



Oven

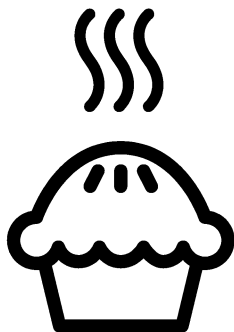
User Manual

Плита

Руководство пользователя

Fırın

Kullanma Kılavuzu



FSGT62130GW

EN / RU / TR

285.3025.37/R.AF/25.11.2019/2-1

7737488631

Please read this user manual first!

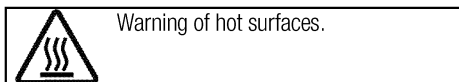
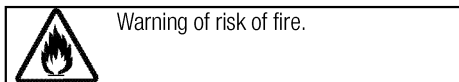
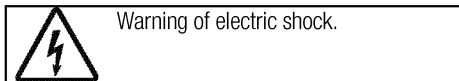
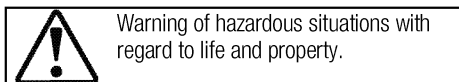
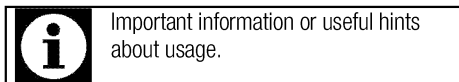
Dear Customer,

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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Safety when working with gas.....	4
Electrical safety	6
Product safety	7
Intended use	9
Safety for children.....	9
Disposing of the old product.....	9
Package information	10

2 General information 11

Overview	11
Package contents	12
Technical specifications	13
Injector table	14

3 Installation 15

Before installation	15
Installation and connection	16
Gas conversion	19
Future Transportation.....	22

4 Preparation 23

Tips for saving energy	23
Initial use.....	23
First cleaning of the appliance	23
Initial heating.....	23

5 How to use the hob 24

General information about cooking	24
Using the hobs.....	24

6 How to operate the oven 26

General information on baking, roasting and grilling.....	26
How to use the gas oven.....	26
Cooking times table.....	27
How to operate the gas grill	28
Cooking times table.....	28
Using the clock as an alarm	29

7 Maintenance and care 30

General information	30
Cleaning the hob	30
Cleaning the control panel	30
Cleaning the oven	30
Removing the oven door	31
Removing the door inner glass	32
Replacing the oven lamp.....	32

8 Troubleshooting 34

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

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

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

- 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 15*
 - 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.

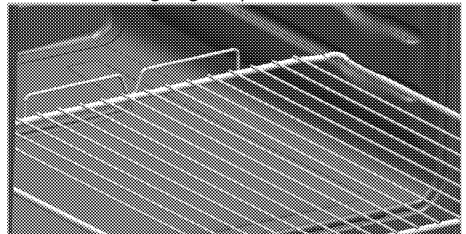
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

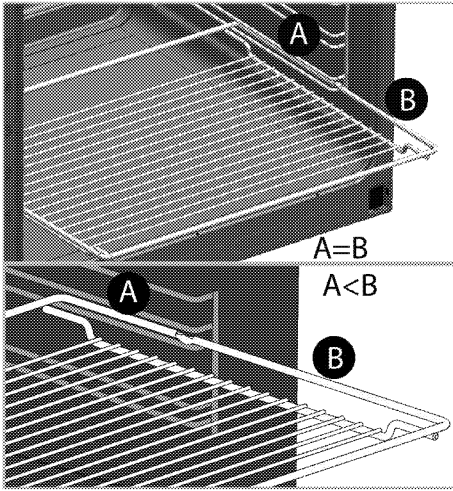
Product safety

- **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.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

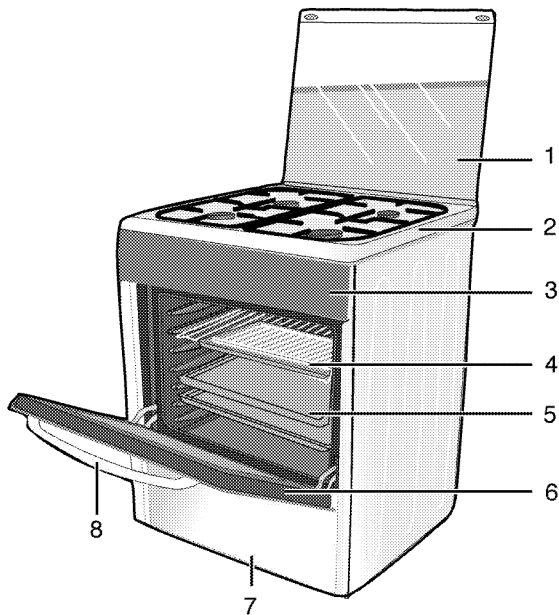
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

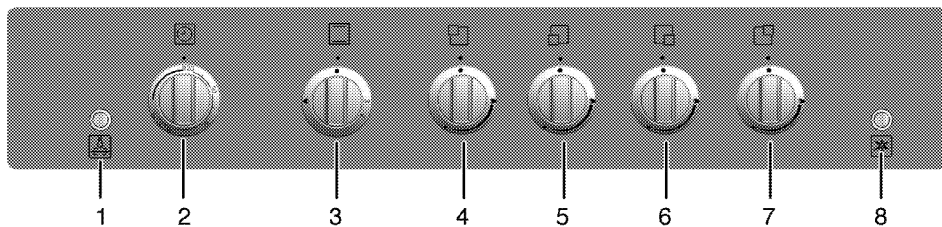
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|------------|
| 1 | Top lid | 5 | Tray |
| 2 | Burner plate | 6 | Front door |
| 3 | Control panel | 7 | Lower part |
| 4 | Wire shelf | 8 | Handle |



- | | | | |
|---|--------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Lamp and Turnspit button | 5 | Rapid burner Front left |
| 2 | Mechanical timer | 6 | Auxiliary burner Front right |
| 3 | Oven knob | 7 | Normal burner Rear right |
| 4 | Normal burner Rear left | 8 | Ignition button |

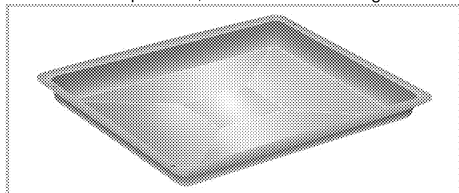
Package contents



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

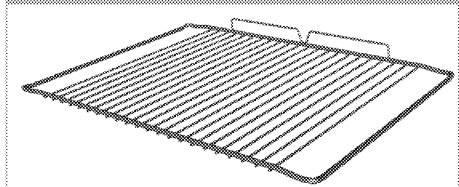
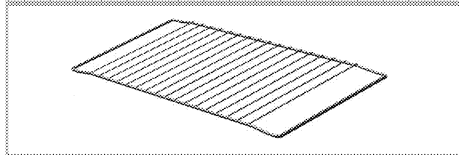
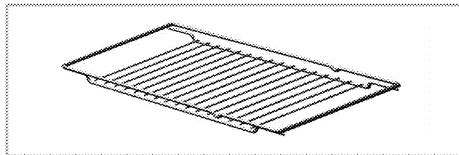
1. **User manual**
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



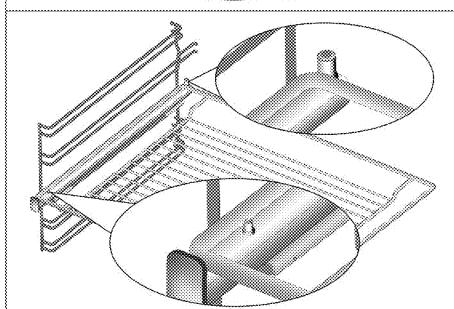
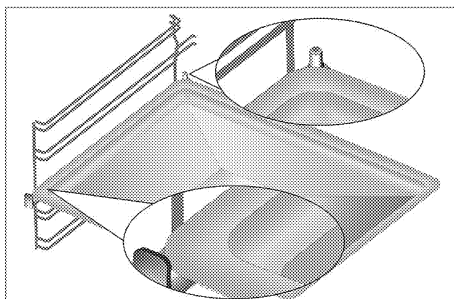
3. **Wire grill**

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



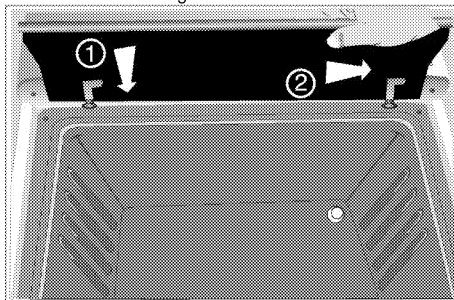
4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



5. **Knob protection sheet**

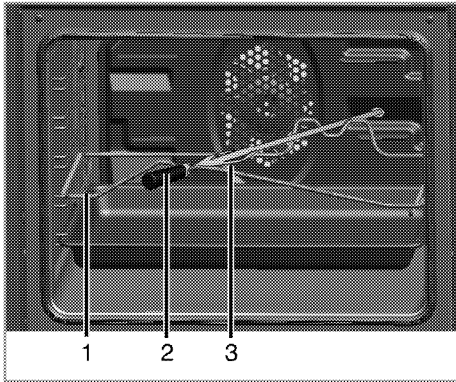
Used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.



6. **Rotisserie chicken**

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

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



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle *
- 3 Fork
- * (Varies depending on the product model.)

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Category of gas product	II 2H3B/P
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	10.4 kW
Converting the gas type / pressure ^S	NG G 20/10 mbar
– optional	NG G 20/13 mbar - LPG G 30/28-30 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2 kW
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	Gas oven
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.5 kW
Gas consumption of oven	2.5 kW



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



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



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

Injector table

Position hob zone	2 kW Rear left	2.9 kW Front left	1 kW Front right	2 kW Rear right
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven		Grill	
G 20/10 mbar	130		130	
G 20/13 mbar	128		128	
G 20/20 mbar	115		115	
G 30/28-30 mbar	73		73	

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

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.

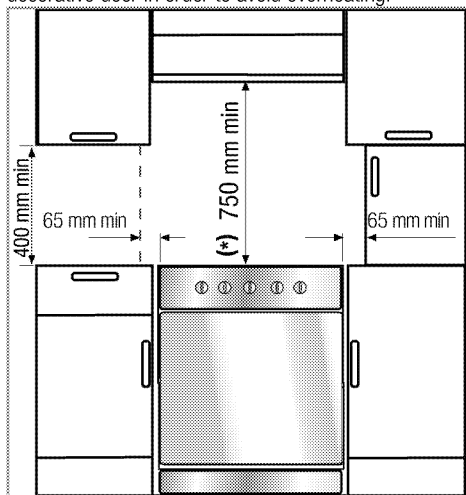
Damaged products cause risks for your safety.

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.

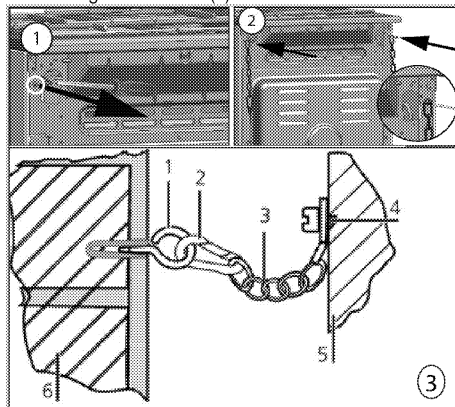


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above 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).

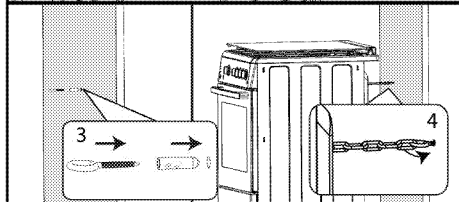
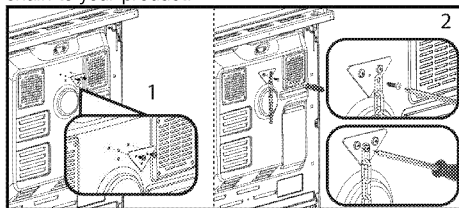


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fixed chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

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.



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

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

Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	min. Ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120

3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.


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

Installation and connection

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


i 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!

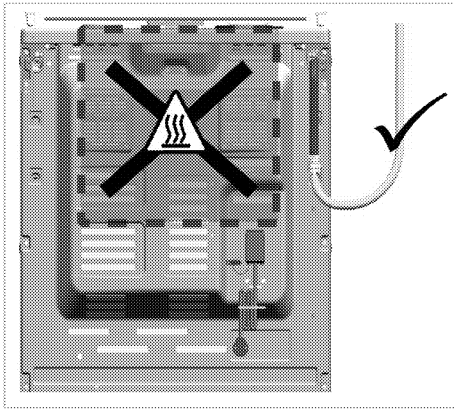
- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or on type label).

 Your product is equipped for natural gas (NG).

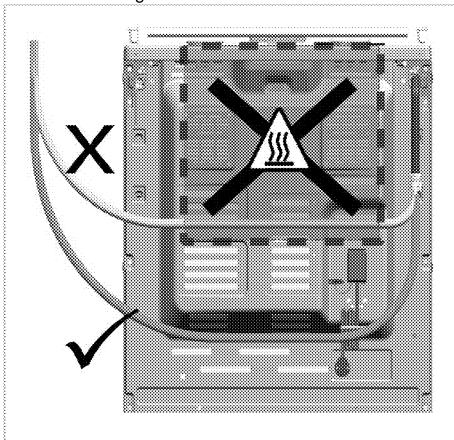
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a flat connection device (sleeve).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

If your product has only one gas outlet;

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

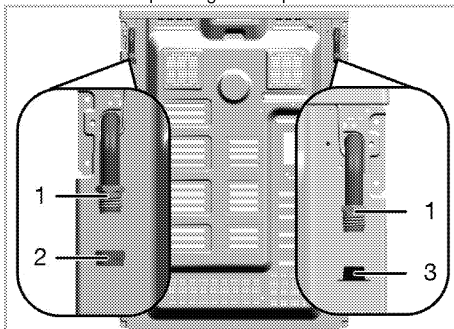


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



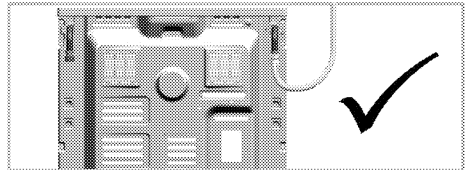
If your product has two gas outlets;

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

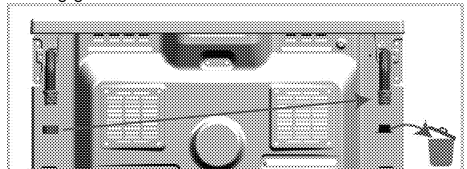


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

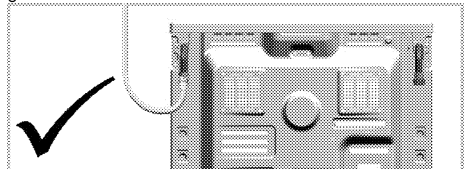
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



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



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





Risk of fire:

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

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

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

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

DANGER:
 The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

i 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

- Open gas supply.
- Check gas installations for secure fitting and tightness.
- Ignite burners and check appearance of the flame.

i 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!

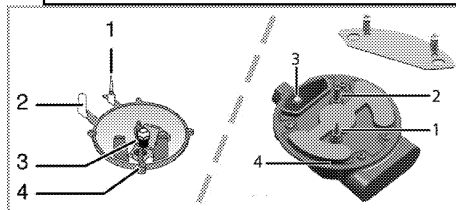
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

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

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 14* can be referred to.

i ((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.



- Flame failure device (model dependant)
- Spark plug
- Injector
- Burner

i 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

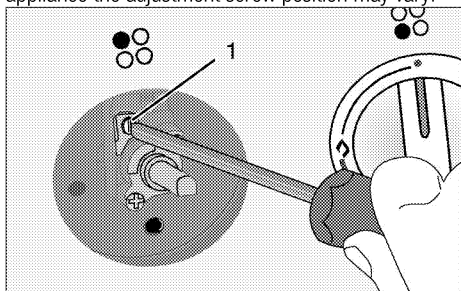
- Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
- Remove the knob from the gas tap.

- 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**.

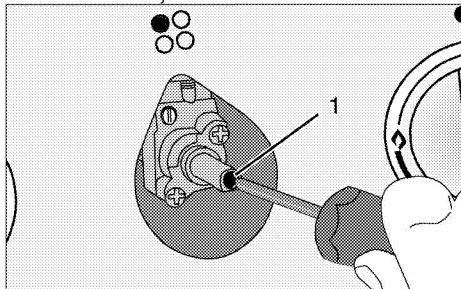
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

- If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
- 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.



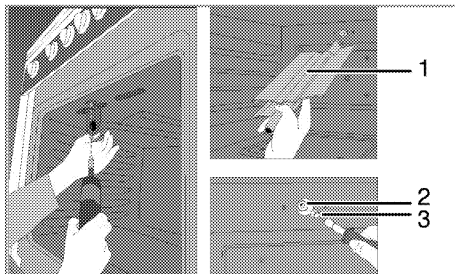
1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the grill

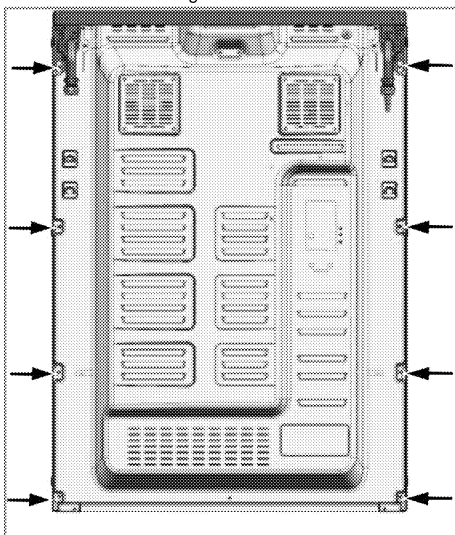
- Open the front door.
- Unscrew the screw of grill burner.
- Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
- Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
- Fit new injector.



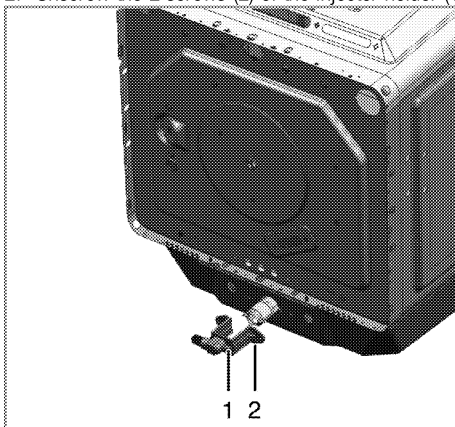
- Grill burner
- Injector holder
- Injector

Exchange of injector for the oven

- Unscrew fastening screws of the back wall.



- Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).



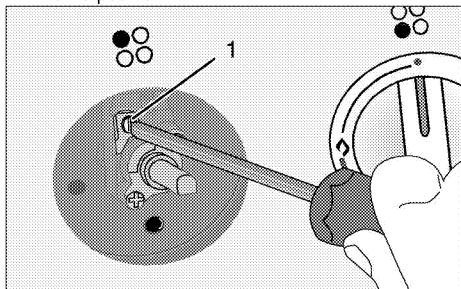
1 Injector holder

2. Screw
3. Pull out the injector holder.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.

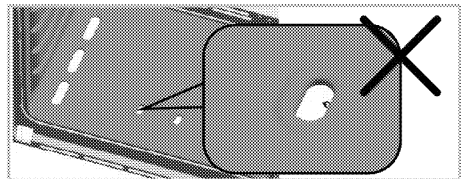


5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 7 on the oven top. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

i If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

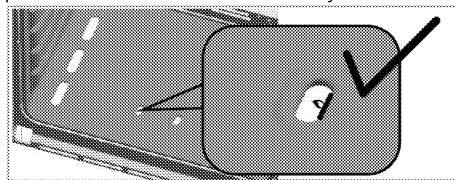
i If the temperature of the oven increases unintentionally, turn off the oven and call the authorised service agent or technician with licence to have oven thermostat repaired.

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

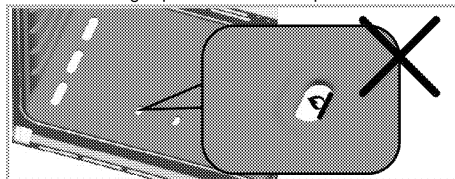


If the flame is too small,

* oven temperature can be too low, thus cooking performance can be affected adversely.



Ideal flame length provides the best performance.



If the flame is too big,

* oven temperature can be too high, thus cooking performance can be affected adversely.

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

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

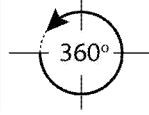
Natural gas to Butane/propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 180° (approximately)
Natural gas to Butane/propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 270° (approximately)

Natural gas to
Butane/propane (LPG)

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

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
360° (approximately)



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

- 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.

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.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Gas oven

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

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 28*.
4. Operate the oven about 30 minutes.



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

5 How to use the hob

General information about cooking



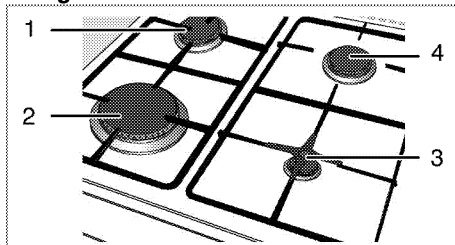
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

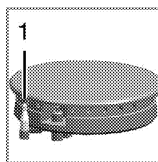
Igniting the gas burners

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 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.



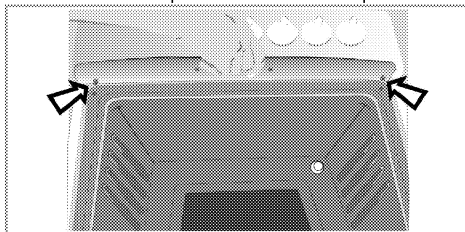
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

Install knob protection sheet.

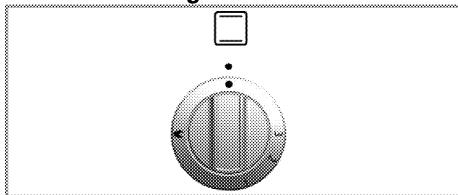
Knob protection sheet is used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.

1. Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel.



» When knob protection sheet is installed, oven door remains open.

How to use the gas oven



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

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
3. Press ignition button and release it again.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.

- » Repeat the process until the emanating gas is ignited.
- Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
 - Select the desired baking power/ gas mark.
 - If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.

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

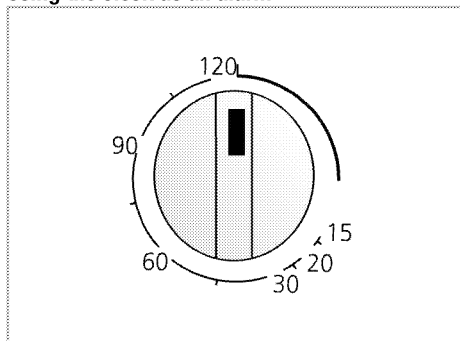
Switch off the gas oven

- Turn gas oven control knob to off position (top).

Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3
°C			

Using the clock as an alarm



Baking and roasting

Food	Accessory to use	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1	50...70 min.
Fruit tart	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1	20...40 min.
Pie	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill***	10 min.	4	1	20...40 min.
Cookies	Standard tray**	10 min.	4	1	25...35 min.
Leaven	Standard tray**	10 min.	4	1	40...60 min.
Cake	Cake mold on wire grill***	10 min.	4	1	30...50 min.
Biscuits	Standard tray**	10 min.	4	1	25...35 min.
Roast lamb	Standard tray**	10 min.	3	1	60...100 min. per

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

Setting the alarm clock

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

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

Cooking times table

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

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

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

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

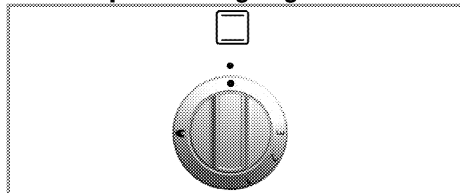
Roast Beef	Standard tray**	10 min.	3	1	450 g + 30 min. 80...120 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	Standard tray**	10 min.	3	1	60...80 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	Standard tray**	10 min.	3	1	90...120 min.
Fish	Standard tray**	10 min.	4	1	35...45 min.
Macaroni	Standard tray**	10 min.	4	1	40...60 min.
Victoria sandwich	Standard tray**	10 min.	4	1	30...40 min.

* at control knob position 2 / ^S depending on quantity / # depending on size

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

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

How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied.

Oven door must remain open while grilling.



WARNING

Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.

Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes do not reach you.

Switching on the grill

Gas grill is ignited with the ignition button.

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



DANGER:

There is the risk of gas compression and explosion!

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

Switching off the grill

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



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

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

Turnspit function

After selecting the Grill function, press Turn Spit button.

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

Cooking times table



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



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

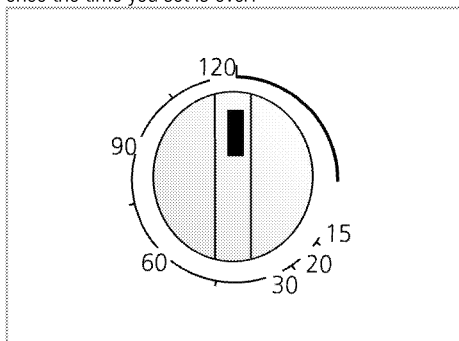
Grilling with gas grill

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

[#] depending on size resp. thickness

Using the clock as an alarm

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



Setting the alarm clock

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



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

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.

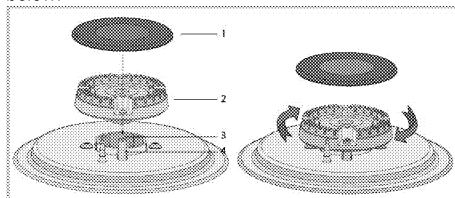
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

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.

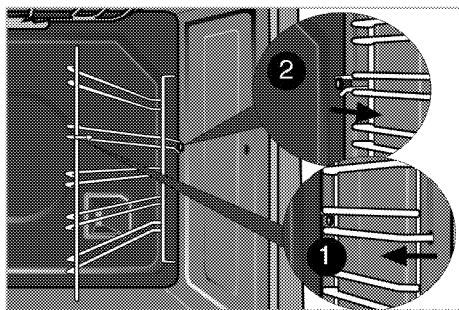
Control panel may get damaged!

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.)

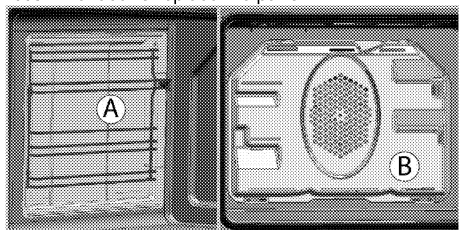
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

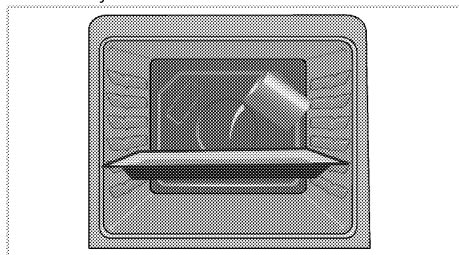
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the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



Easy Steam Cleaning

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

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



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



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

Clean oven door

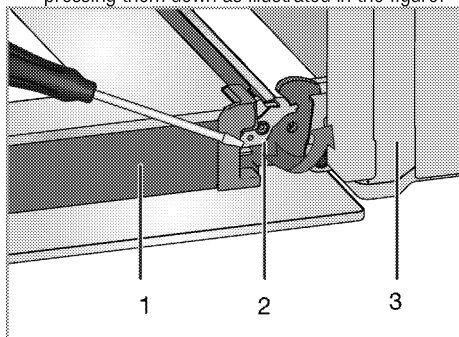
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



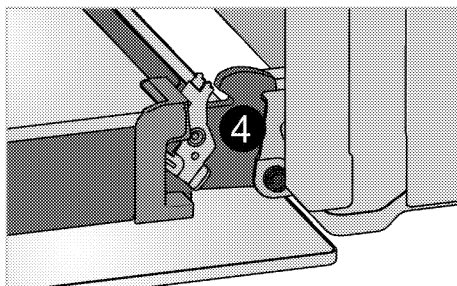
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

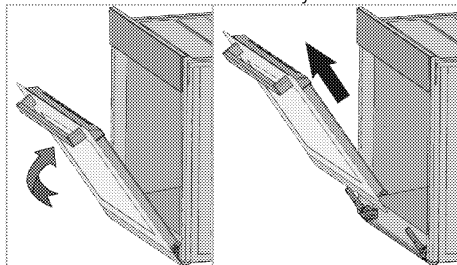
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



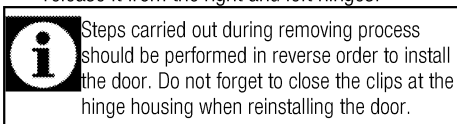
- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



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



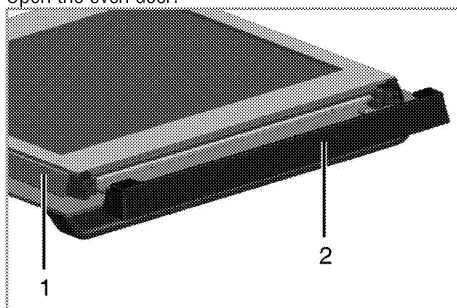
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

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

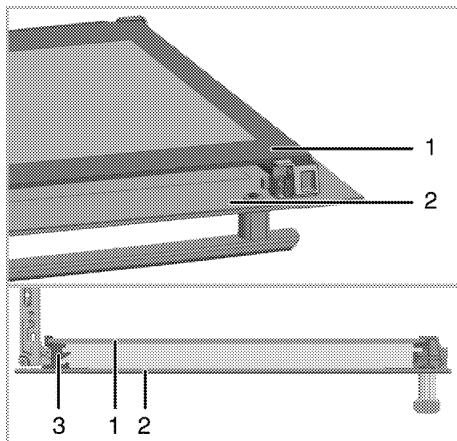
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



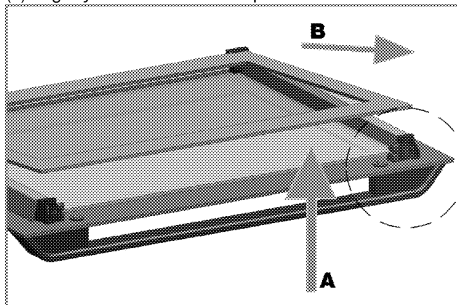
- 1 Frame
- 2 Plastic part

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



- 1 Inner glass panel
- 2 Outer glass panel
- 3 Plastic glass panel slot-Lower

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



When installing the inner glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

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

Hot surfaces may cause burns!

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.

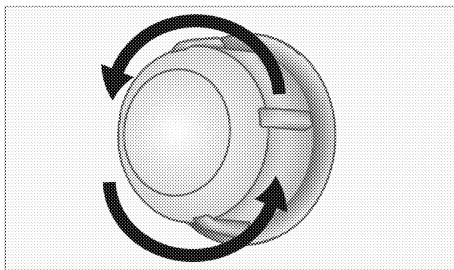
i Position of lamp might vary from the figure.

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.

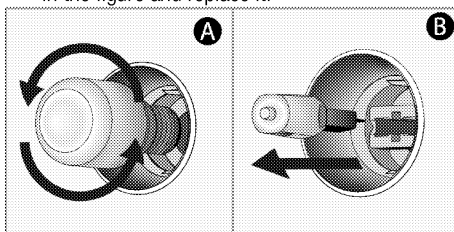
i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

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.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

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.*



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.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütülice, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

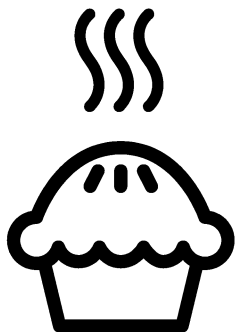
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



Плита
Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

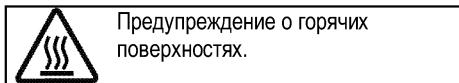
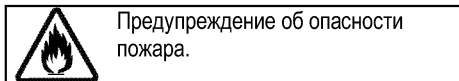
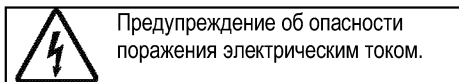
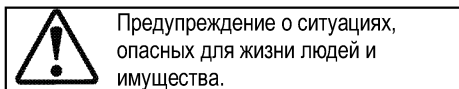
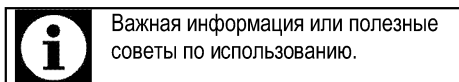
Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



<u>1</u>	<u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u>	<u>4</u>
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием.....	5
	Электробезопасность.....	6
	Безопасность изделия.....	8
	Использование по назначению.....	11
	Безопасность детей.....	11
	Утилизация старого изделия.....	12
	Утилизация упаковочных материалов.....	12
<u>2</u>	<u>Общие сведения</u>	<u>13</u>
	Обзор.....	13
	Содержание упаковки.....	14
	Технические характеристики.....	16
	Характеристики горелок.....	16
<u>3</u>	<u>Установка</u>	<u>17</u>
	До начала установки.....	17
	Установка и подключение.....	19
	Переход на другой вид газа.....	23
	Для будущей транспортировки.....	26
<u>4</u>	<u>Подготовка к эксплуатации</u>	<u>27</u>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	27
	Подготовка к эксплуатации.....	27
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	27
	Первоначальный прогрев.....	27
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>28</u>
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	28
	Эксплуатация варочных панелей.....	28
<u>6</u>	<u>Правила эксплуатации духовки</u>	<u>30</u>
	Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	30
	Правила эксплуатации газовой духовки.....	31
	Время приготовления блюд.....	32
	Правила эксплуатации газового гриля.....	32
	Время приготовления блюд.....	33
	Использование часов в качестве сигнального таймера.....	33
<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>35</u>
	Общие сведения.....	35
	Чистка варочной панели.....	35
	Чистка панели управления.....	35
	Чистка духовки.....	36
	Снятие дверцы духового шкафа.....	36
	Снятие внутреннего стекла дверцы.....	37
	Замена лампочки освещения духового шкафа.....	38
<u>8</u>	<u>Поиск и устранение неисправностей</u>	<u>39</u>

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

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

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Прибор не должен использоваться лицами

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

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не

несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

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

для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 17*).

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

заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.

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

также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

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

Электробезопасность

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

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

рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.

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

Безопасность изделия

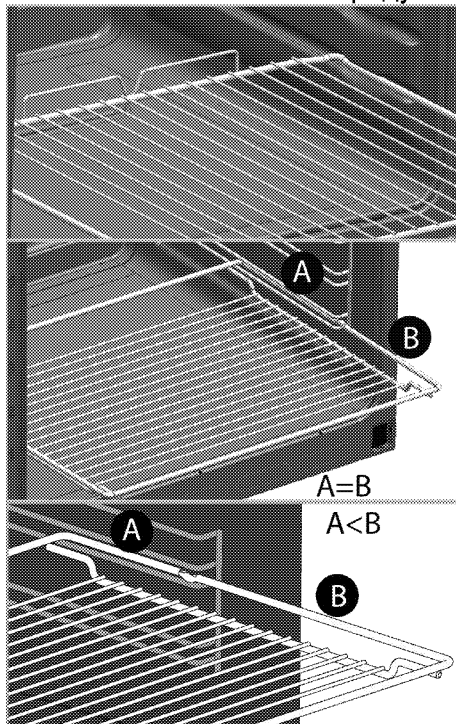
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием

алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.

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

- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих
Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см.

рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



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

- пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
 - **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
 - Прибор следует устанавливать прямо на пол.
- устанавливайте прибор на подставку или стойку.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
 - Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно

пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или

неправильного обращения с ним.

- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент следует установить, если маленькие дети могут находиться в помещении.

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

Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

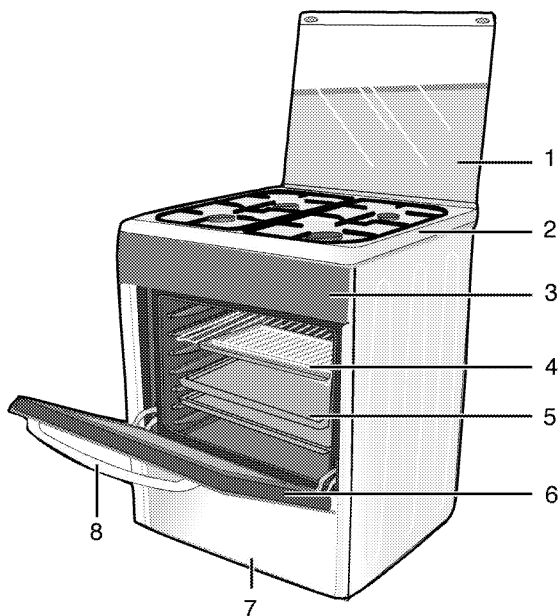
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

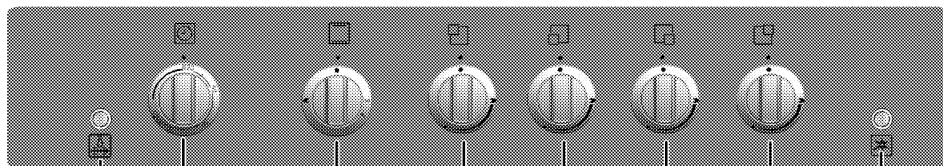
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------|
| 1 | Верхняя крышка | 5 | Противень |
| 2 | Крышка конфорки | 6 | Передняя дверца |
| 3 | Панель управления | 7 | Нижняя часть |
| 4 | Проволочная решетка | 8 | Ручка дверцы |



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------------------------|
| 1 | Кнопка лампы и вертела | 5 | Конфорка быстрого нагрева Передняя левая |
| 2 | Механический таймер | 6 | Дополнительная конфорка Передняя правая |
| 3 | Ручка духового шкафа | 7 | Нормальная конфорка Задняя правая |
| 4 | Нормальная конфорка Задняя левая | 8 | Кнопка розжига |

Содержание упаковки

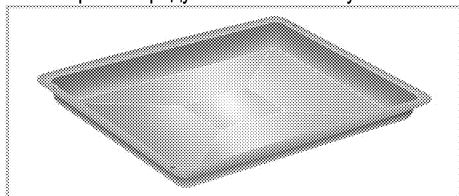


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

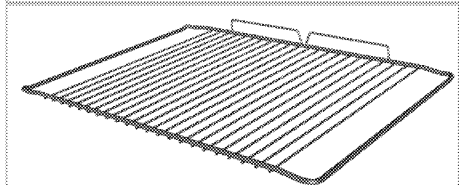
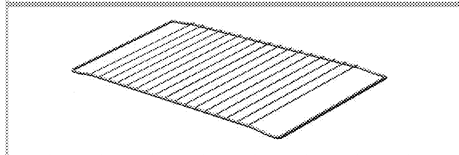
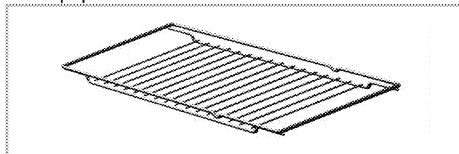
2. Стандартный противень

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



3. Решетка

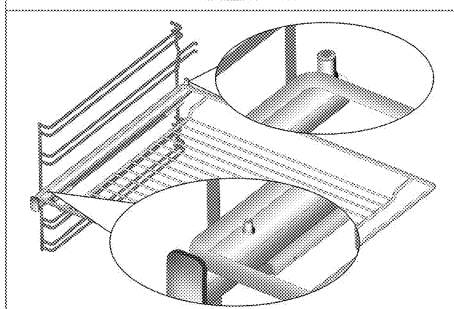
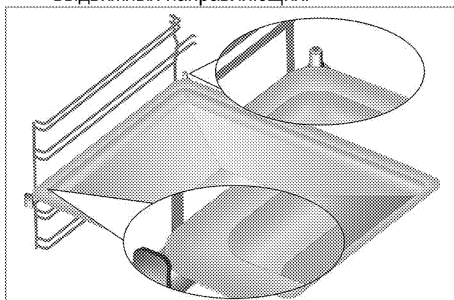
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



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

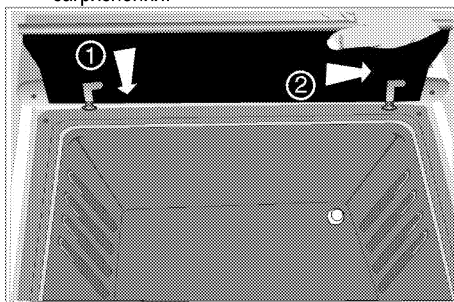
Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку.

При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



5. Защитный экран для ручек

Используется во время приготовления пищи на гриле с открытой дверцей духовки. Предназначен для защиты панели управления и регуляторов от нагрева и загрязнения.



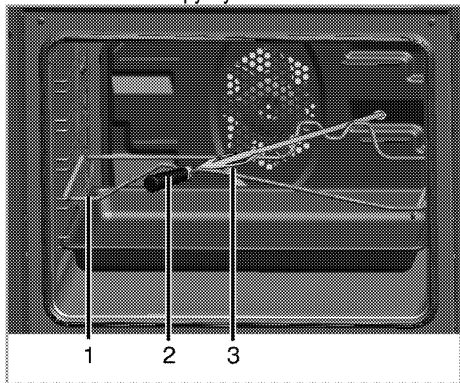
6. Вертел

Для обжаривания мяса, птицы и рыбы со всех сторон.

- Для жарения на вертеле закрепите продукты с помощью вилок.
- Установите подставку для вертела в духовку на уровень, где расположен привод вертела.

- Вставьте острый конец вертела в гнездо привода и уложите вертел на подставку.
- При приготовлении блюд на вертеле снимите ручку.

- 2 Пластмассовая ручка *
- 3 Вилка
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



1 Подставка для вертела

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 0,75 мм ²
Категория газового прибора	II 2НЗВ/Р
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	10.4 кВт
Переход на тип газа/давление [§]	NG G 20/10 мбар
– дополнительно	NG G 20/13 мбар - LPG G 30/28-30 мбар

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Конфорки


Задняя левая	Нормальная конфорка
Мощность	2 кВт
Передняя левая	Конфорка быстрого нагрева
Мощность	2.9 кВт
Передняя правая	Дополнительная конфорка
Мощность	1 кВт
Задняя правая	Нормальная конфорка
Мощность	2 кВт


ДУХОВКА/ГРИЛЬ


Главный духовой шкаф	Газовая духовка
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.5 кВт
Духовка: расход газа	2.5 кВт

Класс защиты - I

Степень защиты IP 42

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

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

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

Характеристики горелок

Расположение конфорки	2 кВт		1 кВт	
	Задняя левая	Передняя левая	Передняя правая	Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/10 мбар	125	155	90	125
G 20/13 мбар	116	145	84	116
G 20/20 мбар	103	115	72	103
G 30/28-30 мбар	72	87	50	72
Тип газа / давление	Газовая духовка		ГРИЛЬ	
G 20/10 мбар	130		130	
G 20/13 мбар	128		128	
G 20/20 мбар	115		115	
G 30/28-30 мбар	73		73	

Вы можете приобрести форсунки, не вошедшие в комплектацию вашей модели в авторизованном сервисном центре.

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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

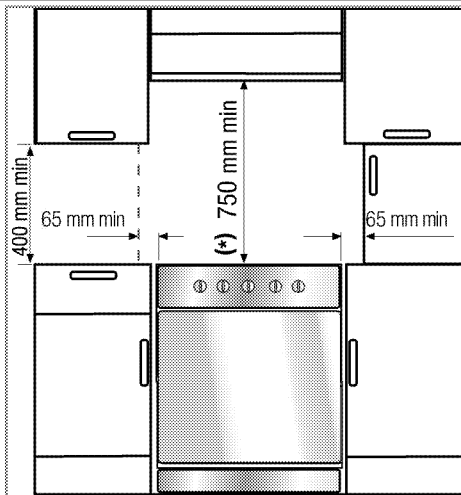


ОПАСНО:

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

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



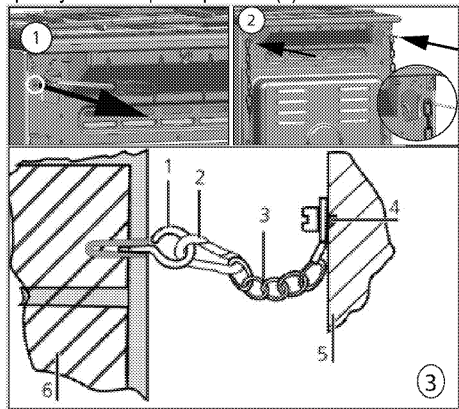
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Предохранительная цепь

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Вентиляция помещения

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

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

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном

устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (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

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

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

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

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

перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

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

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

Установка и подключение

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



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


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




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


Подключение к электросети


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


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

 **ОПАСНО:**
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".


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


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

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


Включите шнур питания в розетку.

Подключение газа

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

 **ОПАСНО:**
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов прекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

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

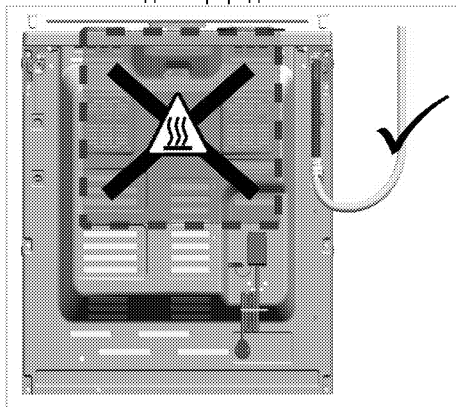
 На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Узел подачи природного газа должен быть надлежащим образом подготовлен к сборке перед установкой изделия.
- Подключение вашего изделия к газораспределительной сети будет выполняться авторизованным персоналом.
- Для подключения изделия к газораспределительной сети на выпускном отверстии узла должна быть гибкая труба, а конец трубы должен быть закрыт глухой заглушкой. Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).
- Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).

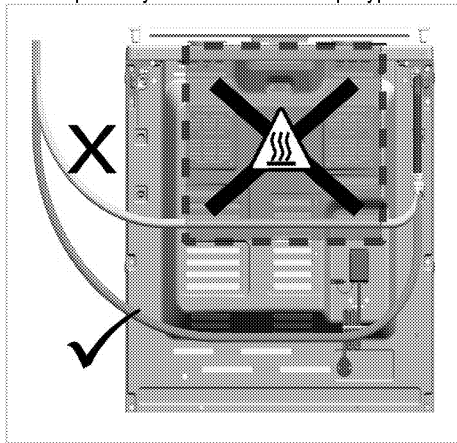
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести изделие на другой вид газа, обратитесь в авторизованный сервисный центр по вопросу выполнения соответствующей процедуры.

Если изделие оснащено одним газовыпускным патрубком;

- Перед подсоединением газового шланга проверьте, что выпускное отверстие газового шланга находится на той же стороне изделия, что и клапан подачи природного газа.



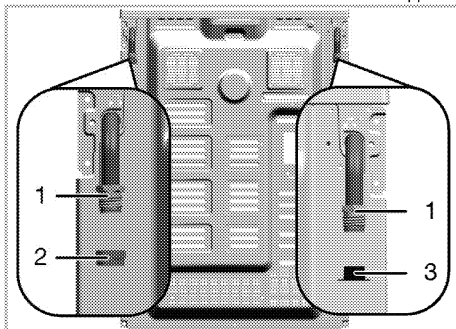
- Если выпускное отверстие газового шланга и клапан подачи природного газа не расположены на одной стороне, проверьте, чтобы шланг при соединении не проходил через зону повышенной температуры.



Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками;

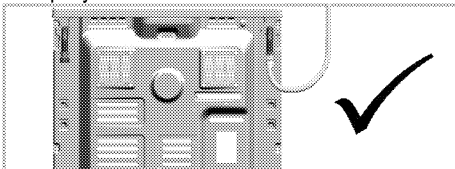
- Один из двух газовыпускных патрубков закрыт глухой заглушкой, а другой закрыт

пластмассовой заглушкой. Расположение глухой заглушки и пластмассовой заглушки может отличаться в зависимости от изделия.

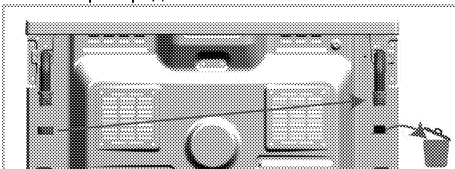


- 1 Выпускное отверстие газового шланга
- 2 Глухая заглушка
- 3 Пластмассовая заглушка

- Перед подключением к газораспределительной сети проверьте, что клапан природного газа и выпускное отверстие газового шланга подключаемого изделия находятся на одной стороне.
- Если клапан природного газа и выпускное отверстие газового шланга, закрытое пластмассовой заглушкой, выходят на одну сторону, выполните подключение к газораспределительной сети как показано на рисунке ниже.

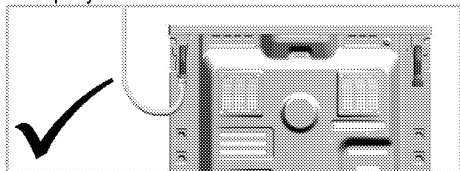


- Если клапан природного газа и газовый шланг, закрытый глухой заглушкой, выходят на одну сторону, снимите и утилизируйте пластмассовую заглушку. Удалите глухую заглушку и закройте выпускное отверстие газового шланга новой (неиспользованной) уплотнительной прокладкой в месте, где не будет выполняться подключение к газораспределительной сети.



- Выполните подключение к газораспределительной сети на выпускном

отверстия газового шланга возле клапана подачи природного газа как показано на рисунке ниже.



Риск пожара:

Выполнение подключения в нарушение представленных ниже инструкций влечет за собой риск утечки газа и пожара. **Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный в результате нарушения инструкций.**

- Подключение к газораспределительной сети должно выполняться только персоналом авторизованного поставщика услуг.
- Подключение изделия к газораспределительной сети обязательно должно выполняться через выпускное отверстие газового шланга возле клапана природного газа.
- Пластмассовая заглушка должна быть утилизирована, а выпускное отверстие газового шланга, который не будет использоваться, должно быть закрыто глухой заглушкой.
- При закрытии глухой заглушкой выпускного отверстия газового шланга, который не будет использоваться, обязательно должна быть использована новая и неиспользованная уплотнительная прокладка.



ОПАСНО:

Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался окружающих его движущихся частей и чтобы они не зацепляли шланг при движении.

(например, выдвижные ящики) Кроме того, шланг не должен располагаться в тех местах, где он может быть пережат.



ОПАСНО:

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

Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

Проверка соединения на утечку газа

- Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга.
- Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга. В этом случае еще раз проверьте подсоединение газового шланга.
- Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками, обеспечьте, чтобы неиспользуемый газораспределительный патрубок был закрыт глухой заглушкой. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на точку установки глухой заглушки для проверки на наличие утечек газа. В случае утечки газа мыльная пена будет пузыриться. В этом случае еще раз проверьте установку глухой заглушки.
- Вместо мыльной пены вы можете использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.



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

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
3. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.



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

Переход на другой вид газа



ОПАСНО:

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

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

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.

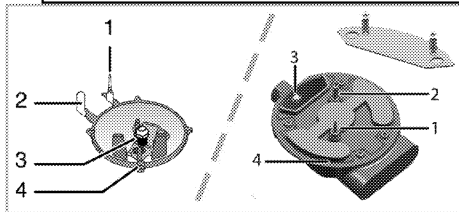


Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 16*.



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

В некоторых моделях конфорок форсунка закрыта металлической крышкой. Для замены форсунки металлическую крышку необходимо снять.



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка



Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

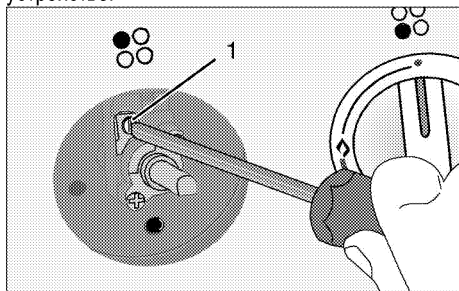
1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.

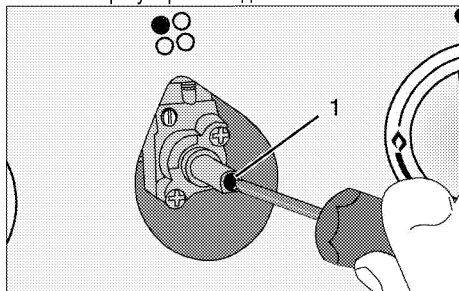
» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа

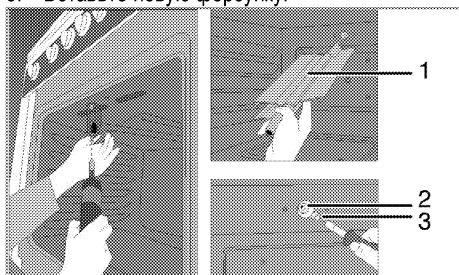


1 Винт регулировки подачи газа

Замена форсунки гриля

1. Откройте дверцу духовки.
2. Отвинтите винт горелки гриля.

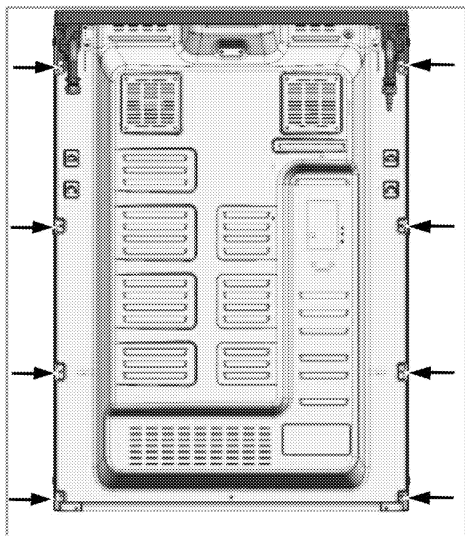
3. Слегка потяните и приподнимите горелку гриля (1), чтобы открыть доступ к соединениям с нижней стороны.
4. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
5. Вставьте новую форсунку.



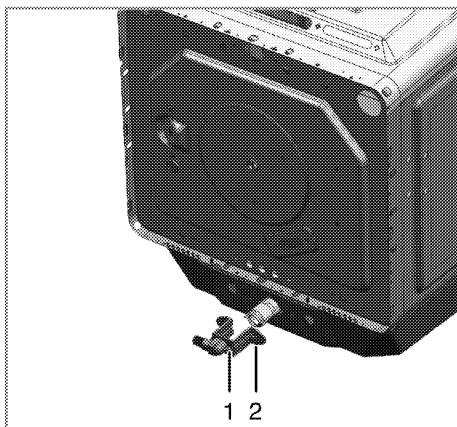
- 1 Горелка гриля
- 2 Держатель форсунки
- 3 Форсунка

Замена форсунки в духовке

1. Отвинтите винты, которыми крепится задняя стенка.



2. Отвинтите два винта (2) держателя форсунки (1).

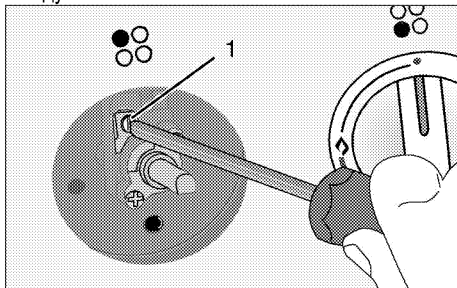


- 1 Держатель форсунки
- 2 Винт
- 3 Извлеките держатель форсунки.
4. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
5. Вставьте новую форсунку.

Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

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

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение максимального пламени.
2. Закройте дверцу духовки и подождите 10-15 минут, пока духовка будет готова к регулировке.
3. Снимите ручку регулятора.
4. Через 15 минут установите регулятор горелки духовки в положение минимального пламени.



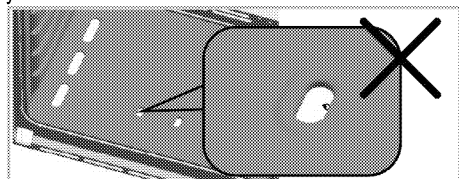
5. Отрегулируйте высоту пламени горелки духовки до 2-3 мм с помощью винта 1 на газовом кране духовки. Чтобы увеличить

пламя, поверните винт по часовой стрелке, чтобы уменьшить – против часовой стрелки.

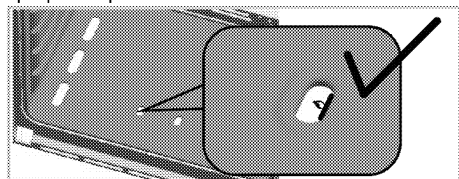
i Если расход газа печи не может быть установлен с удалением ручки, пожалуйста, удалите необходимые кухонные части (панель управления, плита горелки и т.д.), а затем установите скорость потока газа в печи.

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

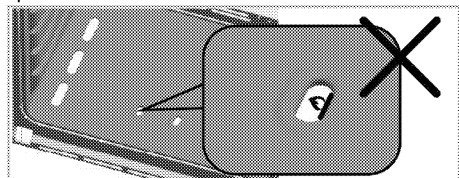
Установите оптимальную высоту пламени, как показано на рисунке ниже, с помощью винта 1 на газовом кране духовки. Если повернуть по часовой стрелке, пламя уменьшится; если повернуть против часовой стрелки, пламя увеличится.



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



Максимальная эффективность достигается при правильной величине пламени.



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

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

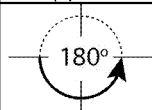
i При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

Природный газ в бутан/пропан (сжиженный газ)

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

Затяните винт по часовой стрелке до конца.

Ослабьте винт.
180°(приблизительно)

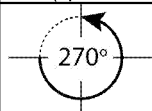


Природный газ в бутан/пропан (сжиженный газ)

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

Затяните винт по часовой стрелке до конца.

Ослабьте винт.
270°(приблизительно)

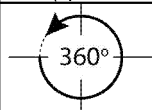


Природный газ в бутан/пропан (сжиженный газ)

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

Затяните винт по часовой стрелке до конца.

Ослабьте винт.
360°(приблизительно)



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

Для будущей транспортировки

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

- Закрепите наклейки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

Первоначальный прогрев

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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

Газовая духовка

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите газовую духовку на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки*, стр. 31).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки*, стр. 31).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газового гриля*, стр. 32).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

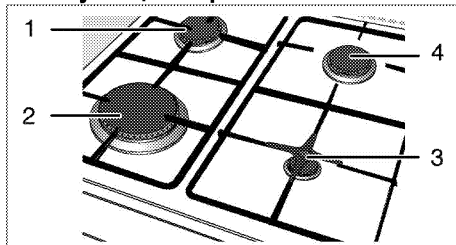
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

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

Эксплуатация варочных панелей



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пользуйтесь посудой вне указанной зоны. Использование посуды большого размера вызывает опасность отравления угарным газом, перегрев прилегающих поверхностей и ручек управления. Использование небольшой посуды приводит к риску получения ожогов от пламени.

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

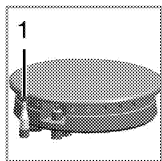
Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
- » При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

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

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

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

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



ОПАСНО:

Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку.

Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

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

Советы по приготовлению жареных блюд

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

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

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

Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размеру нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



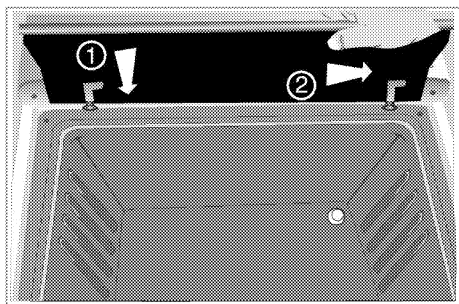
Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

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

Установка телозащитного экрана.

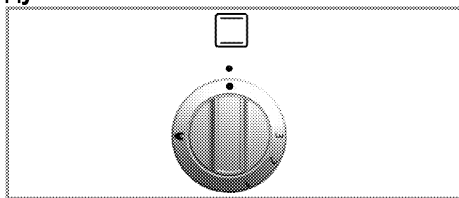
Телозащитный экран используется при приготовлении продуктов на гриле в духовке с открытой дверцей. Предназначен для защиты панели управления и регуляторов от нагрева и загрязнения.

1. Откройте дверцу духовки и установите телозащитный экран на штырьки под панелью управления.



» При установленном теплозащитном экране дверца духовки остается открытой.

Правила эксплуатации газовой духовки



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

Включение газовой духовки

Для розжига духовки используется кнопка поджига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прижмите ручку регулятора газовой горелки духовки и поверните ее **против часовой стрелки**.
3. Нажмите и отпустите кнопку поджига.
4. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд.

» Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.

5. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд. Проверьте, появилось ли пламя.
6. Выберите нужную мощность горелки, установив регулятор на соответствующую отметку.
7. В случае отсутствия электричества зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.



ОПАСНО:

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

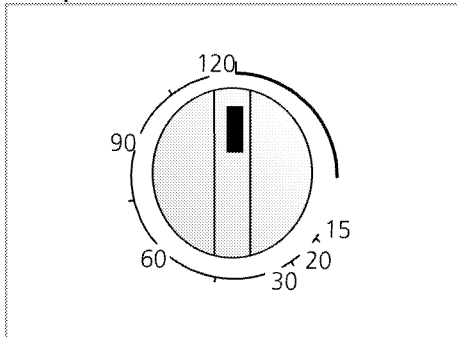
Выключение газовой духовки

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

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок:

Уровень мощность и газовой горелки	1	2	3
°C			

Использование часов в качестве сигнального таймера



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

Настройка сигнального таймера

1. Чтобы изменить длительность звукового сигнала, поверните ручку «Time Adjustment» (Установка времени) по часовой стрелке.
2. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и ручка

автоматически повернется против часовой стрелки. Сигнальный таймер не влияет на работу духовки.



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

Время приготовления блюд



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.



Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.



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

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

Выпечка и жарение

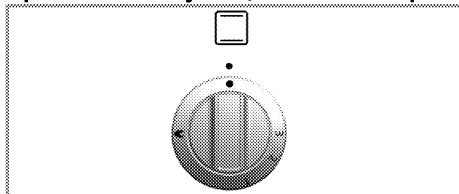
Продукты	Аксессуары для пользования	Разогрев *	Уровень размещения	Положение ручки регулятора	Время приготовления
Яблочный пирог	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке***	10 мин.	4	1	50...70 мин.
Фруктовый торт	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке***	10 мин.	4	1	20...40 мин.
Пирог	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке***	10 мин.	4	1	20...40 мин.
Печенье	Стандартный противень**	10 мин.	4	1	25...35 мин.
Закваска	Стандартный противень**	10 мин.	4	1	40...60 мин.
Торт	Формы для кексов на решетке***	10 мин.	4	1	30...50 мин.
Сухое печенье	Стандартный противень**	10 мин.	4	1	25...35 мин.
Жареная баранина	Стандартный противень**	10 мин.	3	1	60...100 мин. на 450 г + 30 мин.
Ростбиф	Стандартный противень**	10 мин.	3	1	80...120 мин. на 450 г + 30 мин.
Птица	Стандартный противень**	10 мин.	3	1	60...80 мин. на 450 г + 25 мин.
Запеканки	Стандартный противень**	10 мин.	3	1	90...120 мин.
Рыба	Стандартный противень**	10 мин.	4	1	35...45 мин.
Макароны	Стандартный противень**	10 мин.	4	1	40...60 мин.
Песочный торт «Сендвич»	Стандартный противень**	10 мин.	4	1	30...40 мин.

* в положении ручки регулятора 2 / 5 в зависимости от количества / # в зависимости от размера

** Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

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

Правила эксплуатации газового гриля



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

Когда используется гриль, дверца духовки должна быть открыта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Включение гриля

Для розжига газового гриля используется кнопка розжига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прижмите ручку и поверните ее **по часовой стрелке** в положение «Гриль».
3. Нажмите и отпустите кнопку розжига.
» Повторяйте эти действия, пока газ не загорится.
4. Не отпускайте ручку еще 3-5 секунд.
5. Проверьте, горит ли горелка гриля.
6. При отсутствии электричества горелку гриля можно разжечь с помощью зажигалки или спичек.



ОПАСНО:

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

Выключение гриля

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



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

Использование вертела

Выберите режим «Гриль», а затем нажмите кнопку «Вертел».

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

Время приготовления блюд



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



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Приготовление на газовом гриле

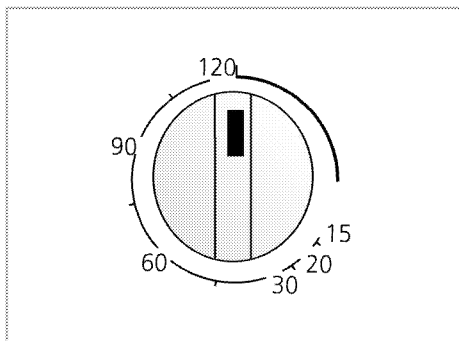
Продукты	Прогрев/размещение	Продолжительность жарения на гриле [#]
Приготовление гренок	8...10 мин.
Небольшие куски мяса, сосиски, копченая грудка и т.п.	15...20 мин.
Отбивные котлеты, бифштексы из окорока, куски курицы и т.п.	Курица на проволочной решетке, установленной дном вверх.	20...25 мин.
Рыба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

[#] в зависимости от толщины

Использование часов в качестве сигнального таймера

Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно

использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



Настройка сигнального таймера

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



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

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

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



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



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

Чистка варочной панели

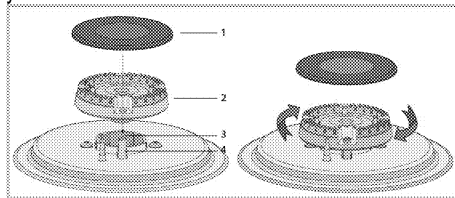
Чистка варочной горелки

1. Снимите решетки с варочной поверхности.

2. Снимите все съемные детали горелки и очистите (исключительно вручную) с помощью губки, чистящего средства и горячей воды.
 3. Протрите все несъемные детали горелки мокрой тканью.
 4. Протрите свечу и нагревательный элемент (если ваша модель оснащена системой розжига и нагревательным элементом) влажной тканью. После этого вытрите поверхность насухо чистой тканью. Отверстия для пламени и свеча должны быть полностью сухими.
- В противном случае искра при розжиге не возникнет.
5. При установке верхних решеток гриля следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру решеток.

Сборка горелки

После очистки горелки, разместите детали как указано ниже.



- 1 Накладка горелки
 - 2 Головка горелки
 - 3 Камера горелки
 - 4 Свеча зажигания (в моделях, оснащенных системой розжига)
1. Установите головку горелки таким образом, чтобы она проходила через свечу зажигания горелки (4). Поверните головку горелки влево и вправо, чтобы убедиться, что она правильно установлена в камере горелки.
 2. Установите накладку горелки на головку.

Чистка панели управления

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



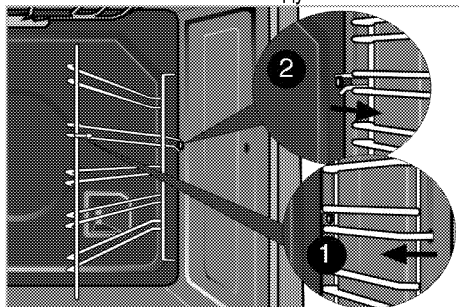
Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

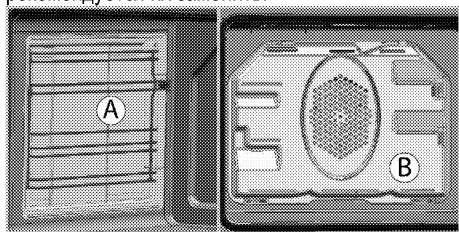
1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

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

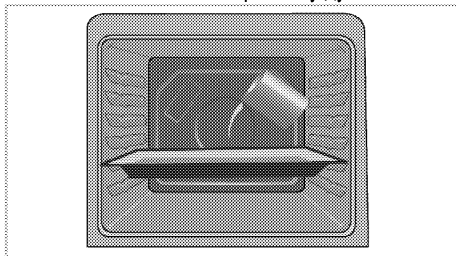


Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.

2. Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 °С в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

i При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

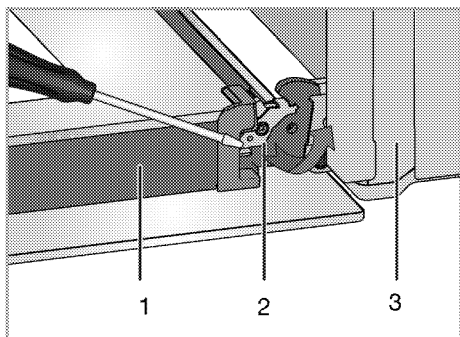
Чистка дверцы духовки

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

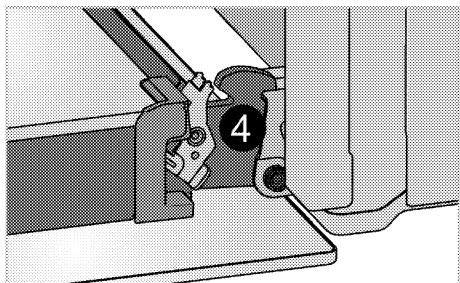
i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлическими скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

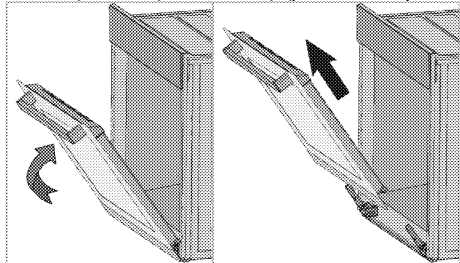
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



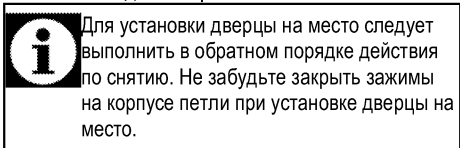
- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



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

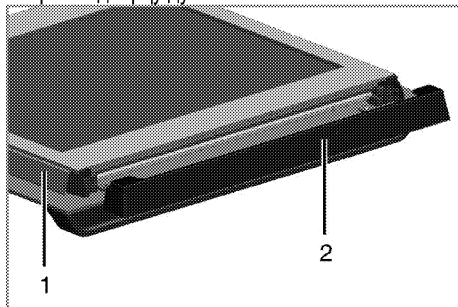


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

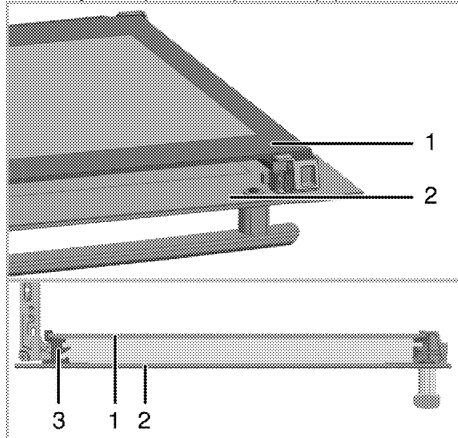
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



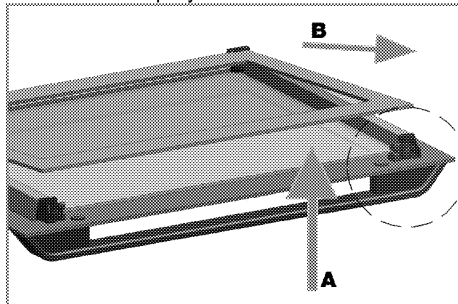
- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Среднее стекло
- 2 Внешнее стекло
- 3 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



Среднее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена внутрь.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!



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



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



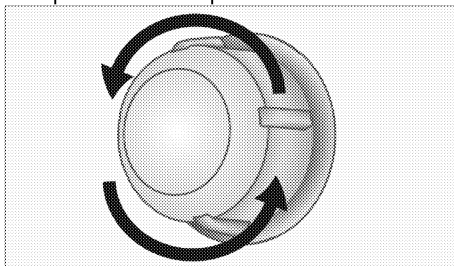
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



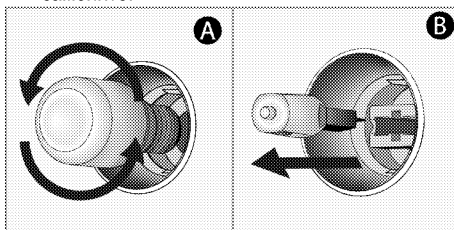
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

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

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

При розжиге не вспыхивает искра.

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

Газ не поступает.

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

Горелки плохо горят или вообще не горят.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

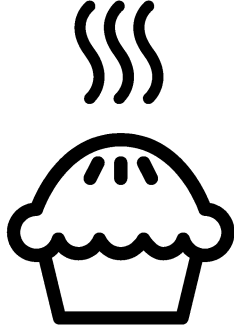
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

beko

Fırın Kullanma Kılavuzu



TR

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine verirsiniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

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

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları **4**

Genel güvenlik.....	4
Gaz çalışmalarında güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	6
Ürün güvenliği	6
Kullanım amacı.....	9
Çocuklar için güvenlik	9
Atık ürünün elden çıkarılması.....	9
Ambalaj bilgisi	9

2 Ürününüz **10**

Genel görünüm.....	10
Teslimat kapsamı.....	11
Teknik özellikler	12
Enjektör tablosu.....	13

3 Kurulum **14**

Kurulum için doğru yer	14
Kurulum ve bağlantılar	15
Gaz dönüşümü	18
Gelecekteki taşıma işlemleri	21

4 Ön hazırlık **22**

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	22
İlk kullanım.....	22
İlk temizlik	22
İlk ısıtma	22

5 Ocağın kullanılması **23**

Pişirme hakkında genel bilgiler.....	23
Ocakların kullanılması.....	23

6 Fırının kullanılması **25**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	25
Gazlı fırının kullanılması	25
Pişirme süreleri tablosu	26
Gazlı ızgaranın çalıştırılması	27
Pişirme süreleri tablosu	28
Saatin alarm olarak kullanılması	28

7 Bakım ve temizlik **29**

Genel bilgiler.....	29
Ocağın temizlenmesi	29
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	29
Fırın içinin temizlenmesi	29
Fırın kapağının sökülmesi.....	30
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	31
Fırın lambasının değiştirilmesi	31

8 Sorun giderme **33**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyin. Alttan hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Kurulmadan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere

özellikle dikkat edilmelidir; bkz. *Kurulum için doğru yer, sayfa 14.*

- **DİKKAT:** Gazlı pişirici cihazların kullanılması, buldukları odada “ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddeler”in oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun ya da mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süreli olarak yoğun bir şekilde kullanılması ilave havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırmanın seviyesinin artırılmasını gerektirebilir.
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edilerek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Bu ürün, uygun şekilde ayarlanmış olan ve çalışan bir Karbonmonoksit sensörünün yer aldığı bir odada kullanılmalıdır. Karbonmonoksit sensörünün doğru çalıştığından emin olun ve sensöre sıklıkla bakım yapın.

Karbonmonoksit sensörü, üründen en fazla 2 metre uzağa yerleştirilmelidir.

- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğ-mesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrik güvenliđi

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın

tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.

- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliđi

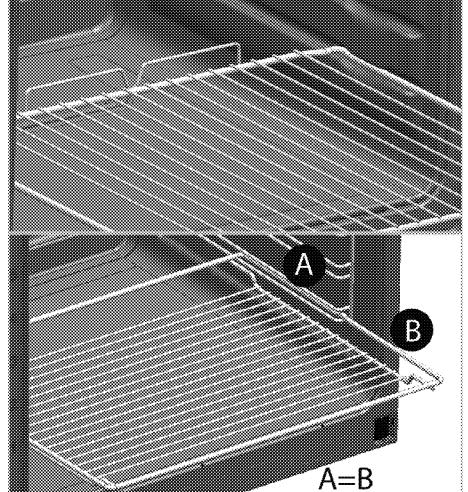
- UYARI: Ürün çalışırken açıldaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

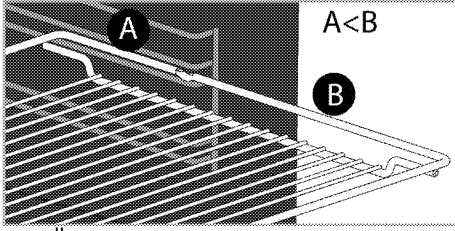
olmaksızın ürüne

yaklaştırılmamalıdır.

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımını gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).





- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.

- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
 - Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.
 - UYARI: Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
 - DİKKAT: Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
 - UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.
- Ürünün yanma güvenliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
 - Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
 - Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.
 - Gaz bağlantılarınızı, gaz kaçağına meydan vermeyecek şekilde monte ettirmeden kullanmayın.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- **DİKKAT:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, izgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve izgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Çocuklar için güvenlik

- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ve/veya gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.

- Fırın kullanıldığı sırada ortamda çocuk varsa, fırın kapağıyla doğrudan teması engelleyen ek aksesuarlar kullanılabilirsiniz.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Atık ürünün elden çıkarılması

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. DBu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

RoHS Yönergesine uygunluk:

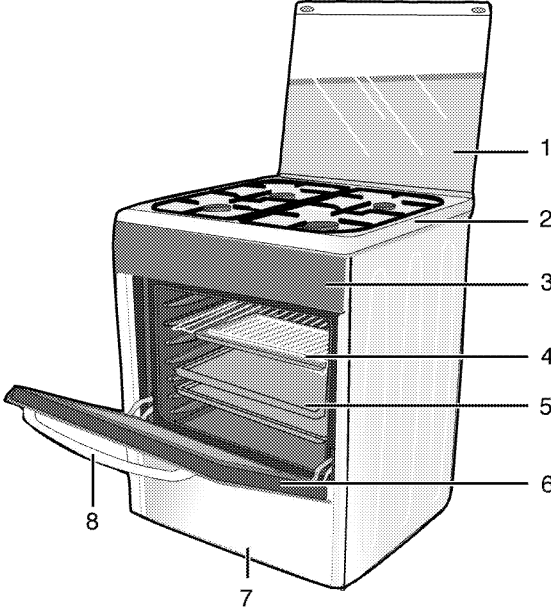
Satin aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

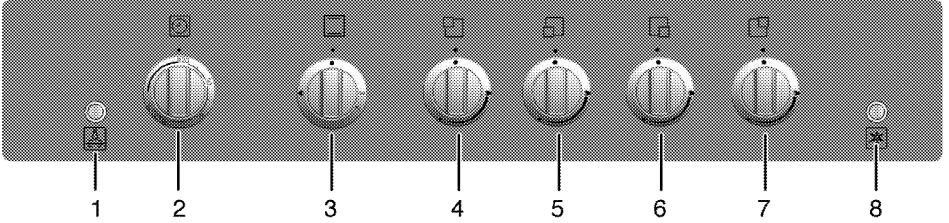
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|----------------|---|-----------|
| 1 | Üst kapak | 5 | Tepsi |
| 2 | Bek tablası | 6 | Ön kapak |
| 3 | Kontrol paneli | 7 | Alt bölme |
| 4 | Tel ızgara | 8 | Tutamak |



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------|
| 1 | Lamba ve Döner şiş düğmesi | 5 | Kuvvetli bek Sol ön |
| 2 | Mekanik saat | 6 | Yardımcı bek Sağ ön |
| 3 | Fırın düğmesi | 7 | Normal bek Sağ arka |
| 4 | Normal bek Sol arka | 8 | Ateşleme butonu |

Teslimat kapsamı

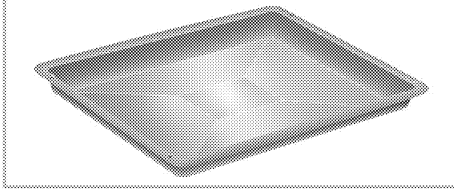


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

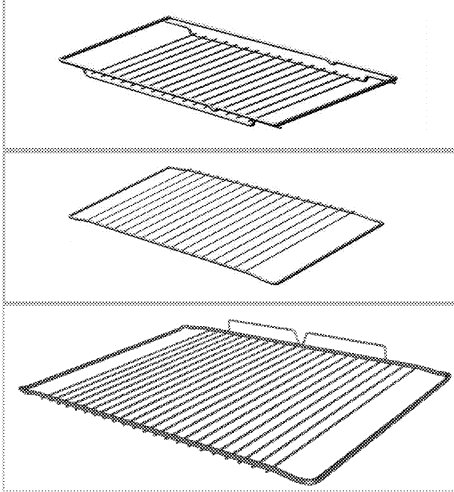
2. Standart tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



3. Tel ızgara

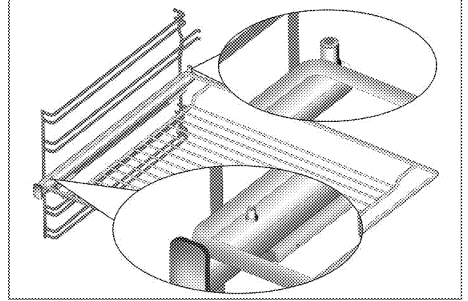
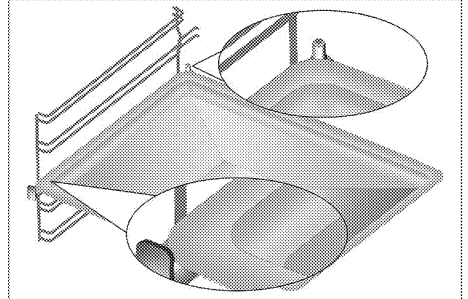
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



4. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

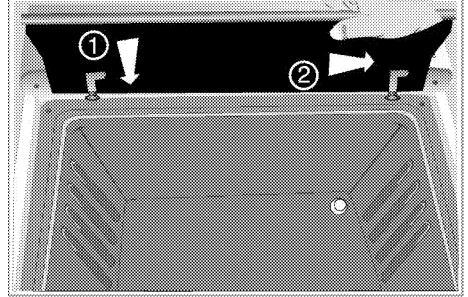
Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



5. Düğme koruma sacı

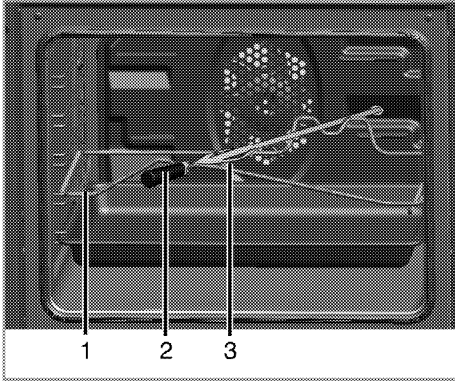
Fırın kapağı açık olarak ızgara yapmak içindir. Kontrol panelini ve düğmeleri ısıya ve kirlenmeye karşı korur.



6. Piliç çevirme

Kırmızı et, kümes hayvanları ve balıkların her yönden ızgara yapılması için kullanılabilir.

- Iızgara yapılacak yiyeceği döner şiş çatalı takın.
- Döner şiş çerçevesini, döner şiş döndürme yuvasıyla aynı hizada fırına yerleştirin.
- Döner şişin sivri ucunu döndürme yuvasına sokup, şiş döner şiş çerçevesinin üzerine yerleştirin.
- Iızgara sırasında şiş tutma sapını çıkarın.



- 1 Piliç çevirme şiş yatađı
 - 2 Plastik sap *
 - 3 Çatal
- * (Ürün modeline bađlı olarak deđişir.)

Teknik özellikler

GENEL	
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Kablo tipi/kesiti	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Gazlı ürünün kategorisi	II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	NG G 20/20 mbar
Toplam gaz gücü	10,4 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi ^S	NG G 20/10 mbar
– isteğe bađlı	NG G 20/13 mbar - LPG G 30/28-30 mbar
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	Normal bek
Güç	2 kW
Sol ön	Kuvvetli bek
Güç	2,9 kW
Sađ ön	Yardımcı bek
Güç	1 kW
Sađ arka	Normal bek
Güç	2 kW
FIRIN/IZGARA	
Ana fırın	Gazlı fırın
İç aydınlatma	15–25 W
Izgara güç tüketimi	2,5 kW
Fırın gaz tüketimi	2,5 kW



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde deđişiklik yapılabilir.



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.



Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diđer basılı dokümanlarda beyan edilen deđerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen deđerlerdir. Bu deđerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre deđişebilir.

Enjektör tablosu

Ocak bölgesi konumu	2 kW Sol arka	2.9 kW Sol ön	1 kW Sağ ön	2 kW Sağ arka
Gaz tipi / Gaz basıncı				
G 20/10 mbar	125	155	90	125
G 20/13 mbar	116	145	84	116
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
Gaz tipi / Gaz basıncı	Gazlı fırın		Izgara	
G 20/10 mbar	130		130	
G 20/13 mbar	128		128	
G 20/20 mbar	115		115	
G 30/28-30 mbar	73		73	

Ürününüzle birlikte verilmeyen enjektörleri yetkili servisten temin edebilirsiniz.

3 Kurulum

Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için, ürünün ehliyetli bir kişi tarafından geçerli yönetmeliklere göre kurulması gerekir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



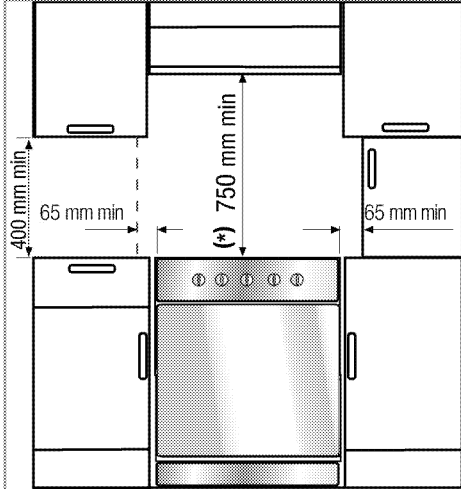
UYARI:

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

Kurulum için doğru yer

Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır.

Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe

ve yan yüzeylerden 65 mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.

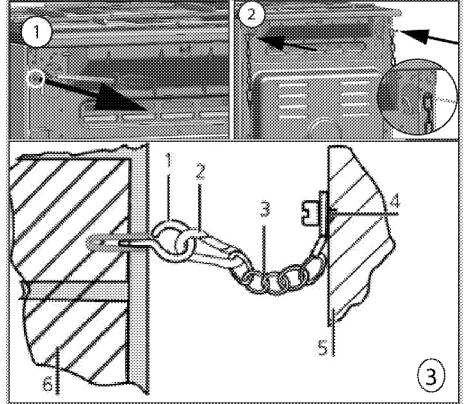
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- (*) Cihazınızın üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz (Min 65cm).
- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Diğer kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı yükseklikte veya daha küçük olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).

Emniyet zinciri

Ürününüzde 2 adet zincir varsa;

Ürününüz, birlikte verilen iki emniyet zincirleri kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

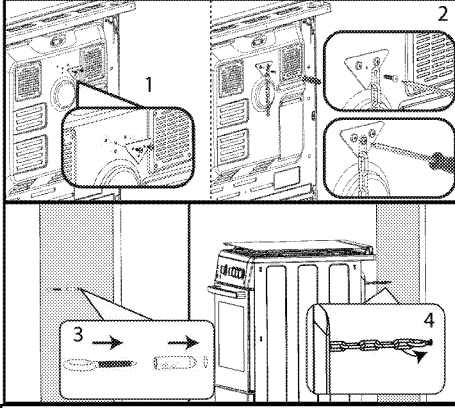
Kancayı (1) uygun bir dübel ile mutfak duvarına (6) sabitleyin ve kilitleme mekanizmasındaki çengel (2) yardımıyla emniyet zincirini (3) bağlayın



- 1 Kanca
- 2 Kilitleme mekanizması (çengel)
- 3 Emniyet zinciri
- 4 Zinciri, ürünün arka duvarına sabitleyin.
- 5 Ürün arka duvarı
- 6 Mutfak duvarı

Ürününüzde 1 adet zincir varsa;

Ürününüzü, birlikte verilen emniyet zincirini kullanarak dengeğini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır. Ürünüze eminiyet zincirini bağlamak için aşağıdaki resimde bulunan adımları izleyin.



i Emniyet zinciri, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diyağonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır.

Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlarla yönelik tasarlanmıştır.

Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir bir pencere veya eşdeğer bir öge olması gerekir; bazı odalarda ise sabit havalandırma da olmalıdır. Yanma için gereken hava, odadaki havadan alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir havalandırma şarttır.

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri bulunan odalar

Doğrudan dış ortama açılan kapılar ve/veya pencereler, cihazın toplam gaz gücüne dayanan, aşağıdaki tabloda belirtilen boyutların toplam havalandırma açıklığına sahip olmalıdır (cihazın toplam gaz tüketimi, bu kullanım kılavuzunun teknik özellikler tablosunda gösterilmiştir). Kapıların ve/veya pencerelerin, aşağıdaki tabloda belirtildiği şekilde cihazın toplam gaz tüketimine karşılık gelen toplam havalandırma açıklığına sahip olmaması durumunda, cihazın toplam gaz tüketimine ilişkin toplam minimum havalandırma gerekliliklerinin karşılanması için odada mutfaka ilave, sabit bir havalandırma açıklığı olmalıdır. Sabit havalandırma açıklığı; mevcut delikli tuğlalar, davlumbaz kanalları açıklığı boyutu vb. için açıklıklar içerebilir.

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

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri olmayan odalar

Cihazın kurulduğu odanın doğrudan dış ortama açılan bir kapısı ve/veya penceresi yoksa diğer ürünler, cihazın yukarıdaki tabloda verilen toplam güç tüketimine ilişkin minimum havalandırma açıklığı gerekliliklerini karşılayan, sabit bir ayarlanamaz ve kapatılamaz havalandırma açıklığına sahip olmalıdır. Ayrıca, ilgili bina düzenlemelerine de uyulmalıdır.

Bir odada ya da iç mekanda birden fazla gazlı cihaz olması durumunda, tabloda verilen gerekliliğin üstüne ilave havalandırma alanı sağlanmalıdır. İlave havalandırma alanının boyutu, diğer gazlı cihazların düzenlemelerine uygun olmalıdır.

Ayrıca, ürünün kurulu olduğu iç ortama açılan kapının alt kenarında en az 10 mm boşluk olmalıdır. Halı ve döşeme gibi eşyaların, kapı kapalyken bu boşluğu etkilemediğinden emin olmanız gerekir.

Ocak mutfaka, Amerikan tipi mutfaklara veya yatak odası ile oturma odasının bir olduğu yerlere kurulabilir; ancak banyo ya da duş bulunan yerlere kurulamaz. Ocağın kurulacağı, yatak odasıyla oturma odasının bir olduğu mekanlar en az 20 m³ hacme sahip olmalıdır. En azından bir tarafı zemin seviyesine açık olmadıkça, bu ürünü zemin seviyesinin altındaki odalara kurmayın.

Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

i Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma ünitelerinin enerji tüketimini artırır.


- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü sert bir zemin üzerine yerleştirin. Uzun tüylü halı ya da benzeri bir zemin üzerine, bir baza veya kaide üzerine yerleştirmeyin.


i Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

Toplam gaz tüketimi (kW)	Min. havalandırma açıklığı (cm ²)
0-2	100

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.

UYARI:
 Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.


UYARI:
 Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.
Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur.

Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.


i Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).
Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.


i Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

UYARI:
 Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Elektrik kablosunu prize takın.

Gaz bağlantısı

UYARI:
 Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir.
Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi vardır.
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI:
 Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.
Patlama tehlikesi vardır.

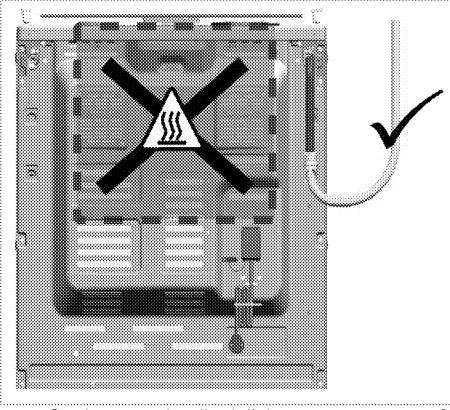
- Ürüne ait gaz ayar koşulları, değerleri, etiketler (veya tip etiketi) üzerinde yer almaktadır.

i Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır.

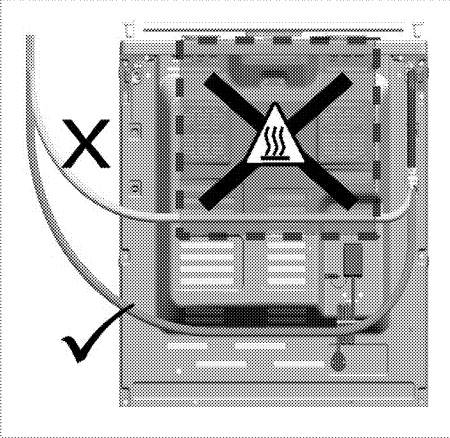
- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatınız kurulumu uygun olacak şekilde ayarlanmalıdır.
- Ürününüzün gaz bağlantısını yetkili servis tarafından yapılacaktır.
- Tesisatın ucunda, ürününüzün doğalgaz bağlantısını sağlayacak, ucu kör tapayla kapatılmış esnek bir boru bulunmalıdır. Bağlantı yapılırken kör tapa sökülüp, doğrudan veya düz bağlantı aparatıyla (manşon) ürününüz bağlanacaktır.
- Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilecek bir yerde olmasına dikkat edin.
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

Ürününüzde tek gaz hortum çıkışı var ise;

- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün arkasında bulunan gaz hortum çıkışının doğalgaz vanası ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.

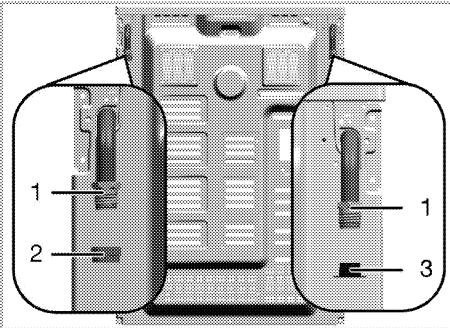


- Gaz hortum çıkışı ile doğalgaz vanası aynı tarafta değil ise, hortumu bağlarken sıcak bölgeden geçmeyecek şekilde monte edin.



Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;

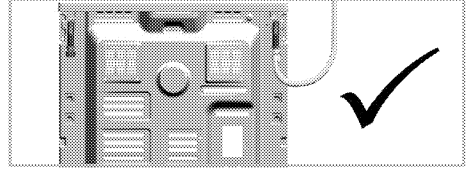
- İki çıkıştan bir tanesi kör tapa ile bir diğeri plastik tapa ile kapatılmıştır. Kör tapa ve plastik tapa yerleri ürün modeline göre farklı konumlarda olabilir.



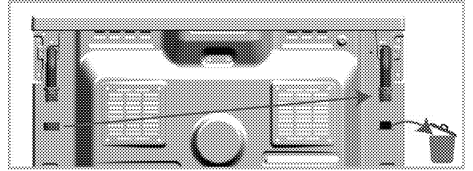
1 Gaz hortum çıkışı

- 2 Kör tapa
- 3 Plastik tapa

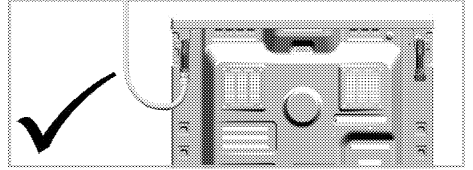
- Gaz bağlantısından önce, doğal gaz vanası ile ürünün gaz bağlantısı yapılacak gaz hortum çıkışının aynı tarafta olmasına dikkat edin.
- Doğal gaz vanası ile plastik tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı aynı tarafta ise aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



- Doğal gaz vanası ile kör tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı aynı tarafta ise, plastik tapayı çıkarıp çöpe atın. Kör tapayı yerinden çıkararak, yeni (kullanılmamış) sızdırmazlık contası ile birlikte gaz bağlantısı yapılmayacak gaz hortum çıkışını kapatın.



- Doğalgaz vanasına yakın olan gaz hortum çıkışına aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



Yangın riski doğabilecek durumlar:

Aşağıdaki maddelere uygun bağlantı yapılmadığı takdirde üründen gaz sızma ve yangın riski vardır. **Bu durumda ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.**

- Gaz bağlantısı mutlaka yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Ürünün gaz bağlantısı mutlaka doğalgaz vanasına yakın olan gaz hortum çıkışından yapılmalıdır.
- Plastik tapa mutlaka çöpe atılmalı, kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılmalıdır.
- Kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılırken mutlaka yeni ve kullanılmamış sızdırmazlık contası kullanılmalıdır.

**UYARI:**

Esnek gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır. (Örneğin çekmece) Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.

**UYARI:**

Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir.
Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü

- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.
- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.
- **Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;** kullanılmayan gaz çıkışının kör tapyayla kapalı olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için kör tapanın bağlantısına bir miktar sabun köpürtüp sürün. Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda kör tapanı bağlantısını tekrar gözden geçirin
- Sabun yerine piyasadan temin edebileceğiniz gaz kaçağı kontrol spreyi de kullanabilirsiniz.



Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- **Fırın ayaklarının ayarlanması**
Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir.
Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

Son kontrol

1. Gaz beslemesini açın.
2. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.

3. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.



Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

Gaz dönüşümü**UYARI:**

Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.
Patlama tehlikesi vardır.

Ürünü başka bir gazla kullanıma uygun hale getirmek için tüm gaz enjektörlerinin değiştirilmesi ve gaz musluklarının rölanlı konumunda yanlış ayarlarının yapılması gerekir.

Ocak gözü gaz enjektörünün değiştirilmesi

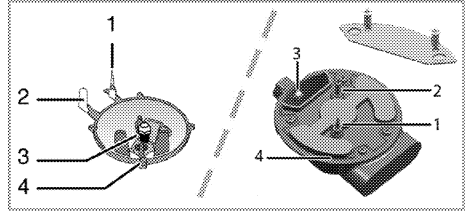
1. Ocak gözü şapka ve kafasını çıkarın.
2. Gaz enjektörlerini saat dönüş yönünün tersine çevirerek çıkarın.
3. Yeni gaz enjektörlerini takın.
4. Emniyetli ve sıkı bir şekilde takıldıklarından emin olmak için tüm bağlantıları kontrol edin.



Yeni enjektörlerin konumu ambalajlarının üzerinde işaretlenmiştir. Bunun için tabloya da başvurabilirsiniz *Enjektör tablosu, sayfa 13.*



((Ürün modeline bağlı olarak değişir.))
Bazı ocak gözlerinde, enjektör bir metal parça ile kapalı halde bulunmaktadır. Enjektör değişimi için bu metal kapağın sökülmesi gerekir..



- 1 Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)
- 2 Buji
- 3 Enjektör
- 4 Ocak gözü



Anormal bir durum olmadıkça gazlı ocak gözü musluklarını sökmeye çalışmayın. Muslukları değiştirmek gerekirse mutlaka yetkili bir servis çağırın.

Ocak musluklarının rölantı (kısıq alev) ayarı

1. Gaz ayarını yapacağınız ocak gözünü yakarak kısıq alev konumuna getirin.
2. Düğmeyi çekerek çıkarın.
3. Tornavida yardımıyla, gaz musluğu üzerinde bulunan rölantı (kısıq alev) ayar vidasını çevirerek alev boyunu ayarlayın.

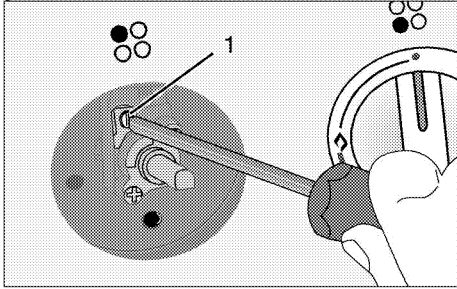
Tüp gazı-LPG (butangazı) için rölantı ayar vidasını saat dönüş yönünde gerektiği kadar sıkmak gerekir.

Doğalgaz-NG- için rölantı ayar vidasını saat dönüş yönünün tersine, gerektiği kadar çevirmek gerekir.

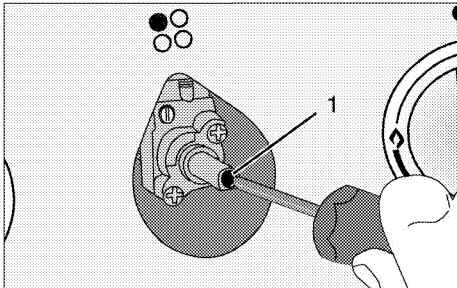
» Rölantı (kısıq alev) konumunda, alev boyu 6-7 mm arası ve mavi-yeşil renkte olmalıdır.

4. Eğer alev boyu istenilenden uzun ise, vidayı saat dönüş yönünde, kısa ise ters yönde çevirerek ayarlama yapın.
5. Son olarak; ocağı büyük alev konumuna ve tekrar küçük alev (rölantı) konumuna getirerek, alevin sönüp sönmediğini kontrol edin.

Ürününüzde kullanılan gaz musluğunun tipine göre, rölantı (kısıq alev) vidasının yeri değişebilir. Aşağıdaki şekillere bakın.



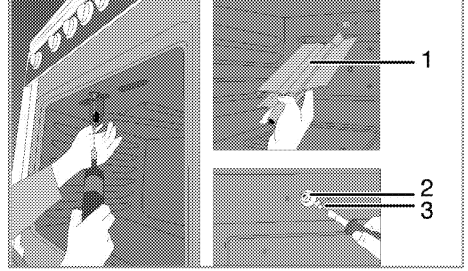
1 Gaz akış hızı (rölantı) ayarlama vidası



1 Gaz akış hızı (rölantı) ayarlama vidası

Izgara gaz enjektörünün değiştirilmesi

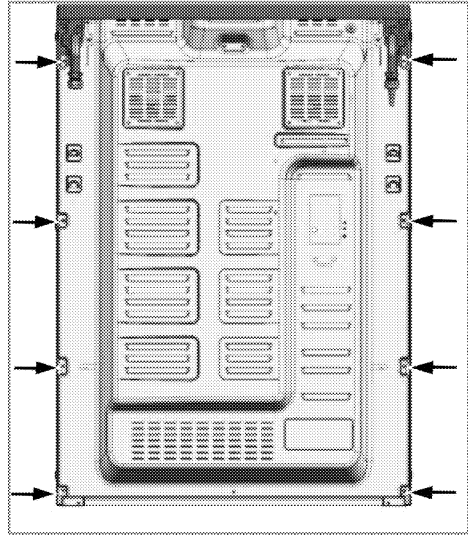
1. Ön kapağı açın.
2. Izgara yanıcısının tespit vidasını sökün.
3. Izgara yanıcısını (1) hafifçe kendinize doğru çekin, yanıcı arka duvardaki bağlantısı olacak şekilde boşa çıkacaktır.
4. Gaz enjektörünü saat dönüş yönünün tersine çevirerek çıkarın.
5. Yeni gaz enjektörünü takın.



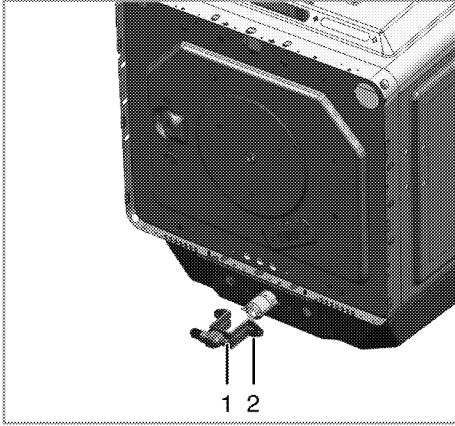
- 1 Izgara yanıcısı
- 2 Enjektör taşıyıcı
- 3 Enjektör

Fırın gaz enjektörünün değiştirilmesi

1. Arka duvarda bulunan 8 adet vidayı sökün.



2. Enjektör taşıyıcıda(1) bulunan 2 adet vidayı(2) sökün.

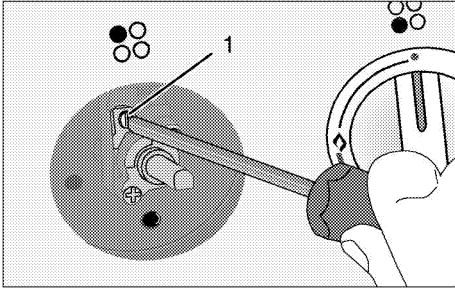


- 1 Enjektör taşıyıcı
- 2 Vida
3. Enjektör taşıyıcıyı çıkarın.
4. Enjektör taşıyıcıda bulunan enjektörü saat dönüş yönünün tersine çevirerek çıkarın.
5. Yeni gaz enjektörünü takın.

Gazlı fırının (rölanti) kısık alev ayarının yapılması

Fırının düzgün çalışması için kısık alev yanış ayarı çok önemlidir. Kullanıcı güvenliğini en etkin şekilde sağlamak için bu işlemlerin itina ile yapılması gerekir.

1. Gazlı fırın termostatını çevirerek, fırını yakın ve en yüksek konuma getirin.
2. Fırın kapağını kapatıp ve 10 ila 15 dakika bekleyerek ayar yapmaya uygun hale getirmeniz gerekir.
3. Düğmeyi çekerek çıkarın.
4. 15 dakika sonra, fırını en düşük sıcaklık konumuna getirin.



5. Alev boyunu, fırın termostatı üzerinde bulunan vida 7 yardımıyla 2 ila 3 mm olarak ayarlayın. Vidayı saat yönünde döndürdüğünüz zaman alev küçülür, saatin aksi yönde döndürüldüğünde ise alev büyür.

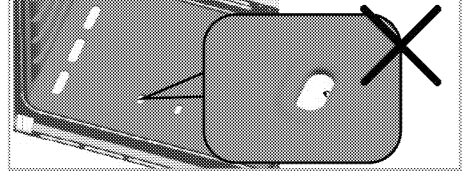


Kısık alev ayarı düğme sökülüp yapılamıyorsa, lütfen önce gerekli fırın parçalarını (kontrol panosu, bek tablası v.b.) söküp ve sonra kısık alev ayarını yapın.



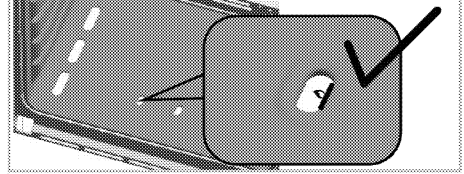
Fırın sıcaklığı kontrolünüz dışında artış gösterirse, ürünü kapatarak, fırın termostatının tamiri için yetkili servis çağırın.

Fırın musluğundaki 1 nolu vidayı tornavida ile çevirerek alev boyunu şekildeki gibi optimum uzunluğa ayarlayın. Saat yönünde çevirmek alev boyunu azaltır, saat yönünün tersine çevirmek alev boyunu artırır.

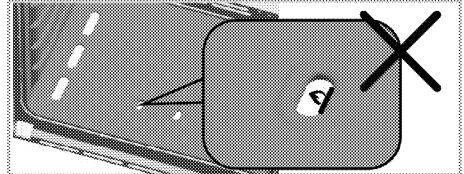


Eğer alev boyu çok küçükse,

* Fırın içi sıcaklığı çok düşük olabilir, bu nedenle pişirme performansı olumsuz yönde etkilenebilir.



İdeal alev uzunluğu en iyi performansı sağlar.



Eğer alev boyu çok büyükse,

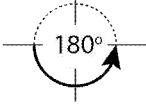
* Fırın içi sıcaklığı çok yüksek olabilir, bu nedenle pişirme performansı olumsuz yönde etkilenebilir.

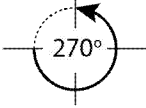


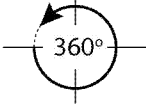
Alev boyu ayarını yaptıktan sonra fırın kapağını birkaç kere açıp kapatın ve fırın alevi sönmemesine dikkat edin.



Ürünün ayarlı olduğu gaz değiştirildiğinde, ayarlı olduğu gaz tipini gösteren etiket de değiştirilmelidir.

Doğalgazdan to Bütan gaza (LPG)	Bütan gazdan (LPG) Doğalgaza (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Vidayı sonuna kadar saat yönünde çevirerek sıkın.	Loosen the screw 180° (yaklaşık)
	

Doğalgazdan to Bütan gaza (LPG)	Bütan gazdan (LPG) Doğalgaza (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Vidayı sonuna kadar saat yönünde çevirerek sıkın.	Vidayı gevşetin 270° (yaklaşık)
	

Doğalgazdan to Bütan gaza (LPG)	Bütan gazdan (LPG) Doğalgaza (G2 350 13mbar Polonya yerel gaz)
Vidayı sonuna kadar saat yönünde çevirerek sıkın.	Vidayı gevşetin 360° (yaklaşık)
	

i Kısık alev (rölanti) ayarı, ürüne, brülöre ve gaz türüne bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Alev boyunun yukarıdaki şekle uygun olduğundan emin olun.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

i Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

i Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Pişirme için kapaklı tencere/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.

İlk kullanım

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulaştırın.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!

Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Gazlı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Gazlı fırının en harlı alev boyunu seçin; bkz. *Gazlı fırının kullanılması, sayfa 25*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Fırınınızı kapatın; bkz. *Gazlı fırının kullanılması, sayfa 25*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. İzgaralı fırının en harlı alev boyunu seçin; bkz. *Gazlı ızgaranın çalıştırılması, sayfa 27*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler



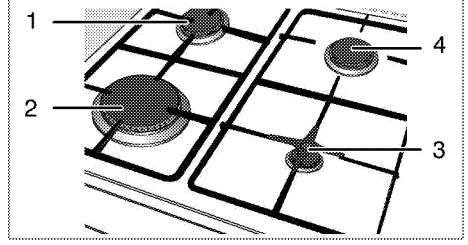
Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözümlerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız. Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın. Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

Gazlı pişirme

- Kabin büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabin tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabı tencere taşıyıcısının üzerine ortalarak koyun.

Ocakların kullanılması



- 1 Normal bek 18-20 cm
- 2 Kuvvetli bek 22-24 cm
- 3 Yardımcı bek 12-18 cm
- 4 Normal bek 18-20 cm çapındaki tencereler için uygundur.



UYARI

Yukarıda verilen boyutları aşan tencereleri/tavaları kullanmayın. Belirtilenden daha büyük tava/tencere kullanılması karbonmonoksit zehirlenmesine, yakındaki yüzeylerin ve kontrol düğmelerinin aşırı ısınmasına neden olabilir. Daha küçük tava/tencere kullanımı ise alev nedeniyle yanmanıza neden olabilir.

Büyük alev simgesi en yüksek pişirme gücünü, küçük alev simgesi ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz kesilir.

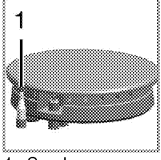
Gazlı ocak gözlerinin yakılması

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
 2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
- » Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
3. İsteddiğiniz pişirme gücüne ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)



1. Gaz kesme emniyeti

Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyin.

- Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.



UYARI:

15 saniye basılı tuttuğunuzda ocak gözü yanmazsa düğmeyi bırakın.

Tekrar denemeden önce en az bir dakika bekleyin. Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

6 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



UYARI:

Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalıbını rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

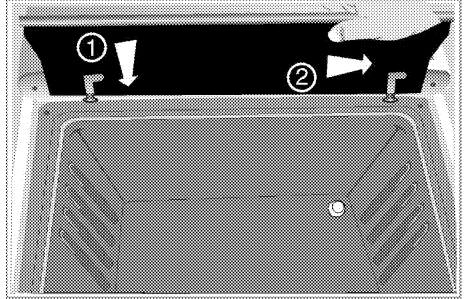


Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Düğme koruma sacını takın.

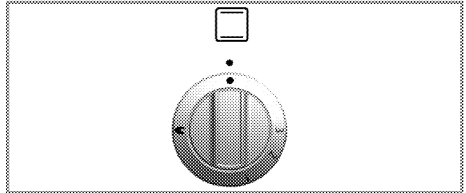
Düğme koruma sacı, fırın kapağı açık konumdayken ızgara yapmak için kullanılır. Kontrol panosunu ve düğmeleri ısıya ve kirlenmeye karşı korur.

1. Fırın kapağını açın ve düğme koruma sacını kontrol panosu altındaki pimlere yerleştirin.



» Düğme koruma sacı takılınca, fırın kapağı açık kalır.

Gazlı fırının kullanılması




Gazlı fırın, gazlı fırın kontrol düğmesi ile çalıştırılır. Kapalı konumunda (üst), gaz beslemesi kilitlenir.

Gazlı fırının açılması

Gazlı fırın ateşleme düğmesiyle yakılır.

1. Fırın kapağını açın.

2. Gazlı fırın kontrol düğmesini basılı tutun ve **saatin dönüş yönünün aksi** yönde döndürün.
 3. Ateşleme düğmesine basın ve tekrar bırakın.
 4. Gazlı fırın kontrol düğmesini 3 ila 5 saniye kadar basılı tutun.
- » Çıkan gaz ateşleninceye kadar işlemi tekrarlayın.
5. Gazlı fırın kontrol düğmesini 3 ila 5 saniye kadar daha basılı tutun.
 6. İstenilen fırın gaz gücünü seçin.
 7. Eğer evinizde elektrik yoksa; fırın ısıtıcısını, çakmak veya kibrit ile ateşleme kontrol deliğinden yakın.



UYARI:
Yanmamış gazların sıkışması, parlama riski!
"Ürünü, 15 saniyeden fazla ateşlemeye çalışmayın. 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi kapatıp 1 dakika bekleyin. Isıtıcıyı tekrar yakmadan önce ortamı havalandırın. Yanmamış gazların sıkışması patlama riski taşımaktadır."

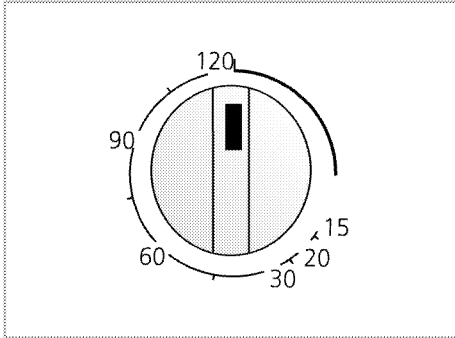
Gazlı fırının kapatılması

1. Gazlı fırın kontrol düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz konumlarına karşılık gelen sıcaklık değerleri

Gaz konumu	1	2	3
°C			

Saatin alarm olarak kullanılması




Fırınlama ve kızartma

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Ön ısıtma *	Raf konumu	Kumanda düğmesi konumu	Pişirme süresi
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp***	10 dk.	4	1	50...70 dk.
Meyveli turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal	10 dk.	4	1	20...40 dk.

Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığımız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.




Alarm saatinin ayarlanması

1. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek, alarmın ne kadar sürede çalacağını belirleyebilirsiniz.
2. Pişirme süresi sona erdiğinde, düğme otomatik olarak saat dönüş yönünün tersine döner ve alarm çalar. Alarm saati fırını kapatmaz.



Fırını kapatmak için, fonksiyon düğmesini saat dönüş yönünün tersine çevirerek kapalı konuma getirin.

Pişirme süreleri tablosu

	Fırının 1. rafı en alt raftır.
	Fırın tepsi için azami yük: 4 kg (8,8 lb).
	Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fırın tabanına dökülmesini önlemek ve fırının temiz kalmasına yardımcı olmak için yemekleri bir fırın tepsinde yerleştirin.

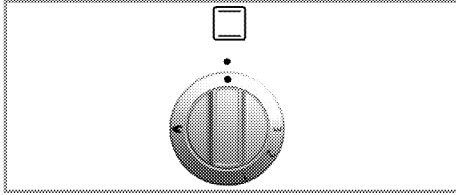
	kalıp***				
Tart	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp***	10 dk.	4	1	20...40 dk.
Kurabiye	Standart tepsi**	10 dk.	4	1	25...35 dk.
Mayalı hamur	Standart tepsi**	10 dk.	4	1	40...60 dk.
Kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı***	10 dk.	4	1	30...50 dk.
Bisküvit	Standart tepsi**	10 dk.	4	1	25...35 dk.
Fırında kuzu	Standart tepsi**	10 dk.	3	1	60...100 dk. beher 450 g + 30 dk.
Kızartma Sığır Eti	Standart tepsi**	10 dk.	3	1	80...120 dk. beher 450 g + 30 dk.
Kümes hayvanları	Standart tepsi**	10 dk.	3	1	60...80 dk. beher 450 g + 25 dk.
Güveçler	Standart tepsi**	10 dk.	3	1	90...120 dk.
Balık	Standart tepsi**	10 dk.	4	1	35...45 dk.
Makarna	Standart tepsi**	10 dk.	4	1	40...60 dk.
Jöleli sandviç	Standart tepsi**	10 dk.	4	1	30...40 dk.

* kumanda düğmesi konumu 2 / 5 miktara göre / 4 boyuta göre

** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

*** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Gazlı ızgaranın çalıştırılması



Izgara, ızgara kontrol düğmesi ile çalıştırılır. Kapalı konumunda (üst), gaz beslemesi kilitletir. Izgara işlemi sırasında fırın kapağı açık kalmalıdır.



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
Çocukları ürününden uzak tutun.
Kapak tam açıldığında hafif eğimli durur ve bu sayede olası sıçramalar üzerinize gelmez.

Izgaranın açılması

Gazlı ızgara ateşleme düğmesiyle yakılır.

1. Fırın kapağını açın.
2. Düğmeyi basılı tutun ve **saat yönünde** döndürerek ızgara simgesine getirin.
3. Ateşleme düğmesine basın ve tekrar bırakın.
» Gaz ateşleninceye kadar işlemi tekrarlayın.
4. Düğmeyi 3 ila 5 saniye kadar daha basılı tutun.
5. Izgaranın yandığından emin olun.
6. Eğer elektrik kesik ise; bir çakmak veya kibritle ızgara ısıtıcısını yakın.



UYARI:

Yanmamış gazların sıkışması, parlama riski!
"Ürünü, 15 saniyeden fazla ateşlemeye çalışmayın. 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi kapatıp 1 dakika bekleyin. Isıtıcıyı tekrar yakmadan önce ortamı havalandırın. Yanmamış gazların sıkışması patlama riski taşımaktadır."

Izgaranın kapatılması

1. Izgara kontrol düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Piliç çevirme fonksiyonu

Fırını ızgara konumunda çalıştırdıktan sonra Piliç çevirme (döner şiş) düğmesine basın.

- Fırını ızgara pozisyonunda çalıştırdıktan sonra, eti veya piliç şişe geçirin.
- Çevirme şişini fırının arka duvarında bulunan, çevirme motorundaki yuvasına takın.
Çevirme şişini, şiş çerçevesine oturtun.
- Çerçeveyi fırının ilgili rafına sürün.
- Akan yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürün. Temizlik kolaylığı açısından içine biraz su koyun.

- Şişin plastik sapını sökmeyi unutmayın.
- Çevirme işlemi bitince, plastik sapı şişe takarak yiyeceğinizi fırından çıkarın.

Pişirme süreleri tablosu

i Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

i Fırının 1. rafı en alt raftır.

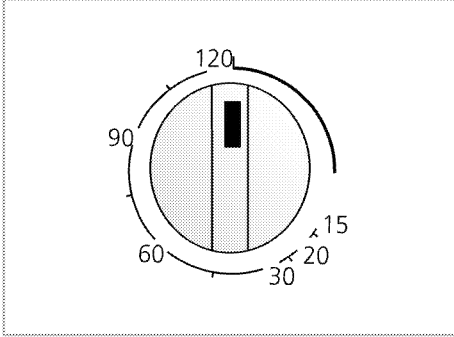
Gazlı ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Ön hazırlıklar/ayarlar	ızgara süresi [#]
Ekmek ürünlerinden tost yapılması	3...10 dk.
Küçük et parçaları, sosisler/sucuklar, salam, vs.	15...20 dk.
Pirzola, jambonlar, tavuk parçaları, v.s.	Ters çevrilmiş ızgarada tavuk	20...25 dk.
Tüm balıklar, balık filetoları, balık kızartması	ızgara tavası altına yerleştirilmiş tüm balıklar ve balık filetoları.	10...20 dk.
Kıtır ekmekekli balık	15...20 dk.
Ön pişirmeli patates ürünleri	15...20 dk.
Pizza	ızgara tavası altına yerleştirilmiş.	12...15 dk.
ızgara/üzeri kızarmış yiyecekler	Yiyecekler doğrudan ızgara bölümünün altına yerleştirilir.	6...10 dk.

[#] sırasıyla büyüklük ve kalınlığına göre

Saatin alarm olarak kullanılması

Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatinin fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.



Alarm saatinin ayarlanması

1. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek, alarmın ne kadar sürede çalacağını belirleyebilirsiniz.
2. Pişirme süresi sona erdiğinde, düğme otomatik olarak saat dönüş yönünün tersine döner ve alarm çalar. Alarm saati fırını kapatmaz.

i Fırını kapatmak için, fonksiyon düğmesini saat dönüş yönünün tersine çevirerek kapalı konuma getirin.

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.

UYARI:
Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır!

UYARI:
Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

i Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.
Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

i Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Ocak gözü temizliği

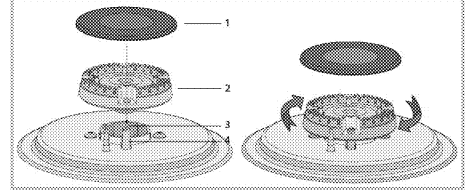
1. Tencere taşıyıcılarını ocağın üzerinden alın.
2. Ocak gözünün çıkarılabilen bütün parçalarını alın ve sadece elde süngerli bez, biraz deterjan ve sıcak suyla temizleyin.
3. Ocak gözünün çıkarılmayan parçalarını ıslak bir bezle silin.
4. Buji ve termik elemanları (ateşlemeli ve termik elemanlı modellerde) çok iyi sıkılmış bir bezle silin. Daha sonra temiz bir bezle kurulayın. Alev deliklerinin ve bujinin tamamen kuru olmasına dikkat edin.

Aksi takdirde ateşleme sonunda kıvılcım çıkamaz.

5. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayaklarının, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Ocak gözü (yanıcı) parçalarının birleştirilmesi

Ocak gözü temizlendikten sonra şekildeki gibi parçaları birleştirin.



1. Ocak gözü şapkası
 2. Ocak gözü kafası
 3. Ocak gözü odası
 4. Buji (ateşleme olan ürünlerde)
1. Ocak gözü kafasını, ocak gözü buji (4) deliğinden geçecek şekilde oturtun. Ocak gözü kafasını sağa/sola çevirerek ocak gözü odasına oturduğundan emin olun.
 2. Ocak gözü şapkasını, ocak gözü kafası üzerine oturtun.

Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

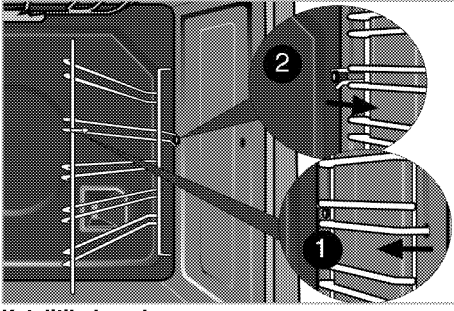
i Ürününüzde kontrol düğmeleri varsa kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

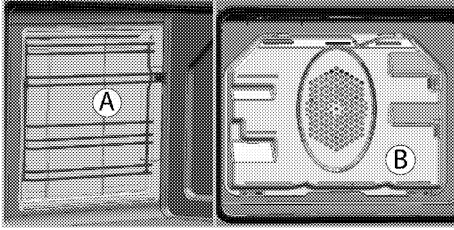
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

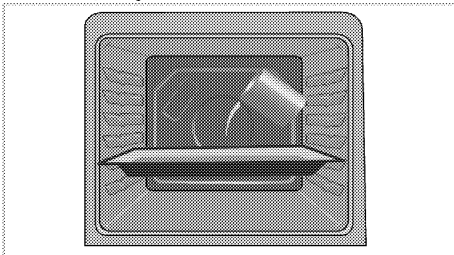
Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.



Kolay Buharlı Temizleme

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tepsinine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.



3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 25 dakika çalıştırın.
4. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.

5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.



Basit buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınızdaki oluşan hafif kirlerin yumuşaması için tepsi içine koyulan suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğunlaşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.

Fırın kapağının temizlenmesi

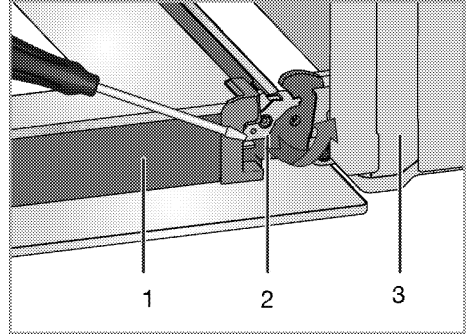
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



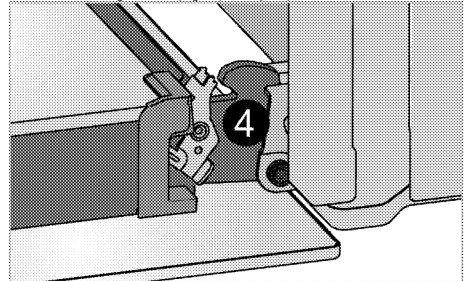
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

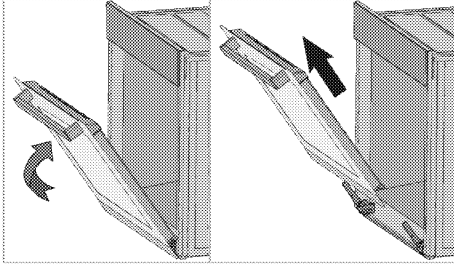
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Kapak
- 2 Menteşe kilidi(kapalı pozisyon)
- 3 Fırın
- 4 Menteşe kilidi(açık pozisyon)



3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.



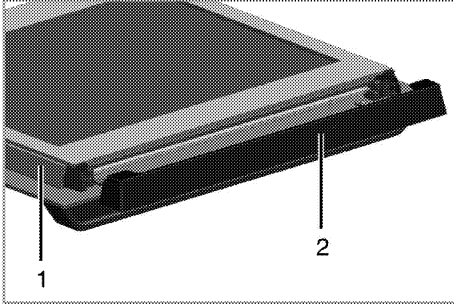
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

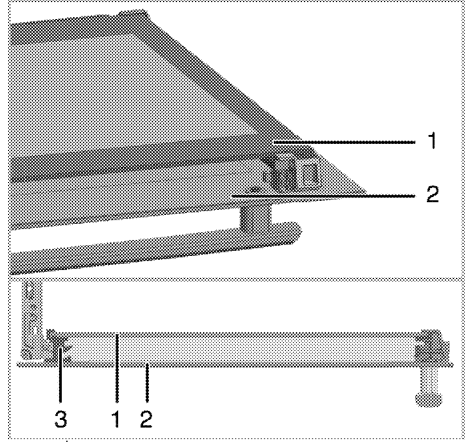
Kapak iç camının yerinden çıkarılması (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir. Fırın kapağını açın.



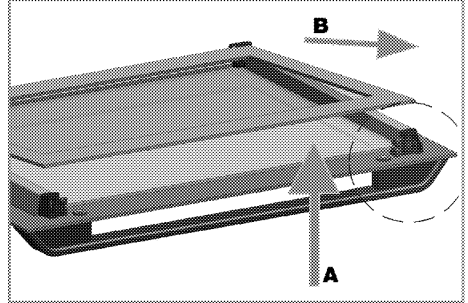
- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



- 1 İç cam
- 2 Dış cam
- 3 Plastik cam yuvası-Alt

Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.



Camı yeniden yerleştirirken, camın baskılı yüzünün içe bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.

Camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.




Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



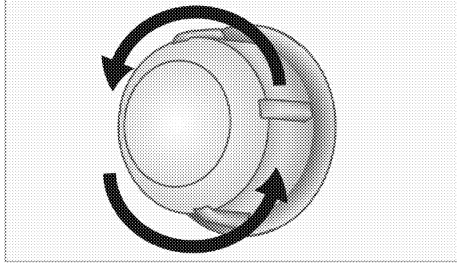
UYARI:


Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

	Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.
	Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.
	Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

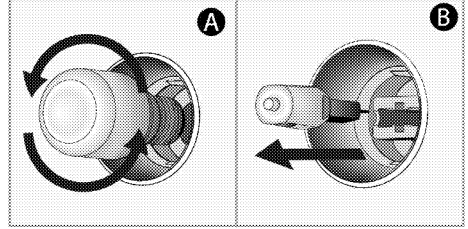
Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



	Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelde, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelde şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

8 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişeserek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.*

Gaz gelmiyor.

- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz borusu eğilmiş. >>> *Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.*

Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.

- Ocak gözleri kirlî. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.*
- Ocak gözleri kuru değil. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.*
- Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş. >>> *Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.*
- Gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında). >>> *Gaz tüpünü değiştirin.*



Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun.

Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

