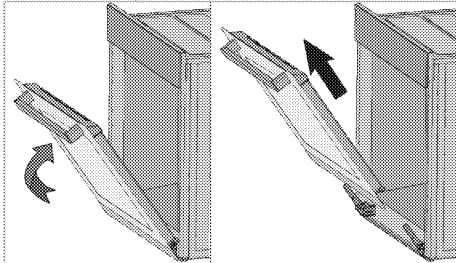
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



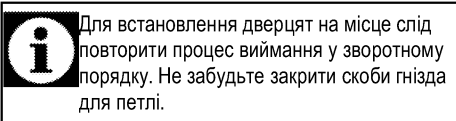
- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

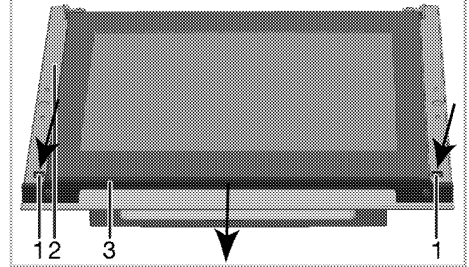
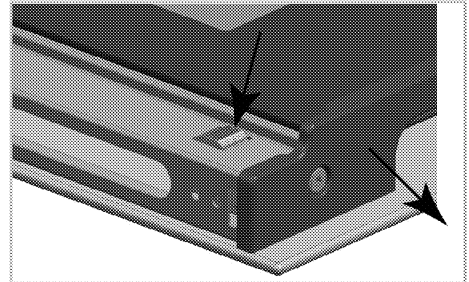


Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

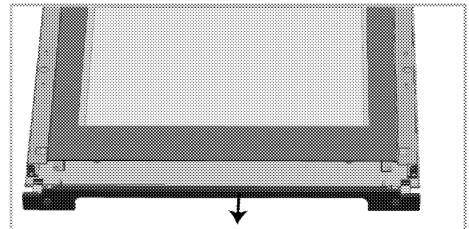
Виймання внутрішнього скла дверцят
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

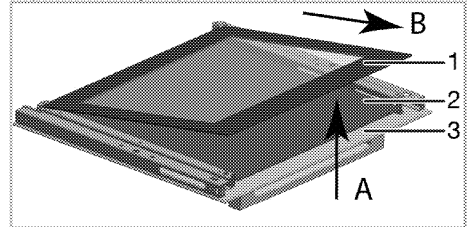
Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Засувка
- 2 Рама
- 3 Профіль



Як показано на малюнках вище, натисніть на засувки (1) і одночасно потягніть профіль (3) до себе, щоб витягнути профіль, прикріплений до верхнього боку передніх дверцят.

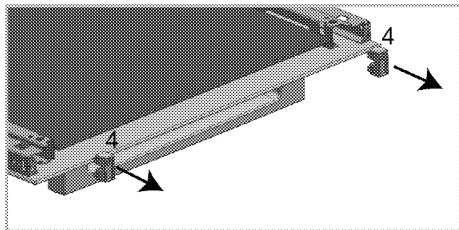


- 1 Внутрішня скляна панель
- 2 Середня скляна панель*
- 3 Зовнішня скляна панель

* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку **A** й витягніть її в напрямку **B**'.

Якщо пристрій має середню скляну панель; Потягніть з'єднувальні елементи тримача скла в центрі, як показано на малюнку, щоб витягнути їх з панелі.

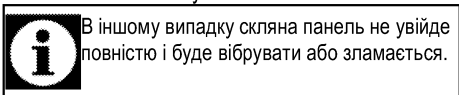


4 З'єднувальні елементи тримача скла*

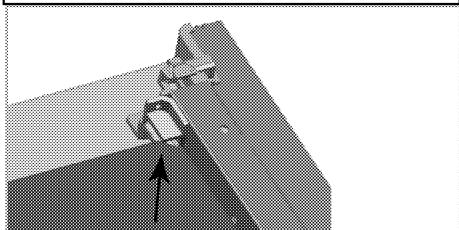
* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Повторіть ці дії, щоб зняти середню скляну панель (2). Під час складання дверцят спочатку слід встановити середню скляну панель (2).

Скляну панель необхідно вставити таким чином, щоб вона увійшла у пластмасовий тримач, як показано на малюнку.

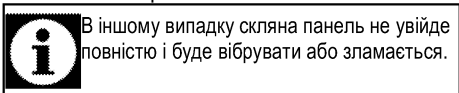


В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.



Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, щоб поверхня з написом була звернута до середньої скляної панелі.

Важливо, щоб нижній кут внутрішньої скляної панелі обов'язково був вставлений в нижній пластмасовий тримач.



В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.

Не забудьте помістити з'єднувальні елементи тримача скла в відповідні пази.

І, нарешті, натисніть на засувки профілю, щоб вони знову ввійшли в пази.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолонув. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.



Розташування лампи може відрізнитися від зображення на малюнку.



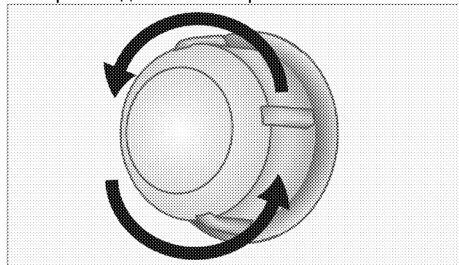
Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.



Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

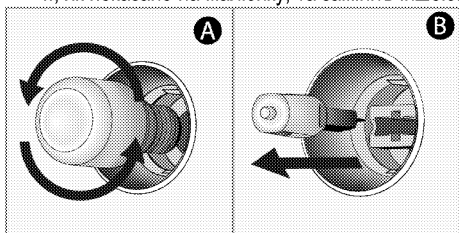
Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо

вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

8 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Немає запалювальної іскри.

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*
- Час не налаштовано. >>> *Встановіть час.*

Газ не подається.

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*

(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2
Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.
Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.