



**SR** Samostojeći šporet / Uputstvo za upotrebu

**EN** Free Standing Cooker / User Manual

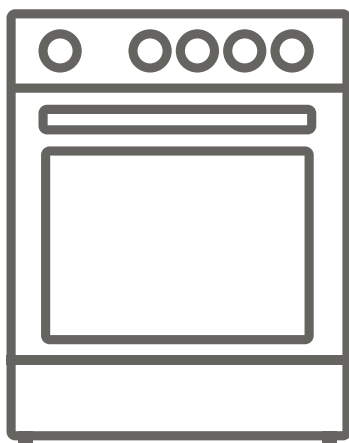
**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя

**SI** Samostoječ štedilnik/Uporabniški priročnik

**PT** Fogão Vertical / Manual de Utilizador

**MK** Самостоен шпорет / Упатство за корисници

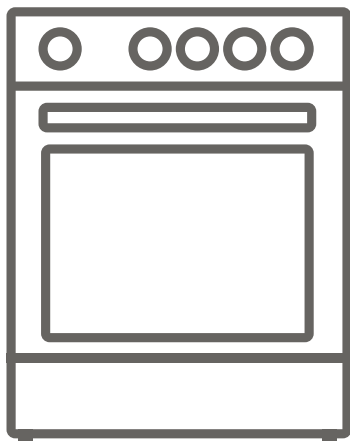
**HR** Samostojeće kuhalo / Priručnik za uporabu



**GHT6220W**



**SR Samostojeći šporet / Uputstvo za upotrebu**




**GHT6220W**

## Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

Ovo Uputstvo za upotrebu sadrži važne sigurnosne informacije i uputstva za rukovanje i održavanje vašeg uređaja.

Molimo vas da pročitate ovo Uputstvo za upotrebu pre korišćenja vašeg uređaja i čuvajte ovo uputstvo za ubuduće.

Simbol	Tip	Značenje
	<b>UPOZORENJE</b>	Rizik od ozbiljne povrede ili smrti
	<b>RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA</b>	Rizik od visokog napona
	<b>POŽAR</b>	Upozorenje: Rizik od požara / zapaljivi materijali
	<b>PAŽNJA</b>	Rizik od povrede ili štete
	<b>VAŽNA NAPOMENA</b>	Pravilno rukovanje sistemom

# SADRŽAJ


1.BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 Upozorenja kod instalacije.....	7
1.3 Tokom upotrebe.....	8
1.4 Tokom čišćenja i održavanja.....	10
2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU .....	12
2.1 Uputstvo za instalaciju.....	12
2.2 Instalacija šporeta.....	13
2.3 Povezivanje gasa .....	13
2.4 Promena vrste gasa (ako je dostupna).....	14
2.5 Električno povezivanje i bezbednost (ako uređaj ima priključak za struju).....	15
2.6 KOMPLET PROTIV NAGINJANJA.....	16
2.7 Podešavanje nogara.....	16
3.KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....	18
4.KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	19
4.1 Upotreba plinskih ringli .....	19
4.2 Kontrole ploče.....	19
4.3 Kontrole rerne.....	21
4.4 Tabela za kuvanje.....	22
4.5 Upotreba mehaničkog tajmera .....	22
4.6 Dodatna oprema.....	22
5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	23
5.1 Čišćenje .....	23
5.2 Održavanje .....	25
5.3 Održavanje .....	26
6.REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT .....	27
6.1 Rešavanje problema.....	27
6.2 Transport .....	28
7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	29
7.1 Tabela ubrizgača .....	29
7.2 Energetska klasa .....	30



# 1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA


- Pažljivo i u potpunosti pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i sačuvajte ih na pristupačnom mestu za upotrebu po potrebi.
- Ovo uputstvo je namenjeno za više od jednog modela pa vaš uređaj možda nema sve opisane funkcije. Zato je važno obratiti posebnu pažnju na sve slike kada čitate uputstvo za upotrebu.

## 1.1 Opšta bezbednosna upozorenja


- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da bi izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.


  **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

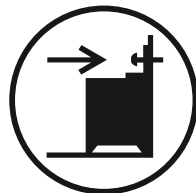
 **PAŽNJA:** Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajno kuvanje mora biti pod neprestanim nadzorom.

 **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuvanje.


 **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.

- Za modele sa poklopcem za ploču, očistite sve što je prosuto po poklopcu pre upotrebe i ostavite šporet da se ohladi pre zatvaranja poklopcu.
- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.

 **UPOZORENJE:** Potrebno je postaviti podupirače za stabilnost da bi se sprečilo prevrtanje uređaja. (Za detaljne informacije proverite uputstvo za komplet protiv naginjanja.)




- Uređaj se zagreva tokom korišćenja. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje grejnih elemenata unutar rerne.
- Ručke mogu postati vruće nakon kratkotrajne upotrebe.
- Ne koristite abrazivna sredstva ili čelične četke za čišćenje površina u rerni. Tako se mogu ogrebat površine i može doći do pucanja stakla na vratima ili do oštećenja površina.
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja.

 **UPOZORENJE:** Da bi izbegli rizik od električnog udara, vodite računa da isključite uređaj pre zamene sijalice.

 **PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti vrući kada se kuva ili peče. Vodite računa da se deca ne


približavaju uređaju dok se koristi.

- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa svim primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove na održavanju i popravci moraju da vrše ovlašćeni serviseri. Instalacija i popravka koje obavljaju neovlašćeni serviseri predstavljaju opasnost po vas. Zabranjeno je menjati specifikacije proizvoda na bilo koji način. Upotreba nepravilnih štitnika za ploče može dovesti do nesrećnog slučaja.
- Pre povezivanja uređaja, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (karakteristike i pritisak gasa ili napon i frekvencija električne energije) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije za ovaj uređaj su navedene na etiketi.

 **PAŽNJA:** Ovaj uređaj je namenjen isključivo za pripremu hrane i samo za unutrašnju upotrebu u domaćinstvima. Ne treba ga koristiti u druge svrhe ili primene, kao što je upotreba van domaćinstva, u komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

- Ne koristite ručke vrata rerne za podizanje ili pomeranje uređaja.
- Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za ventilaciju. Uređaj treba instalirati i povezati u skladu sa aktuelnim propisima za instalaciju. Naročitu pažnju treba obratiti na relevantne zahteve u vezi sa ventilacijom.
- Ako se ringla ne uključi za 15 sekundi, prekinite rukovanje uređajem i otvorite vrata pregrade. Sačekajte najmanje 1 minut pre nego što ponovo pokušate zapaliti ringlu.
- Ova uputstva važe samo ako se na uređaju nalazi tačan simbol države. Ako se simbol države ne nalazi

na uređaju, potrebno je pročitati tehnička uputstva u kojima se nalaze potrebna uputstva za izmenu uređaja u skladu sa uslovima korišćenja u vašoj državi.

- Sve moguće mere su preduzete kako bi se osigurala vaša bezbednost. S obzirom na to da staklo može pući, treba da budete oprezni prilikom čišćenja da biste izbegli grebanje. Izbegavajte udaranje ili lupanje stakla dodacima.
- Postarajte se da kabel za napajanje ne bude presavijen ili oštećen tokom instalacije. Ako se kabel za napajanje ošteti, proizvođač, njegovo servisno osoblje ili slične kvalifikovane osobe, treba da ga zamene da bi se sprečila opasnost.
- Ne dozvoljavajte deci da se penju ili da sede na vratima rerne kada su otvorena.
- Ako je vaš uređaj opremljen ekspres ringlom od stakla ili staklene keramike:  
 **PAŽNJA:** “U slučaju da se staklo ekspres ringle polomi”:
  - odmah isključite sve ringle i sve električne grejne elemente i izolirajte uređaj od napajanja
  - ne dodirujte površinu uređaja
  - ne koristite uređaj.
- Molimo vas udaljite decu i kućne ljubimce od ovog uređaja.

## 1.2 Upozorenja kod instalacije

- Nemojte da koristite uređaj pre nego što bude u potpunosti instaliran.
- Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni serviser. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale zbog pogrešnog postavljanja i instalacije od strane neovlašćenih osoba.



- Kada otpakujete uređaj, proverite da li je oštećen tokom transporta. U slučaju ikakvog nedostatka, nemojte da koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisera. S obzirom na to da materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spajalice, stiropor itd.) mogu biti štetni po decu, treba ih sakupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite uređaj suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.

### **1.3 Tokom upotrebe**

- Kada prvi put otvorite rernu, možda ćete primetiti blag miris. Ovo je potpuno normalno i dolazi od materijala za izolaciju grejača. Predlažemo, pre nego što prvi put koristite rernu, da je ostavite praznu i podesite na maksimalnu temperaturu na 45 minuta. Vodite računa prostorija gde je instaliran proizvod da bude dobro provetrena.
- Budite pažljivi ako otvarate vrata rerne za vreme ili nakon kuvanja. Vruća para iz rerne može izazvati opekotine.
- Nemojte da stavljate zapaljive ili eksplozivne materijale u uređaj ili u blizini uređaja dok radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu kada stavljate ili vadite hranu iz rerne.
- Ni u kom slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijumskom folijom, jer može doći do pregrevanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju direktno na dno

pećnice dok kuvate. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.



Ne ostavljajte šporet bez nadzora dok kuvate na masti ili ulju. Oni se mogu zapaliti u uslovima visoke toplote. Nikada ne sipajte vodu na požar izazvan uljem, već isključite šporet i pokrijte tiganj poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Uvek postavite šerpe na centar zone za kuvanje i okrenite drške u bezbedni položaj tako da se šerpe ne mogu oboriti.
- Ako nećete koristiti proizvod duže vremena, isključite glavni prekidač. Isključite ventil za plin kada ne koristite uređaje na gas.
- Postarajte se da kontrolna dugmad uređaja uvek budu u položaju „0“ (stop) kada se ne koristi uređaj.
- Poslužavnici se nagingu kada se izvlače. Vodite računa da ne prospete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz rerne.



**PAŽNJA:** Upotreba plinskih šporeta dovodi do stvaranja toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Postarajte se da kuhinja bude dobro provetrena, naročito kada je uređaj u upotrebi, neka otvori za prirodnu ventilaciju budu otvoreni ili instalirajte mehanički ventilacioni uređaj (mehanički aspirator).

- Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer, otvaranje prozora, ili delotvorniju ventilaciju, na primer, veći nivo mehaničke ventilacije.
- Kada koristite ringlu za roštilj, držite vrata rerne otvorena i uvek koristite štitnik za roštilj isporučen sa proizvodom. Nikada nemojte koristiti ringlu za roštilj sa zatvorenim vratima rerne.

•



**! PAŽNJA:** Stakleni poklopci mogu da puknu kad se zagreju. Isključite sve ringle i ostavite ploču za kuvanje da se ohladi pre zatvaranja poklopca.

- Ne stavljajte ništa na vrata rerne dok su otvorena. Može doći do poremećaja ravnoteže ili do oštećenja vrata.
- Ne stavljajte teške ili zapaljive predmete (na primer najlon, plastične kese, hartiju, krpe, i sl.) u fioku. Ovo važi i za pribor za kuvanje sa plastičnim delovima (na primer drškama).

**! PAŽNJA:** Unutrašnja površina fioke može se zagrejati kada se koristi uređaj. Izbegavajte dodir sa unutrašnjom površinom.

- Ne ostavljajte peškire, kuhinjske ili druge krpe na uređaj ili na drške.

#### **1.4 Tokom čišćenja i održavanja**


- Vodite računa uređaj da bude isključen iz napajanja pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo vam da uvek koristite originalne rezervne delove i zovete samo naše ovlašćene servisere, ako je potrebno.

#### **CE izjava o usklađenosti**

**CE** Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

Ovaj uređaj je projektovan za korišćenje samo u svrhe

kuvanja kod kuće. Svaka druga upotreba (kao što je zagrevanje prostorije) je nepravilna i opasna.

 Uputstvo za upotrebu važi za nekoliko modela. Možda ćete primetiti razlike između ovog uputstva i vašeg modela.

## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

**!** **UPOZORENJE** : Instalaciju uređaja treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može dovesti do povrede i štete, u kom slučaju proizvođač se ograđuje od odgovornosti i garancija nije validna.
- Pre instalacije, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (napon i frekvencija električne energije i/ili karakteristike i pritisak gasa) i podešavanja na uređaju kompatibilni. Uslovi za podešavanje ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Potrebno je poštovati zakone, propise, direktive i standarde na snazi u državi korišćenja (bezbednosni propisi, pravilna reciklaža u skladu sa propisima itd.).

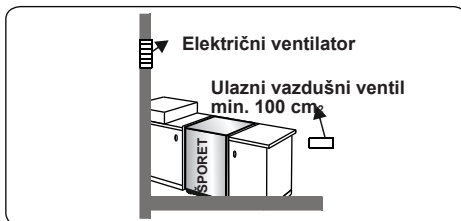
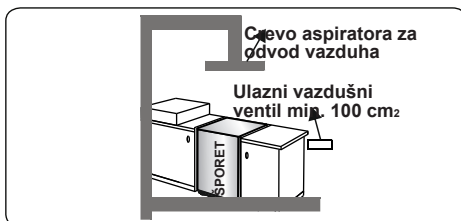
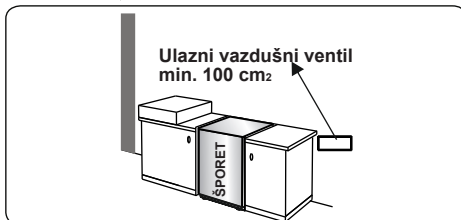
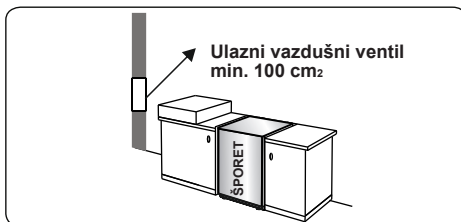
### 2.1 Uputstvo za instalaciju Zahtevi u vezi sa instalacijom

- Za prostorije zapremine manje od 5 m<sup>3</sup> – obavezna je trajna ventilacija za slobodnu površinu od 100 cm<sup>2</sup>.
- Za prostorije zapremine između 5 m<sup>3</sup> i 10 m<sup>3</sup>, obavezna je trajna ventilacija za slobodnu površinu od 50 cm<sup>2</sup> osim ako prostorija ne poseduje vrata koja vode direktno ka otvorenom prostoru i u tom slučaju trajna ventilacija nije potrebna.
- Za prostorije zapremine veće od 10 m<sup>3</sup> trajna ventilacija nije potrebna.

**!** **Važno:** Bez obzira na veličinu prostorije, sve prostorije u kojima se nalazi uređaj moraju da imaju direktan pristup spoljašnjem vazduhu putem prozora koji se može otvoriti ili ekvivalentnog otvora.

#### Praženje sagorelih gasova iz okoline

Plinski uređaji izbacuju sagorele otpadne gasove u spoljašnji vazduh, ili direktno ili preko aspiratora sa dimnjakom. Ako nije moguće postaviti aspirator, postavite ventilator na prozor ili zid koji imaju direktna pristup svežem vazduhu. Ventilator mora imati kapacitet da promeni zapreminu vazduha u kuhinji najmanje 4 - 5 za jedan čas.



### Opšta uputstva

- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj blizini, kao što su zavese, ulje, krpe ili slični predmeti koji se mogu zapaliti.
- Radna površina i nameštaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otporni na temperature preko 100 °C.
- Ovaj uređaj ne treba postaviti direktno iznad mašine za sudove, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje ili sušenje

veša.

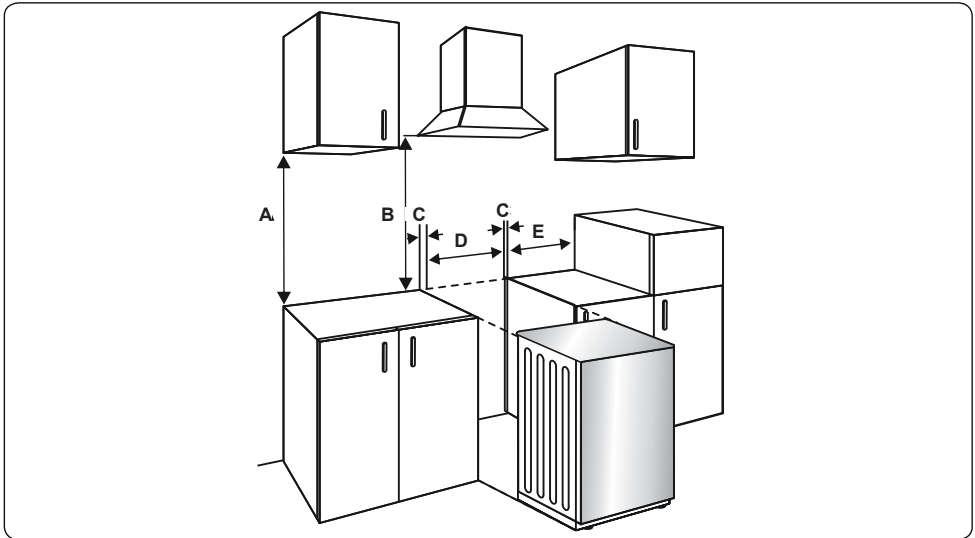
- Šporet se može postaviti u blizini drugog nameštaja pod uslovom da na mestu postavljanja šporeta nameštaj nije viši od ploče za kuvanje.

## 2.2 Instalacija šporeta

- Ako je kuhinjski nameštaj viši od ploče za kuvanje, nameštaj mora biti najmanje 10 cm udaljen od strana uređaja da bi se omogućila cirkulacija vazduha.
- Potrebno je ostaviti najmanje 2 cm slobodnog prostora oko uređaja za cirkulaciju vazduha.

- Ako je aspirator ili kuhinjski element postavljen iznad uređaja, potrebno je ostaviti bezbedno rastojanje između ploče za kuvanje i aspiratora/kuhinjskog elementa kao što je dato na slici.

A (mm) Kuhinjski element	420
B (mm) Aspirator	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Širina proizvoda
E (mm)	100



## 2.3 Povezivanje gasa

### Sklapanje dovoda za plin i provera isticanja

Povežite uređaj u skladu sa svim primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima. Prvo, proverite koja vrsta gasa je instalirana na šporetu. Ove informacije su date na nalepnici na zadnjoj strani šporeta. Možete pronaći informacije o odgovarajućim vrstama gasa i odgovarajućim ubrizgačima gasa u tabeli sa tehničkim podacima. Proverite da li pritisak ulaznog gasa odgovara vrednostima u tabeli sa tehničkim podacima, da bi koristili šporet na najefikasniji način uz najnižu potrošnju plina. Ako pritisak plina koji se koristi se razlikuje od navedenih vrednosti ili nije stabilan u vašoj oblasti, može biti neophodno da se priključi regulator pritiska

na plinski ventil. Pozovite ovlašćeni servis za izvršavanje ovih podešavanja.

### Mesta koja se moraju proveriti prilikom priključivanja fleksibilnog creva:

- Ako se plin priključuje tako što se fleksibilno crevo priključi na gasni ventil na ploči sa ringlama, crevo se mora pričvrstiti držačem za crevo.
- Povežite uređaj kratkim i izdržljivim crevom koje je što je moguće bliže izvoru plina.
- Maksimalna dozvoljena dužina creva je 1,5 m.
- Uređaj treba da bude povezan u skladu sa relevantnim lokalnim standardima za gas.

- Crevo mora biti na adekvatnom rastojanju od površina koje se zagrevaju na preko 90°C.
- Crevo ne sme biti napuknuto, pocepano, iskrivljeno ili preklapljeno.
- Pazite da crevo nije u blizini uglova i predmeta koji se mogu pomeriti.
- Pre nego što sklopite konekciju, morate proveriti da crevo nije oštećeno. Koristite sapunicu ili tečnosti za curenje za proveru. Nemojte koristiti otvoreni plamen za proveru curenja gasa.
- Nijedan metalni predmet koji se koristi za povezivanje plina ne sme da ima rđu. Proverite rok trajanja svih kontinenata koji se koriste za povezivanje.

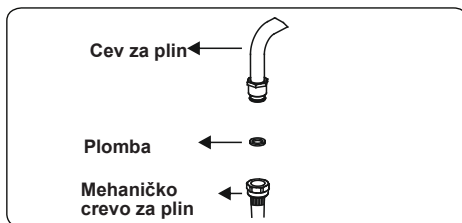
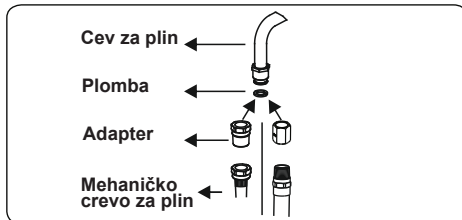
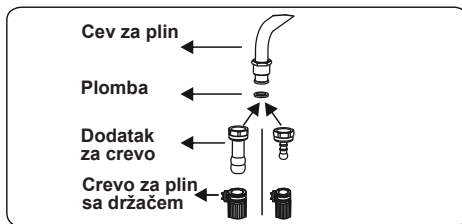
### Mesta koja se moraju proveriti prilikom sklapanja plinskog priključka:

Metod koja se koristi za sklapanje plinskog priključka (plinski priključak sa navojima, na primer navrtanj) varira u zavisnosti od zemlje u kojoj se nalazite. Uobičajene delove za vašu zemlju dobićete uz vaš uređaj. Svi drugi potrebni delovi mogu se nabaviti kao rezervni delovi.

Prilikom povezivanja, uvek držite navrtanj plinskog priključka mirno dok rotirate kontra-navoj. Koristite ključ za matice odgovarajuće veličine za bezbedno povezivanje. Za površine između različnih komponenti uvek koristite plombe date u priboru za konverziju plina.

Plombe koje se koriste prilikom povezivanja treba da su odobrene za povezivanje plina. Ne koristite vodovodne plombe za povezivanje plina.

Imajte u vidu da je ovaj uređaj spreman za povezivanje na gasovod u zemlji za koju je proizveden. Glavna zemlja destinacije je označena na zadnjem delu uređaja. Ako želite koristiti šporet u drugoj zemlji, možda ćete trebati neki od priključaka na sledećoj slici. U tom slučaju, kontaktirajte sa lokalnim nadležnim telima da saznate kako pravilno da priključite plin.



Šporet mora instalirati i održavati adekvatno kvalifikovan i registrovan tehničar za gas u skladu sa važećim zakonima o bezbednosti.

**⚠ UPOZORENJE:** Nemojte koristiti otvoreni plamen za proveru curenja gasa.

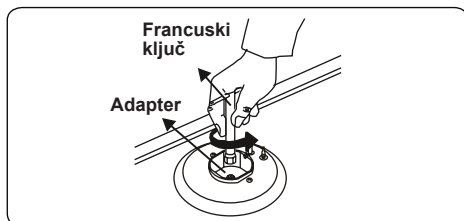
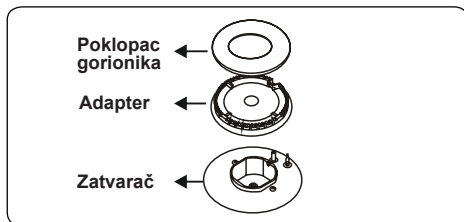
### 2.4 Promena vrste gasa (ako je dostupna)

Vaš uređaj je napravljen da radi sa LPG/ NG gasom. Plinske ringle se mogu podesiti na različite vrste gasa, tako što se zamene odgovarajući ubrizgači i podesi se minimalna dužina plamena koja odgovara gasu koji se koristi. U tu svrhu treba izvršiti sljedeće korake.

#### Zamena ubrizgača

## Ringle za gas

- Isključite glavni dovod gasa i isključite uređaj iz struje.
- Uklonite zatvarače i adaptere ringli.
- Koristite ključ od 7 mm da odšrafite ubrizgače.
- Zamenite ubrizgače sa ubrizgačima iz pribora za promenu gasa, sa tačnim prečnicima za vrstu gasa koja se koristi, u skladu sa tabelom za ubrizgače gasa.



## Podlašavanje položaja za minimalni plamen:

Prvo, proverite da li je uređaj isključen iz struje i da li je uključen dovod za gas. Položaj za minimalni plamen se podešava pljosnatim vijkom koji se nalazi na ventilu. Za ventile sa bezbednosnim uređajem za nedostatak plamena, vijak se nalazi sa strane osovine ventila kao što je prikazano na slikama. Za ventile bez bezbednosnim uređajem za nedostatak plamena, vijak se nalazi sa strane osovine ventila kao što je prikazano na slikama. Za lakše podešavanje položaja plamena, preporučujemo da uklonite kontrolnu tablu (i mikro prekidač ako ga vaš model ima) prilikom promene. Vijak za baj-pas mora se opustiti za konverziju sa LPG na NG. Za konverziju sa NG na LPG vijak za baj-pas mora se zategnuti.



## Pronalaženje položaja za minimalni plamen

Da pronađete minimalni položaj, zapalite ringle i stavite ih u minimalni položaj. Izvadite kontrolne dugmiće zato što su vijci dostupni samo kada se odstrane dugmići. Pomoću malog odvijača, zategnite ili opustite vijak za baj-pas za približno 90 stepeni. Ako plamen ima dužinu od najmanje 4 mm, gas se dobro distribuira. Pazite da se plamen ne ugasi kada prebacujete sa maksimalnog na minimalni položaj. Napravite protok vazduha rukom prema plamenu da proverite da su plameni stabilni.

## Promena ulaznog ventila plina

U nekim zemljama, vrsta ulaznog ventila može biti različita za NG/LPG gasove. U takvom slučaju, uklonite vezivne komponente i navrtnje (ako ih ima) i pravilno povežite nov dovod gasa. U svakom slučaju, sve komponente koje se koriste za povezivanja gasa treba da se odobre od strane lokalnih i/ili međunarodnih nadležnih tela. Za sva povezivanja gasa, pogledajte klauzulu „Sklapanje dovoda za plin i provera isticanja“ koja je prethodno objašnjena.

## 2.5 Električno povezivanje i bezbednost (ako uređaj ima priklijučak za struju)

**⚠ UPOZORENJE:** Povezivanje napajanja na električnu energiju za ovaj uređaj treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

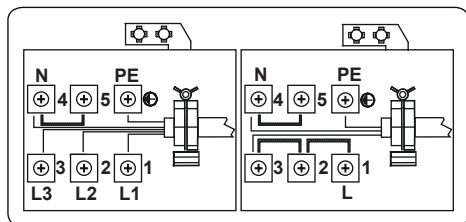
**⚠ UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

- Pre nego što povežete uređaj na napajanje, morate proveriti nominalni napon uređaja (odštampan na pločici za identifikaciju uređaja) da budete sigurni da odgovara vašem naponu napajanja električnom energijom, i da električna instalacija može da izdrži nominalnu struju uređaja (takođe navedena na

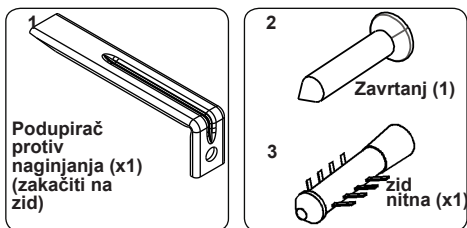


pločici za identifikaciju).

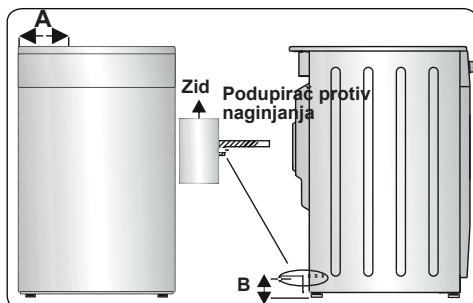
- Tokom instalacije, postarajte se da koristite izolovane kablove. Nepravilno povezivanje može oštetiti uređaj. Ako je oštećen kabel distribucije i treba ga zameniti, to mora obaviti kvalifikovano lice.
- Ne koristite adaptere, više utičnica i/ili produžne kablove.
- Kabel za napajanje treba udaljiti od vrućih delova uređaja i ne sme se preklapati ili pritiskati. U suprotnom može doći do oštećenja kabela i kratkog spoja.
- Ako uređaj nije priključen na električnu mrežu utikačem, mora se koristiti osigurač (sa najmanje 3 mm prostora za kontakt) da bi se zapazili sigurnosni propisi.
- Uređaj je projektovan za napajanje od 220-240 V~. Ako imate drugo napajanje, pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dug da bi se povezoao uređaj.
- Prekidač za osigurač mora biti lako dostupan nakon instalacije uređaja.
- Vodite računa sve veze da su dobro pričvršćene.
- Priključite kabel za napajanje u utikač i zatvorite poklopac.
- Veza za priključnu kutiju se nalazi na priključnoj kutiji.



## 2.6 KOMPLET PROTIV NAGINJANJA



Kesa sa dokumentima sadrži komplet protiv naginjanja. Labavo prikačite podupirač protiv naginjanja (1) na zid koristeći zavrtnj (2) i nitnu (3), prema dimenzijama datim na slici i u tabeli. Podesite visinu podupirača protiv naginjanja da bude u liniji sa otvorom na šporetu i zategnite zavrtnj. Gurnite uređaj prema zidu da budete sigurni da je podupirač ušao u otvor na zadnjem delu uređaja.

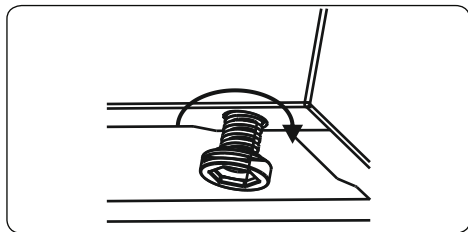


Dimenzije proizvoda (širina x dubina x visina) (cm)	A [mm]	B [mm]
60 x 60 x 90 (dvostruka rena)	297.5	52
50 x 60 x 90 (dvostruka rena)	247.5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309.5	112
60 x 60 x 85	309.5	64
50 x 60 x 90	247.5	112
50 x 60 x 85	247.5	64
50 x 50 x 90	247.5	112
50 x 50 x 85	247.5	64


## 2.7 Podešavanje nogara

Vaš proizvod stoji na četiri prilagodljive nogare. Za bezbedan rad, važno je vaš uređaj da se izbalansira. Vodite računa uređaj da bude ravan pre kuvanja. Da podignete uređaj, okrenite nogare suprotno

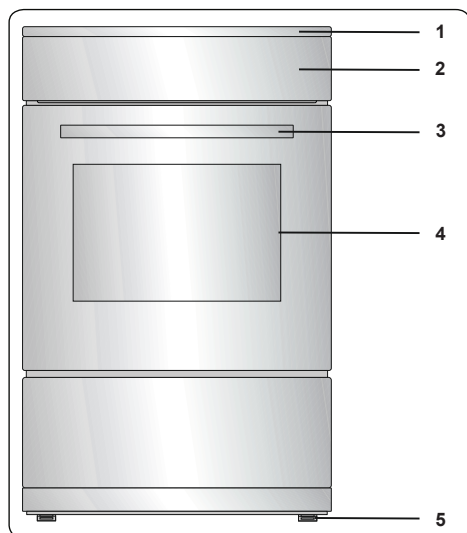
kazaljka na satu. Da spustite uređaj, okrenite nogare u smeru kazaljki na satu. Možete podići uređaj do 30 mm podešavanjem nogari. Uređaj je težak pa preporučujemo da ga podižu najmanje 2 lica. Nikada ne vucite uređaj.



### 3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

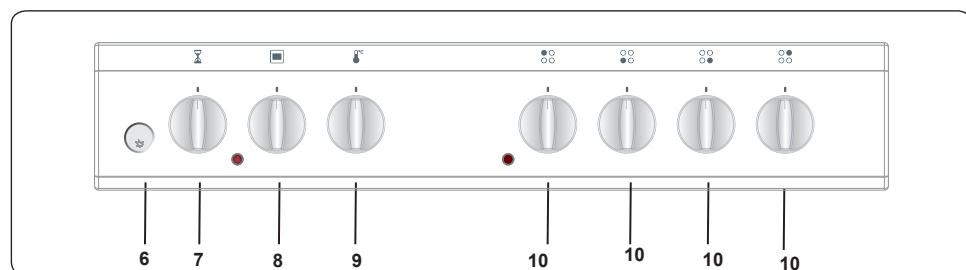
 **Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

#### Spisak komponenti



1. Ploča za kuvanje
2. Kontrolna tabla
3. Ručka rerne
4. Vrata rerne
5. Prilagodljive nogare

#### Kontrolna tabla



6. Dugme (za paljenje)
7. Tajmer
8. Kontrolni prekidač za funkcije šporeta
9. Termostatski prekidač rerne
10. Kontrolni prekidač za ringle

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### 4.1 Upotreba plinskih ringli

#### Uključivanje ringli

Simbol za položaj iznad svakog kontrolnog dugmeta pokazuje koju ringlu kontrolišete koje dugme.

#### Ručno paljenje gorionika

Ako vaš uređaj nije opremljen sklopom za paljenje, ili je u toku pad električne mreže, sledite dole navedene postupke:

**Za plinske ringle:** Gurnite dugme ringle koju želite da uključite i držite ga pritisnutim i okrećite suprotno od smera kazaljki na satu dok dugme ne dođe u položaj „maksimum“. Nastavite da pritiskate dugme i držite zapaljenu šibicu, upaljač ili drugo ručno pomagalo iznad gornjeg obima ringle. Pomerite izvor paljenja dalje od ringle čim vidite stabilan plamen.

#### Električno paljenje dugmetom za iskre

Gurnite dugme ringle koju želite da uključite i držite ga pritisnutim i okrećite suprotno od smera kazaljki na satu dok dugme ne dođe u položaj „maksimum“. Dok držite dugme pritisnuto, gurnite dugme za paljenje. Vodite računa odmah da pritisnete dugme za paljenje zato što odlaganje može dovesti do gomilanja gasa što može prouzrokovati širenje plamena. Nastavite da držite dugme dok ne vidite stabilni plamen na gorioniku.

#### Bezbednosni uređaj za gas

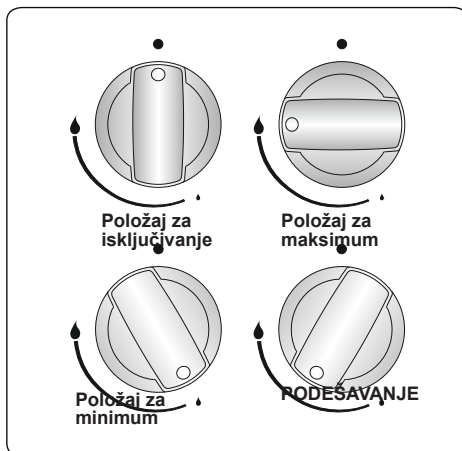
##### Plinske ringle

Ploče za kuvanje opremljene bezbednosnim uređajem za gas omogućavaju bezbednost u slučaju nenamernog gašenja plamena. U tom slučaju, uređaj blokira dovod gasa do gorionika i izbegava se nakupljanje nesagorelog gasa. Sačekajte 90 sekundi pre ponovnog paljenja isključenog gorionika.

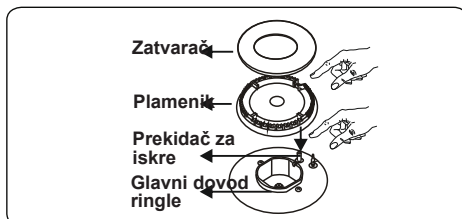
### 4.2 Kontrole ploče

#### Plinske ringle

Dugme ima 3 položaja: isključeno (0), maksimum (simbol velikog plamena) i minimum (simbol malog plamena). Uključite ringlu dugmetom na položaju „maksimum“; zatim možete podesiti jačinu plamena između položaja „maksimum“ i „minimum“. Ne rukujte ringlama kada je dugme između položaja „maksimum“ i „isključeno“.



Nakon uključivanja, vizuelno proverite plamen. Ako vidite žut vrh, podignut ili nestabilan plamen, isključite dovod gasa, zatim proverite sklop zatvarača i plamenika nakon što se ohlade. Vodite računa da nema tečnosti u zatvaračima ringli. Ako se slučajno ugasi plamen, isključite ringle, provetrite kuhinju svežim vazduhom i sačekajte najmanje 90 sekundi pre nego što ponovo pokušate da uključite ringlu.



Da isključite ringlu, okrenite dugme ringle u smeru kazaljki na satu na položaj „0“ odnosno tako što će strelica na dugmetu pokazivati gore.

Vaša ploča za kuvanje poseduje gorionike različitih prečnika. Najekonomičniji način korišćenja gasa je biranje gorionika ispravne veličine u odnosu na veličinu posude i smanjivanje plamena na minimalni položaj nakon što se dostigne tačka ključanja. Preporučujemo uvek da pokrivete šerpe u kojima kuvate da izbegnete gubitak toplote.

Da biste postigli maksimalni učinak na glavnim gorionicima, koristite posude sa ravnim dnom sledećih prečnika. Upotreba posuda manjih od minimalnih dimenzija prikazanih dole vodi ka gubitku energije.

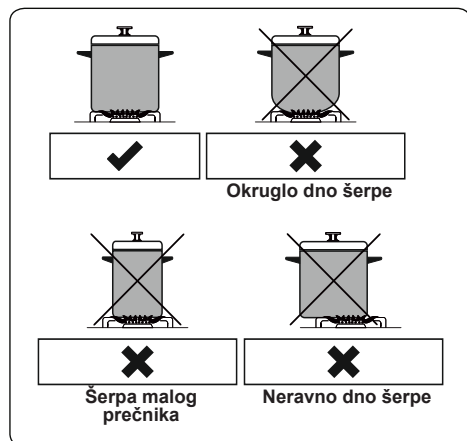
Velika / vok ringla	22-26 cm
Srednja ringla	14-22 cm
Mala ringla	12-18 cm

Pazite da vrhovi plamena se ne šire van spoljašnjeg obima posude, zato što može dovesti do oštećenja plastičnih delova, kao što su drške.

Kada se gorionici ne koriste duži period, uvek isključite glavni kontrolni ventil za gas.

### **!** UPOZORENJE:

- Koristite samo šerpe sa ravnim dnom i debelom osnovom.
- Postarajte se da dno šerpe bude suvo pre postavljanja na ringlu.
- Temperatura pristupačnih delova može biti visoka dok je uređaj u radu. Od najveće važnosti je da decu i životinje držite van domašaja gorionika tokom i nakon kuvanja.
- Nakon korišćenja, ploča za kuvanje ostaje veoma vruća duži period. Nemojte da je dodirujete i nemojte da stavljate nikakve predmete na ploču za kuvanje.
- Nikada nemojte da postavljate noževe, viljuške, kašike i poklopce na ploču za kuvanje jer će se zagrejati i mogu izazvati teške opekotine.
- Pazite da drške šerpi ili bilo kakav drugi kuhinjski pribor ne prelazi ivicu šporeta.

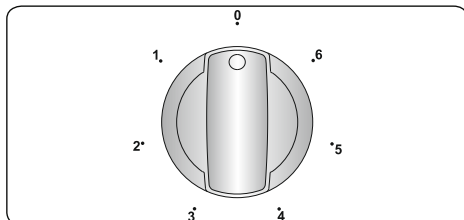


Kontrole ploče

### Ringla

Ringla se kontroliše prekidačem sa 6 položaja.

Ringlama se rukuje okretanjem kontrolnog prekidača na jedan od ovih položaja. Ispod svakog prekidača, nalazi se mali simbol koji pokazuje koju ringlu kontroliše koje dugme. Signalna lampica koja se nalazi na kontrolnoj tabli naznačava da li je neka od ringli u upotrebi.

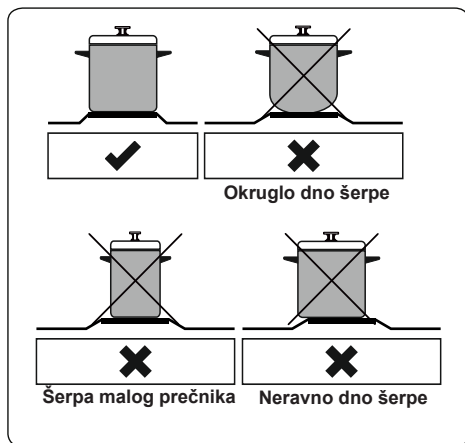


Položaj kontrolnog prekidača	Funkcija
0	Položaj za isključivanje
1	Za topljenje putera itd. i za zagrevanje male količine tečnosti
2	Za zagrevanje veće količine tečnosti. Za pripremu kremova i sosova.
3	Za odmrzavanje hrane za kuvanje
4	Za kuvanje delikatnog mesa i ribe
5	Za pečenje mesa i odreska
6	Za klučanje velikih količina tečnosti ili za prženje

### **!** UPOZORENJE:

- Prilikom prvog rukovanja ili kada god se ringla ne koristi duži period, potrebno je da uklonite vlagu koja se možda nakupila oko električnih elemenata ploče. Ovo ćete učiniti tako što ćete ringlu uključiti na najnižem podešavanju na 20 minuta.
- Nikada nemojte da rukujete ringlom bez šerpi. U suprotnom, na ploči za kuvanje može doći do oštećenja oblika.
- Koristite samo šerpe sa ravnim dnom i debelom osnovom.
- Postarajte se da dno šerpe bude suvo pre postavljanja na ringlu.
- Dok ringla radi, važno je da šerpa bude pravilno centrirana na ringli.

- Nikada ne koristite šerpu manjeg ili većeg prečnika od ringle zato što se tako rasipa energija.



- Ako je moguće, uvek zatvarajte šerpe poklopcima da izbegnete gubitak toplote.
- Temperatura pristupačnih delova može biti visoka dok je uređaj u radu. Izuzetno je važno držati decu i životinje na bezbednom rastojanju dok ploča radi i dok se ne ohladi potpuno nakon upotrebe.
- Ako primetite pukotinu na ploči, odmah je isključite i pozovite ovlašćenog servisera ili kvalifikovanog električara da je zameni.

### 4.3 Kontrole rerne

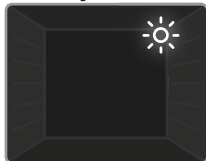
#### Prekidač za funkcije rerne

Okrenite prekidač na odgovarajući simbol željene funkcije za kuvanje. Za detalje različitih funkcija vidite „Funkcije rerne“.

#### Termostatski prekidač rerne

Nakon što odaberete funkciju za kuvanje, okrenite ovaj prekidač na željenu temperaturu. Svetlo za termostat rerne se uključuje uvek kada termostat radi da zagreje rernu ili da održi temperaturu.

#### Funkcije rerne



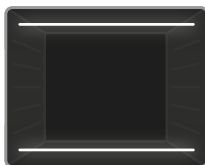
**Svetiljka rerne:** Uključuje se samo svetiljka rerne. Ostaće uključena za vreme kuvanja.



#### Funkcija odmrzavanja:

Svetiljka za upozorenje na rerni će se uplatiti i ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrzavanja,

stavite zamrznutu hranu u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odmrzava, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanje.



#### Funkcija statičko

**pečenje:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija statičko pečenje emituje

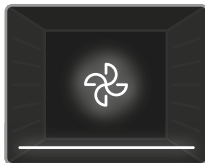
toploto, i obezbeđuje ravnomerno spremanje hrane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lasanje i pice. Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne oko 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi samo jedna policica.



#### Funkcija ventilatora:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je

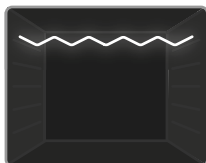
dobra za pečenje peciva. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat roštilja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



#### Funkcija donjeg grejanja i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji grejač i ventilator će početi da rade.

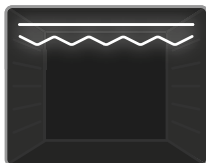
Ventilator i funkcija donji grejač su idealni za pripremu hrane, kao što je pica, ravnomerno za kratak period. Dok ventilator jednako raspoređuje toploto u rerni, donji grejač peče hranu. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



**Funkcija roštilja:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gornji grejač će početi da radi. Ova funkcija se koristi za roštiljanje

hrane i tostove na gornjim policama rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.

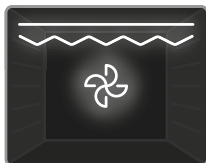
**! Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



**Funkcija brzog roštiljanja:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i grill i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom, kao što je meso. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.

**! Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



**Funkcija dvostruki roštilj i ventilator:** Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i roštilj, gornji grejači i ventilator će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom. Oba grejača i grejač za roštilj se aktiviraju zajedno sa ventilatorom u cilju omogućavanja jednakog pečenja. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.

**! Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata

rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

#### 4.4 Tabela za kuvanje

Funkcija	Sudovi			
Statični	Lisnato testo	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Kolačići	1 - 2	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60
Ventilator	Lisnato testo	1 - 2	170-190	25-35
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kolačići	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60
Roštiljanje	Ćufte na roštilju	4	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	3 - 4	200	15-25
	Biftek	4	200	15-25

\*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

#### 4.5 Upotreba mehaničkog tajmera

Opis funkcije	
0.....100	Podešavanje tajmera

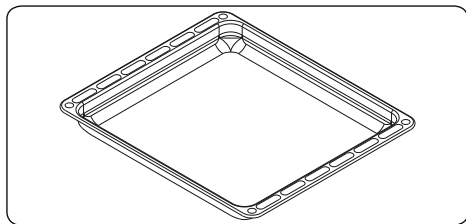
Podesite željeno vreme kuvanja okretanjem dugmeta tajmera u smeru kazaljki na satu. Kada tajmer dođe do nule, čuje se glasan zvuk. Rerna ostaje uključena dok se ne isključi prekidač za rernu.

#### 4.6 Dodatna oprema

##### Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

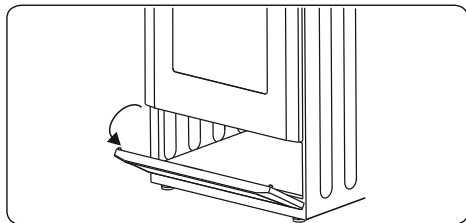
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



### Fioka rerne

Vaš uređaj ima fioku za čuvanje dodatne opreme kako što su poslužavnici, police, rešetke ili manje šerpe i tiganje.

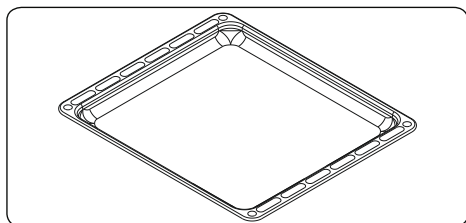
**UPOZORENJE:** Unutrašnja površina fioke može postati vruća tokom upotrebe. Ne ostavljajte nikakvu hranu, plastiku ili zapaljive materijale u fioku.



### Plitki poslužavnik

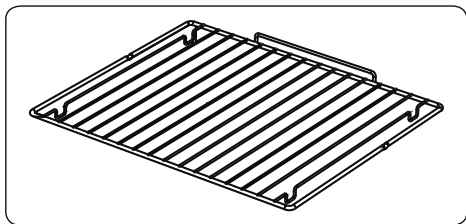
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.

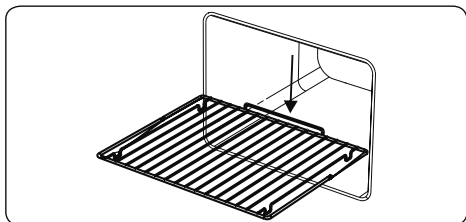


### Žičana rešetka

Najbolje je koristiti žičanu rešetku za pripremu hrane u sudovima pogodnim za rerne.



**UPOZORENJE**  
Stavite rešetku na odgovarajuću policu u rerni i gurnite do kraja.



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 Čišćenje

**UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

#### Opšta uputstva

- Pre nego što počnete da koristite sredstvo za čišćenje vašeg šporeta, proverite da li je prikladno i da li ga je preporučio proizvođač.
- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže čestice. Ne koristite kaustične (korozivne) paste, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine šporeta.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na vašem uređaju.
- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.

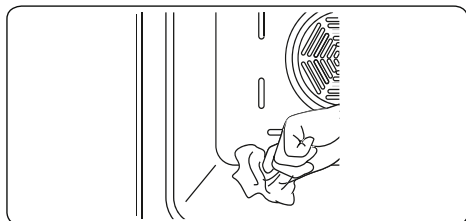
• Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

#### Čišćenje unutrašnjosti rerne

- Unutrašnjost emajlirane rerne se najbolje čisti dok je rerma topla.





- Posle svake upotrebe obrišite rernu mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite rernu vlažnom krpom i osušite je.
- Potrebno je povremeno koristiti tečna sredstva za čišćenje da bi se temeljno očistila rerna.



### Čišćenje ploče sa ringlama

- Redovno čistite ploču sa ringlama.
- Izvadite postolja za šerpe, zatvarače i plamenike sa plinskih ringli.
- Obrišite gornju površinu šporeta mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite površinu vlažnom krpom i osušite je.
- Operite i isplaknite zatvarače plinskih ringli. Ne ostavljajte ih vlažne. Zatim, osušite ih odmah temeljno suvom krpom.
- Vodite računa pravilno da vratite sve delove na mesto nakon čišćenja.
- Površine postolja za šerpe se mogu vremenom oštetiti od upotrebe. Ovo nije greška u proizvodnji.

 Ne koristite čeličnu žicu za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

 Vodite računa da vode ne prodre u ringle zato što može blokirati ubrizgače plina.

### Čišćenje ekspres ringle (ako je ima)

- Redovno čistite ekspres ringlu.
- Obrišite ringlu mekom krpom koja je natopljena samo vodom. Zatim, nakratko uključite ringlu da je potpuno osušite.

### Čišćenje staklenih delova


- Redovno čistite staklene delove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za

unutrašnje i spoljašnje staklene delove. Zatim, isplaknite ih i osušite temeljno suvom krpom.

### Čišćenje emajliranih delova


- Redovno čistite emajlirane delove vašeg uređaja.
- Brišite emajlirane delove mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, obrišite ih ponovo vlažnom krpom i osušite ih.


 Ne čistite emajlirane delove dok su još vrući od kuvanja.

 Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa emajliranim delovima duže vremena.

### Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

- Redovno čistite delove vašeg uređaja koji su od nerđajućeg čelika.
- Obrišite delove od nerđajućeg čelika mekom krpom koja je natopljena samo vodom. Zatim, osušite ih temeljno suvom krpom.

 Ne čistite delove od nerđajućeg čelika dok su još vrući od kuvanja.

 Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa delovima od nerđajućeg čelika duže vremena.

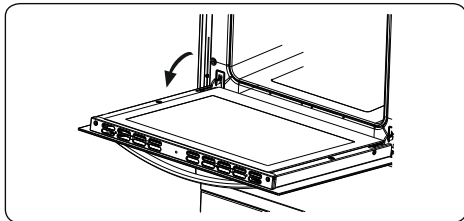
### Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnim ili plastičnim žicama za ribanje, sunderom za sudove koji oštećuje površine) ili čistiti sredstvima za čišćenje koja sadrže visoke nivoe alkohola, odstranjivače fleka, odmašćivače, abrazivne hemikalije za površine. U suprotnom se može javiti korozija na praškasto ofarbanim površinama i mogu se pojaviti fleke. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu izazvanu upotrebom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

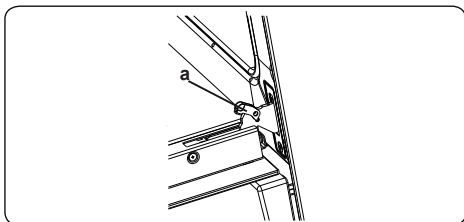
## Skidanje vrata rerne

Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rerne, kao što je prikazano na slici.

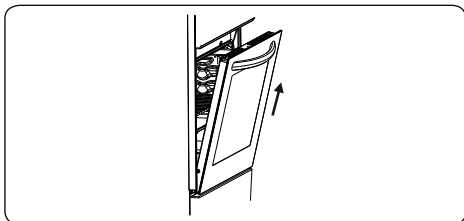
1. Otvorite vrata rerne.



2. Otvorite šarku za zaključavanje (a) (uz pomoć šrafcigera) do krajnjeg položaja.



3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i povucite vrata prema sebi da ih izvadite.



## 5.2 Održavanje

**UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba vršiti samo ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar.


### Promena svetiljke rerne

**UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

- Izvadite stakleni poklopac, zatim izvadite i sijalicu.
- Stavite novu sijalicu (otpornu na 300 °C) da zamenite sijalicu koju ste izvadili (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Vratite stakleni poklopac na mesto i možete koristiti rernu.

**UPOZORENJE:** Svetiljka je projektovana specijalno za upotrebu u kuhinjskim aparatima. Nije pogodna za osvetljavanje prostorija u domaćinstvu.

### 5.3 Održavanje

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba vršiti samo ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar.

#### Kontrole rerne

- Periodično proverite datum isteka cevi za povezivanje gasa.
- Povremeno proverite crevo za povezivanje plina. Ako otkrijete defekt, pozovite ovlašćeni servis za popravku.
- Ako otkrijete defekt prilikom rukovanja kontrolnim dugmetom, pozovite ovlašćeni servis.

## 6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

### 6.1 Rešavanje problema



Ako i dalje imate problem nakon što pređete ove osnovne korake za rešavanje problema, molimo vas da stupite u kontakt sa ovlašćenim serviserom ili kvalifikovanim električarom.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ringle ne rade.	Ringle su možda u položaju "off". Pritisak dovoda gasa možda nije ispravan. Napajanje (ako uređaj ima električnu vezu) je isključeno.	Proverite položaj kontrolnog dugmeta. Proverite dovod gasa i pritisak. Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Ringle se ne uključuju.	Zatvarač i plamenik nisu pravilno postavljeni. Pritisak dovoda gasa možda nije ispravan. Možda se ispraznila boca sa LPG gasom (ako je ima). Napajanje (ako uređaj ima električnu vezu) je isključeno.	Proverite da li su delovi ringle pravilno postavljeni. Proverite dovod gasa i pritisak. Možda treba zameniti plinsku bocu. Proverite da li uređaj ima obezbeđeno napajanje. Proverite i da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Boja plamena je narandžasta/žuta.	Zatvarač i plamenik nisu pravilno postavljeni. Različni sastavi gasa.	Proverite da li su delovi ringle pravilno postavljeni. Zbog dizajna ringle, plamen može izgledati narandžasti/žut u određenim delovima ringle. Ako rukujete uređajem na prirodni gas, distribucija prirodnog gasa može imati različiti sastav. Nemojte da koristite uređaj par sati.
Ringla se ne uključuje ili delimično se uključuje.	Delovi ringle možda nisu čisti ili suvi.	Vodite računa da delovi ringle budu suvi i čisti.
Ringla proizvodi glasne zvuke.	-	To je normalno. Buka će se smanjiti kada se ringla zagreje.
Buka	-	Normalno je neki metalni delovi šporeta da proizvode buku kada se koriste.
Ne uključuje se ploča ili zona za kuvanje.	Nema napajanja.	Proverite osigurač uređaja u domaćinstvu. Proverite da li postoji prekid u napajanju zbog upotrebe drugih uređaja.
Ploča ispušta miris tokom prvih kuvanja.	Nov uređaj.	Zagrejte tavu punu vode na svaku zonu za kuvanje i ostavite po 30 minuta.
Rerna se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite i da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Rerna se ne zagreva ili nedovoljno se zagreva.	Temperatura rerna nije pravilno podešena. Vrata rerne nisu zatvorena.	Proverite da li je temperatura rerne pravilno podešena.
Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.	Police rerne nisu pravilno postavljene.	Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police. Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja.

Svetlo u retni (ako ga ima) ne radi.	Pregorela je sijalica. Napajanje je prekinuto ili isključeno.	Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.
Ventilator retni (ako ga ima) bučno radi.	Vibriraju police u retni.	Proverite da li je retna ravna. Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču retni.

## 6.2 Transport

Ako je potrebno da izvršite transport proizvoda, koristite originalnu ambalažu i nosite je u originalnom pakovanju. Pratite oznake za transport na ambalaži. Zalepite trakom sve posebne delove za proizvod da ne bi došlo do oštećenja prilikom transporta.


Ako ne čuvate originalnu ambalažu, pripremite kutiju za transport tako što je uređaj, a posebno njegove spoljašnje površine, zaštićen od spoljašnjih oštećenja.

## 7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

### 7.1 Tabela ubrizgača

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
РАПИД ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	115	85
Номиналне снаге (КВ)	2,75	3
ПОТРОШЊА У 1x	261,9 l/h	218,1 g/h
СРЕДЊЕ ПЛАМЕНИКА		
Ињектора (1/100 mm)	97	65
Номиналне снаге (КВ)	1,75	1,75
ПОТРОШЊА У 1x	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 Energetska klasa

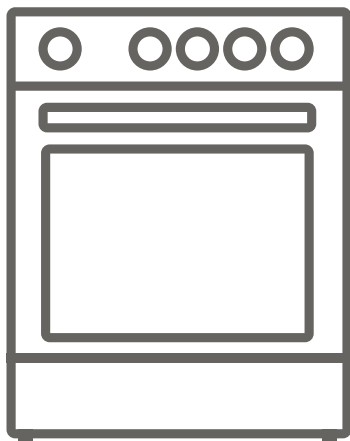
Marka		
Model		GHT6220W
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	45,0
Indeks energetske efikasnosti - standardna		105,7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94,8
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,87
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,78
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	65
Ova rerma je u skladu sa EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije		
Rerna		
- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.		
- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.		
- Nemojte da produžavte vreme pečenja.		
- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.		
- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.		







**EN Free Standing Cooker / User Manual**








**GHT6220W**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings .....	3
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Use .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Installation of the Cooker.....	12
2.3 Gas Connection.....	12
2.4 Gas Conversion (if available) .....	13
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) .....	14
2.6 Anti-tilting kit .....	15
2.7 Adjusting the feet .....	15
3.PRODUCT FEATURES .....	17
4.USE OF PRODUCT .....	18
4.1 Use of Gas Burners .....	18
4.2 Hob Controls.....	19
4.3 Oven Controls.....	20
4.4 Cooking Table .....	21
4.5 Use of the Mechanical Minute Minder Timer .....	21
4.6 Accessories .....	21
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning .....	22
5.2 Maintenance.....	24
5.3 Maintenance.....	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport .....	26
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	27
7.1 Injector Table .....	27
7.2 Energy class.....	28



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


## 1.1 General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame 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.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all


applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:  
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
  - do not touch the appliance surface
  - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## 1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.

In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 During Use**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes



very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, 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, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner

with the oven door closed.

**⚠ CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

**⚠ CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## 1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only

for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.



The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 Instructions for the Installer

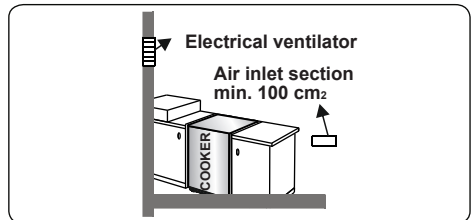
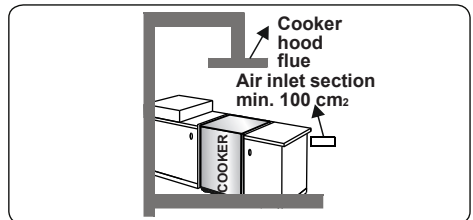
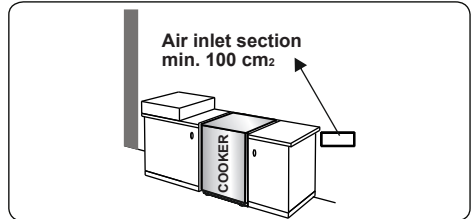
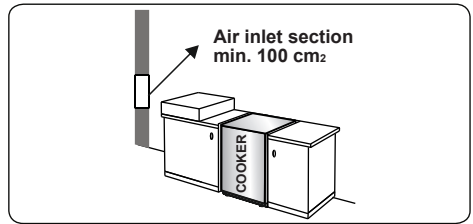
#### Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup>, no permanent ventilation is required.

**Important:** Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

#### Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

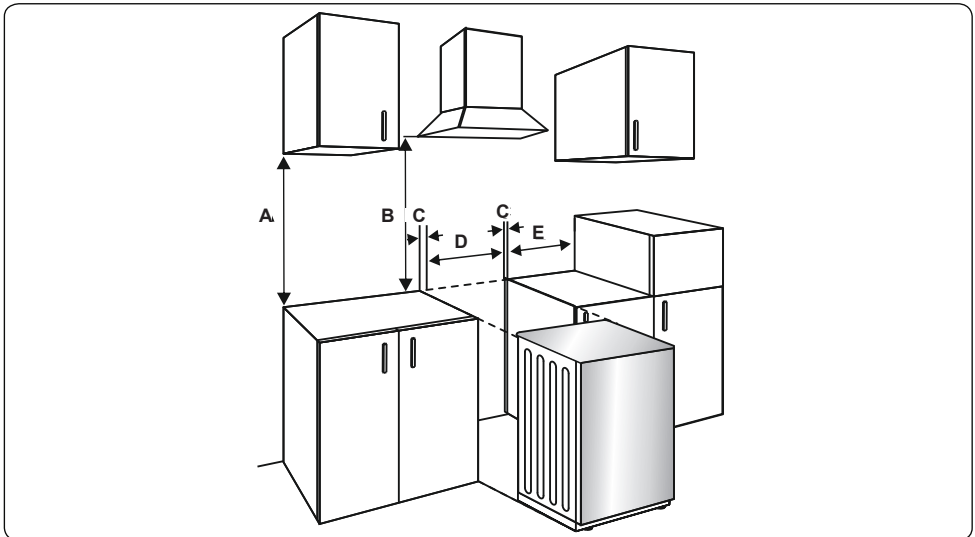
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

## 2.2 Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

<b>A (mm) Cupboard</b>	420
<b>B (mm) Cooker Hood</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Product Width
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 Gas Connection

### Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may

be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

### Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.

- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

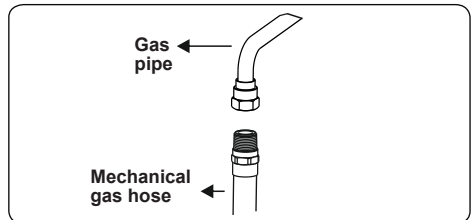
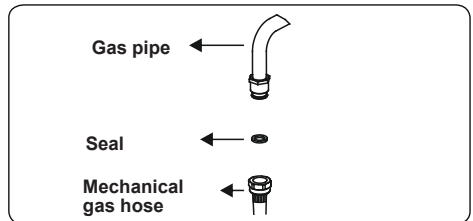
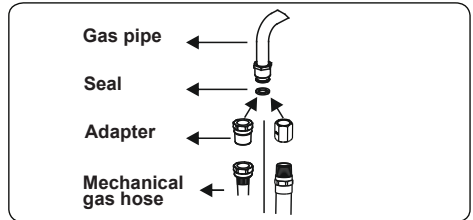
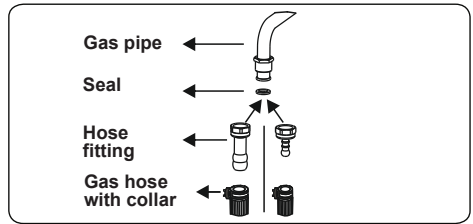
### Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

**⚠ WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

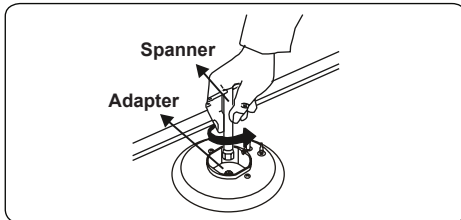
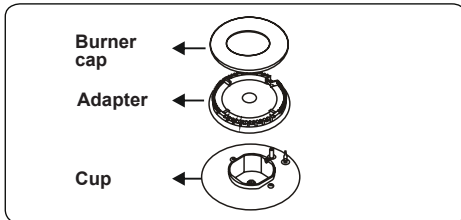
### 2.4 Gas Conversion (if available)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

#### Changing injectors

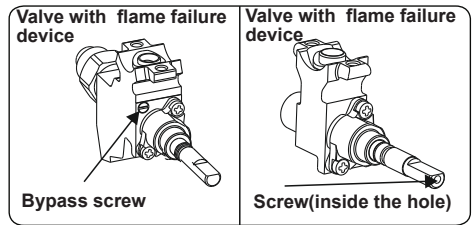
#### Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



### Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



### Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

### Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

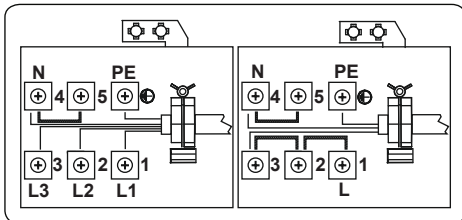
### 2.5 Electrical Connection and Safety (if available)

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

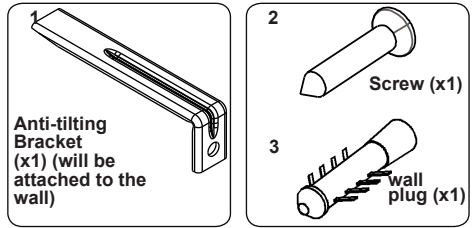
**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

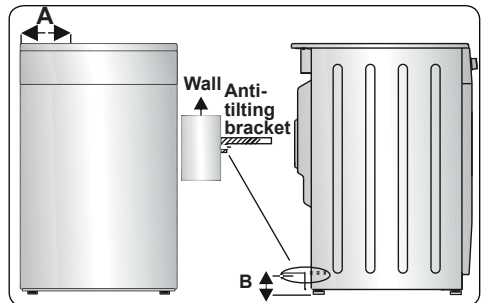
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



## 2.6 Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

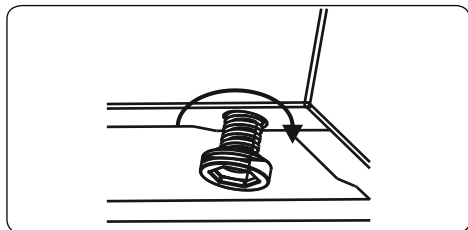
## 2.7 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance,



turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

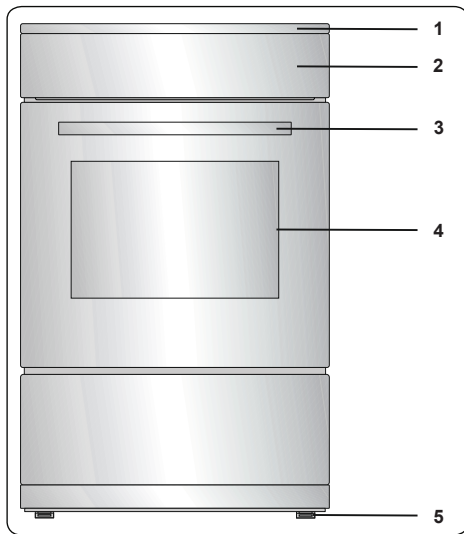
It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



### 3. PRODUCT FEATURES

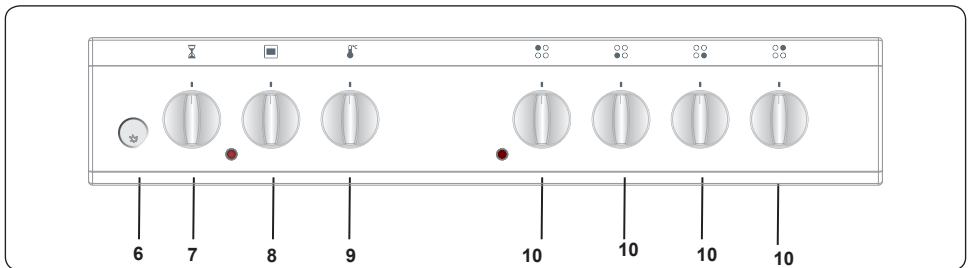
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Button (Ignition)
7. Timer
8. Oven Function Control Knob
9. Oven Thermostat Knob
10. Hob Control Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 Use of Gas Burners

#### Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

#### Manual ignition of the gas burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or if there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

**For hob burners:** Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anticlockwise until the knob is in the 'max' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

#### Electrical ignition by spark button

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. While keeping the knob pressed in, push the ignition button. Make sure that you press the ignition button immediately as a delay could cause a build up of gas which may result in the flame spreading. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

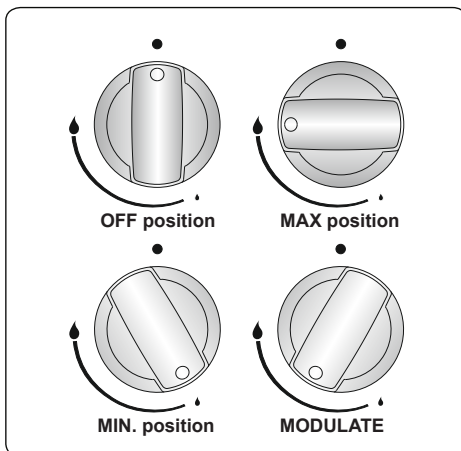
#### Flame safety device

##### Hob burners

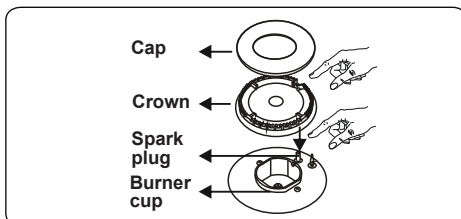
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

##### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

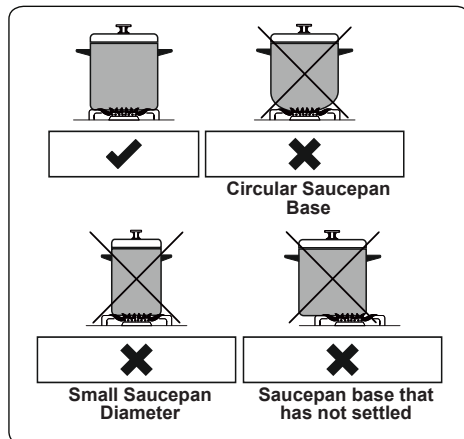
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

### **WARNING:**

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.

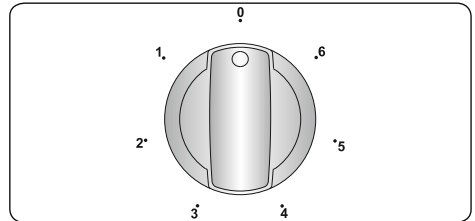


## 4.2 Hob Controls

### Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.



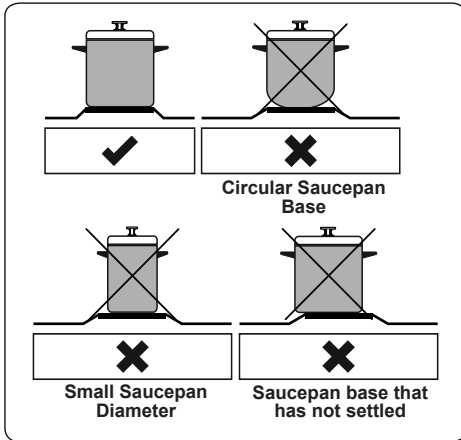
Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

### **WARNING:**

- When operating the hotplate for the first time, or after it has not been used for a prolonged period of time, it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate. To do this, operate the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.
- Never operate a hotplate without pans on. Otherwise, form defects may occur on the cooktop.
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on a hotplate.
- When a hotplate is in operation, make

sure that the pan is centred correctly on it.

- Never use a pan with a smaller or larger diameter than that of the hotplate as this will waste energy.



- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative to keep children and animals well away from the hob during use and until it has fully cooled after use.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be immediately switched off and replaced by an authorized service personnel or technician.

### 4.3 Oven Controls

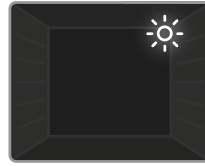
#### Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions`.

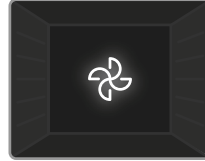
#### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

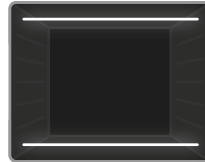
### Oven Functions



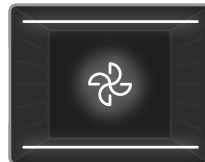
**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



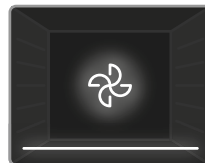
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.

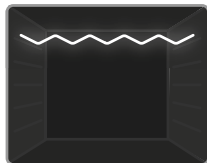


**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Lower Heating and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

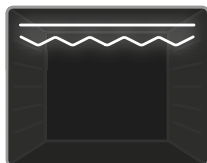
operating. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

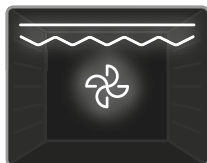
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even

cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

#### 4.4 Cooking Table

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

#### 4.5 Use of the Mechanical Minute Minder Timer

Function Description	
0.....100	Operating by adjusting the timer

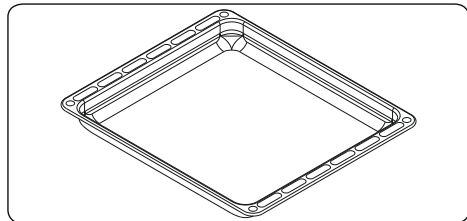
Turn the Timer knob clockwise to set the desired cooking time. When the timer reaches zero, an audible warning will sound. The oven will remain switched on until the oven control is switched off.

#### 4.6 Accessories

##### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

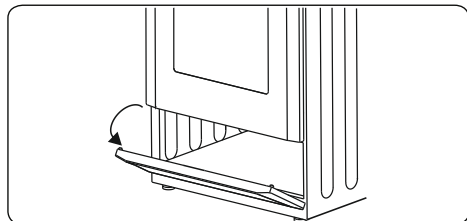
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

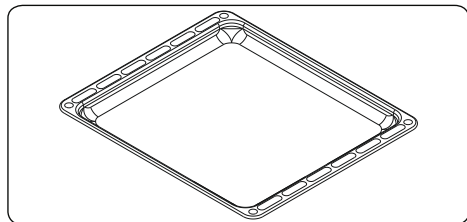
**! WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



### The Shallow Tray

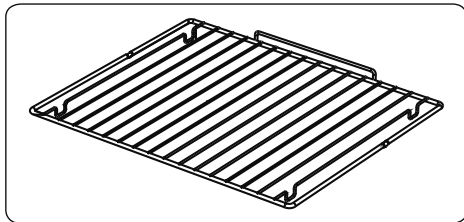
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.

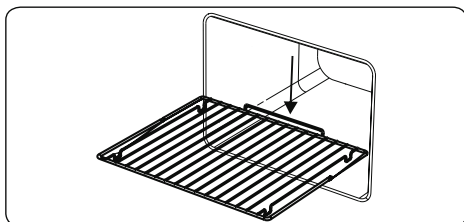


### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



**! WARNING** Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

**! WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

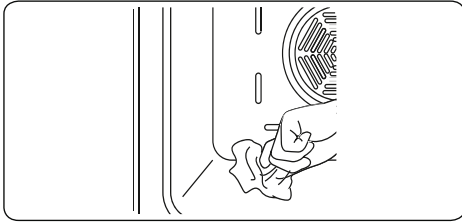
**! Hand icon:** Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

**! Hand icon:** Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.



Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.



Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

### Cleaning the Hotplate Heater (if available)

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance

on a regular basis.

- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

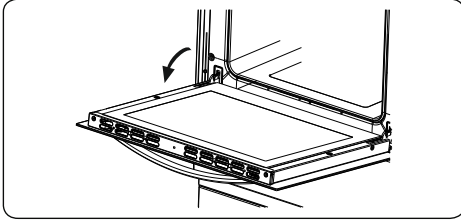
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you

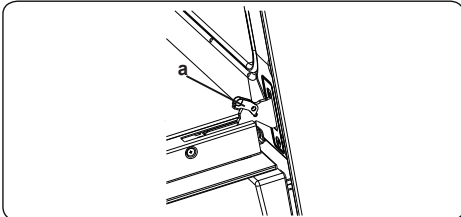


must remove the oven door, as shown below.

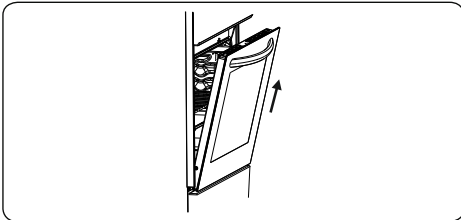
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



## 5.2 Maintenance

**⚠ WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**⚠ WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

**🚫** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 5.3 Maintenance

**⚠ WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether power is being supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also, check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.

Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.</p> <p>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.</p>
Oven light (if available) does not operate.	<p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	<p>Check that the oven is level.</p> <p>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.</p>

## 6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 Injector Table

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h


## 7.2 Energy class

Brand		
Model		GHT6220W
Type of oven		ELECTRIC
Mass	kg	45,0
Number of cavities		1
Heat source		ELECTRIC
Volume	l	65
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) – fan forced	kWh/cycle	0,78
Energy Efficiency Index - conventional		105,7
Energy Efficiency Index – fan forced		94,8
Energy Class		A
This oven complies with EN 60350-1		

### Energy Saving Tips

#### Oven

- Cook the meals together, if possible
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

Brand		
Model		GHT6220W
Type of hob		COMBINED
Number of cooking zones		4
Heating Technology – 1		Gas
Size – 1	cm	Semi-rapid
Energy consumption – 1	%	59,0
Heating Technology – 2		Gas
Size – 2	cm	Rapid
Energy consumption – 2	%	57,0
Heating Technology – 3		Solid Hotplate
Size – 3	cm	Ø14,5
Energy consumption – 3	Wh/kg	193,0
Heating Technology – 4		Solid Hotplate
Size – 4	cm	Ø18,0
Energy consumption – 4	Wh/kg	194,0
Energy consumption of hob	Wh/kg	193,5
Energy efficiency of hob	%	58,0
This hob complies with EN 60350-2, EN 30-2-1		

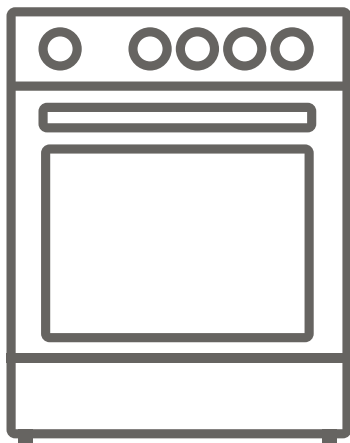
### Energy Saving Tips

#### Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.



**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя








**GHT6220W**

**Благодаря Ви, че закупихте този продукт.**

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.

Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>	Риск от сериозно нараняване или смърт
	<b>ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР</b>	Риск от високо напрежение
	<b>ПОЖАР</b>	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	<b>ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА</b>	Правилна работа със системата



# СЪДЪРЖАНИЕ


1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	3
1.1 Общи предупреждения за безопасност .....	3
1.2 Предупреждения при монтажа .....	7
1.3 По време на употреба .....	8
1.4 По време на почистване и поддръжка .....	10
2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА .....	12
2.1 Съвети за монтажника .....	12
2.2 Монтаж на печката .....	13
2.3 Газова връзка .....	13
2.4 Превключване на газ (при наличие) .....	15
2.5 Електрическа връзка и безопасност .....	16
2.6 Комплект срещу наклоняване .....	17
2.7 Настройка на крачетата .....	17
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА .....	18
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА .....	19
4.1 Използване на газовите горелки .....	19
4.2 Контроли на котлона .....	19
4.3 Бутони за управление на фурната .....	21
4.4 Таблица за готвене .....	23
4.5 Използване на механичния таймер за проследяване на минутите .....	23
4.6 Аксесоари .....	23
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА .....	25
5.1 Почистване .....	25
5.2 Поддръжка .....	27
5.3 Поддръжка .....	27
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ .....	28
6.1 Отстраняване на неизправности .....	28
6.2 Транспортиране .....	29
7. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ .....	30
7.1 Таблица на инжекторите .....	30
7.2 Енергиен клас .....	31



# 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.



## 1.1 Общи предупреждения за безопасност



- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.


  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без наблюдение с мазнина или масло на котлона може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не правете опити да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. При готвене за кратко време процесът трябва да се наблюдава постоянно.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.


  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.


- За моделите с включен капак на котлона почиствайте разливите от капака преди да го използвате и оставете печката да се охлади, преди да затворите капака.
- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да предотвратите накланяне на уреда, е необходимо да монтирате сталибилизиращи скоби. (За подробна информация вижте напътствията за комплекта против накланяне)


- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на повърхностите на фурната. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.

- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещат при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.


- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от упълномощените техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.
- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Уредът не е свързан към вентилационно

устройство. Необходимо е да бъде монтиран и свързан в съответствие с настоящите разпоредби за монтаж. Особено внимание трябва да се отдели на съответните разпоредби по отношение на вентилацията.

- Ако горелката не се запали след 15 секунди, изключете устройството и отворете вратата. Изчакайте поне 1 минута преди да направите повторен опит за включване на горелката.
- Тези инструкции са валидни, само ако върху уреда е посочен правилен символ за страна. Ако върху уреда няма символ, вижте техническите инструкции, които описват начина на промяна на уреда така, че да съответства за използване във вашата страна.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надрасквате. Не удряйте стъклото с принадлежности.
- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да седат върху нея, когато е отворена.
- Ако уредът е оборудван с котлон за готвене от стъкло или стъклокерамика:

 **ВНИМАНИЕ:** “В случай на счупване на стъкления котлон”:

- незабавно изключете всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването
- не докосвайте повърхността на уреда
- не използвайте уреда.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.
- Моля, дръжте децата и животните далеч от този уред

## **1.2 Предупреждения при монтажа**

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.
- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от неправилно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.
- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, тиксо стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Материалите около уреда (шкафове) трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

### 1.3 По време на употреба

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре проветрена.
- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
- Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.




Не оставяйте печката без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете печката и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.


- Винаги разполагайте съда за готвене в центъра на готварската зона и разполагайте ръкохватките

в удобна позиция, за да избегнете преобръщане.

- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател. Изключете клапана за газ, когато не предвиждате да използвате газовите уреди.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „0” (стоп), когато не използвате уреда.
- Тавите се накланят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, когато я изваждате от фурната.

 **ВНИМАНИЕ:** Използването на газови уреди за готвене води до създаване на топлина, влага и замърсяване в помещението, в което са монтирани. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено ако уредът се използва. Поддържайте естествено проветряване или монтирайте механична вентилация (механичен аспиратор).

- Продължителното интензивно използване на уреда може да наложи допълнителна вентилация, като отваряне на прозорец или, за по-ефективно проветряване, увеличаване на нивото на механичната вентилация, където е налице.
- При използване на горелка за грил дръжте вратата на фурната отворена и винаги използвайте предпазителя на грила, който се доставя с продукта. Никога не използвайте горелката на грила при затворена врата на фурната.


 **ВНИМАНИЕ:** Стъклените капаци могат да се напукат при нагряване. Изключете





всички горелки и оставете повърхността на котлона да се охлади преди да затворите капака.

- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не поставяйте тежки или възпламеними предмети (например найлон, пластмасови чанти, хартия, кърпи и др.) в чекмеджето. Към тях се включват и домакински прибори с пластмасови принадлежности (дръжки).

 **ВНИМАНИЕ:** Вътрешните повърхности на отделението за съхранение могат да се нагорещат при използване на уреда. Избягвайте да докосвате вътрешните повърхности.

- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.

#### **1.4 По време на почистване и поддръжка**

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части или да се свързвате с упълномощен сервизен агент, когато е необходимо.


#### **ЕО Декларация за съответствие**



Декларираме, че продуктите ни отговарят

на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

## 2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа се проверете подаването на мястото електричество (напрежение и честота и/или вида на газа и газовото налягане) и проверете дали съответства на настройките на уреда. Условието за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).

### 2.1 Съвети за монтажника

#### Изисквания за вентилация

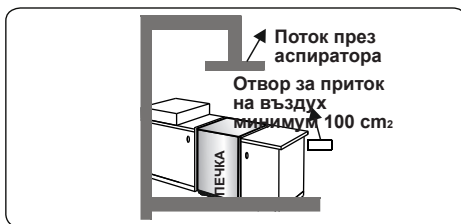
- За помещения с обем от по-малко от 5 m<sup>3</sup> се изисква постоянна вентилация от 100 cm<sup>2</sup>.
- За помещения с обем от 5 m<sup>3</sup> и 10 m<sup>3</sup>, постоянната вентилация на 50 cm<sup>2</sup> свободна площ е задължителна, освен ако в стаята има врата, която се отваря директно навън, в който случай не се изисква постоянна вентилация.
- За помещения с обем по-голям от 10 m<sup>3</sup> - не се изисква постоянна вентилация.

**👉 Важно:** Независимо от размера на стаята, всички стаи, съдържащи уреда трябва да имат пряк достъп до въздух чрез отваряем прозорец или еквивалент.

#### Отвеждане на изгорели газове в околната среда

Газовите уреди изхвърлят изгорели газове в околния въздух директно или посредством готварски аспиратори с комин. Ако не е възможно да се инсталира аспиратор на готварската печка, монтирайте вентилатор на прозореца или стената, който има достъп

до пресен въздух. Вентилаторът трябва да има такъв капацитет, че да променя обема въздух в кухнята минимум 4-5 пъти на час.



#### Общи инструкции

- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които

могат да се запалят.

- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100 C°.
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.
- Уредът може да се поставя в близост до други мебели при условие, че в зоната, в която е поставен уредът, височината на мебелите не надхвърля височината на готварския плот.

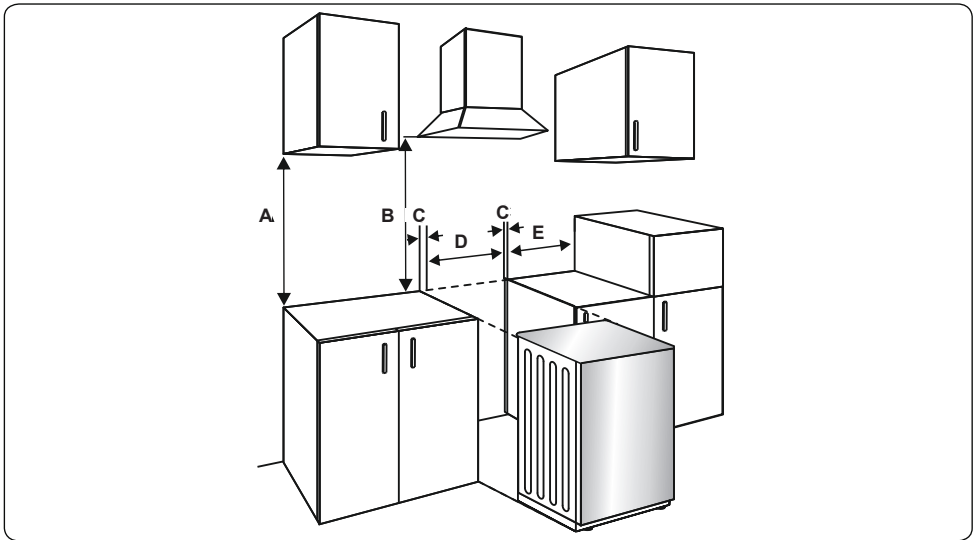
разстояние от поне 10cm от страните на уреда за циркулация на въздух.

- Трябва да има минимум 2 cm празно пространство около уреда за въздушна циркулация.
- Ако над уреда ще бъде монтиран аспиратор или шкаф, безопасното разстояние между готварския плот и всеки шкаф/аспиратор трябва да съответства на показаното по-долу.

A [mm] шкаф	420
B (mm) кухненски аспиратор	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Ширина на продукта
E (mm)	100

## 2.2 Монтаж на печката

- Ако мебелите в кухнята са по-високи от готварския плот, кухненските мебели трябва да бъдат на



## 2.3 Газова връзка

### Сглобяване на подаването на газ и проверка за изтичане

Свържете уреда в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби. Първо проверете какъв тип газ е монтирана в печката. Тази информация можете да видите на етикета от задната ѝ страна. Можете да намерите информация, свързана с подходящите типове газ и подходящите газови инжектори в таблицата с технически данни.

Проверете дали налягането на газта съответства на стойностите в таблицата с технически данни, за да можете да бъде използването най-ефективно и за да гарантирате минимална консумация на газ. Ако използваното налягане се различава от посочената стойност или не е стабилно във вашата зона, е възможно да се наложи монтиране на подходящ регулатор на налягане във входа за газ. Необходимо е да се свържете с упълномощен сервизен център, за да направите тези настройки.

### Точките, които трябва да бъдат проверени, когато правите мека връзка с маркуч:

- Ако връзката за газ е направена от мек маркуч, който се монтира на входа на газовия уред, той трябва да бъде фиксиран от твърд накрайник.
- Свържете вашия уред с къс и издръжлив маркуч, който е възможно най-близо до източника на газ.
- Допустимата максимална дължина на маркуча е 1,5 m.
- Уредът трябва да бъде свързан в съответствие с актуалните местни стандарти за газ.
- Маркучът трябва да се пази от зони, където е възможно нагряване до температура, по-висока от 90°C.
- Маркучът не трябва да бъде напукан, скъсан, огънат или сгънат.
- Пазете от остри ъгли и предмети, които могат да се движат.
- Преди да сглобите връзката се уверете, че маркучът не е повреден. Използвайте вода с мехурчета или флуид, за да извършите проверката. Не използвайте открит пламък, за да проверите за изтичане на газ.
- Всички метални предмети, които се използват по време на свързването на газта, трябва да бъдат чисти от ръжда. Проверете датата на изтичане на годността на използваните за свързване компоненти.

### Точките, които трябва да бъдат проверени при монтаж на газова връзка

Методът, който се използва за сглобяване на фиксирана газова връзка (газова връзка, направена от резби, напр. с гайка) може да варира в зависимост от страната, в която пребивавате. Уредът е снабден с най-често използваните части за страната ви. Всички останали необходими части могат да се доставят като резервни части.

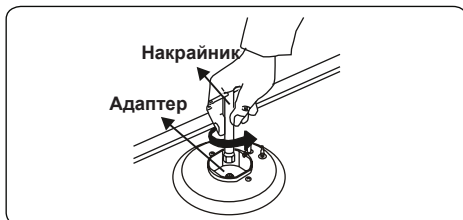
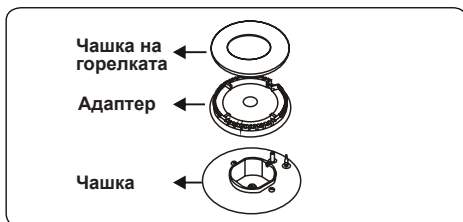
По време на свързването винаги дръжте гайката на колектора на газ фиксирана, докато завъртате на контра-частта. Използвайте гаечни ключове с подходящи размери за

създаване на безопасна връзка. Винаги използвайте осигуряваните с комплекта за превключване на газ уплътнения за повърхностите между различните компоненти.

Уплътненията, използвани за връзка също трябва да бъдат одобрени за използване в газови връзки. Не използвайте водопроводни уплътнения за газови връзки.

Не забравяйте, че този уред е готов да бъде свързан с газопровод в страната, за която е бил произведен. Основната страната по местоназначение, се поставя върху задния капак на уреда. Ако трябва да го използвате в друга страна, може да се изисква някоя от връзките в следващата фигура. В такъв случай се свържете с местните власти, за да научите, как да свързвате правилно газ.





Печката трябва да се монтира и поддържа от подходящо квалифициран техник, регистриран за свързване на газ, в съответствие с настоящото законодателство за безопасност.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте открит пламък, за да проверите за изтичане на газ.

## 2.4 Превключване на газ (при наличие)

Уредът е създаден да работи с пропан-бутан/природен газ. Газовите горелки могат да бъдат адаптирани към различни видове газ, чрез замяна на съответните инжектори и коригиране на минималната дължина на пламъка, подходящ за газа, който се използва. За тази цел, трябва да се изпълнят следващите стъпки:

### Смяна на инжекторите:

#### Горелки на котлона

- Спрете газоподаването от газопровода и изключете уреда от електрическата мрежа.
- Отстранете капачката на горелката и адаптерите.
- Използвайте 7 mm гаечен ключ, за да развиете инжекторите
- Заменете инжектора с тези от комплекта за превключване на газ, със съответните диаметри за вида на газ, който ще бъде използван, в съответствие с информацията от таблицата на инжекторите.

## Регулиране за намаляване височината на пламъка:

Първо се уверете, че уредът е изключен от захранването и че подаването на газ е отворено. Минималната позиция на пламъка се регулира с плоския винт, който се намира върху клапана. При клапани с устройство за безопасност при недостатъчност на пламъка, винтът се намира от страната на шпиндела, както е показано на фигурите. При клапани без устройство за безопасност при недостатъчност на пламъка, винтът се намира вътре в шпиндела, както е показано на фигурата. За да регулирате по-лесно позицията на пламъка, препоръчваме да отстраните контролния панел (и микропревключвателя, ако моделът ви има такъв) по време на промяната. Байпасният винт трябва да бъде разхлабен за преминаване от пропан-бутан към природен газ. За преминаване от природен газ към пропан-бутан, байпасният винт трябва да бъде затегнат.



## Определяне на минималната позиция на пламъка

За да определите минималната позиция,

запалете горелките и ги оставете на минимална позиция. Отстранете копчетата, тъй като винтовете са достъпни само когато копчетата са отстранени. С помощта на малка отвертка затегнете или разхлабете байпасния винт на около 90 градуса. Газът се разпределя добре, когато пламъкът е с дължина най-малко 4mm. Уверете се, че когато пламъкът преминава от максимално положение до минимално, той не спира. Създайте изкуствен вятър с ръката си към пламъка, за да видите дали пламъците са стабилни.

### Промяна на входящия отвор за газ

За някои страни видът на входа за газ може да бъде различен за пропан-бутан газ/природен газ. В такъв случай извадете действащите връзки между компонентите и гайките (ако има такива) и свържете новия източник на газ по съответния начин. При всички условия, всички компоненти, използвани в газовите връзки, трябва да бъдат одобрени от местните и/или международните органи. За всички газови връзки направете справка в „Свързване с газоснабдяване и повреди, свързани с изтичане на газ“.

## 2.5 Електрическа връзка и безопасност

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

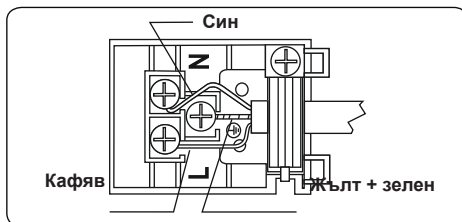
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

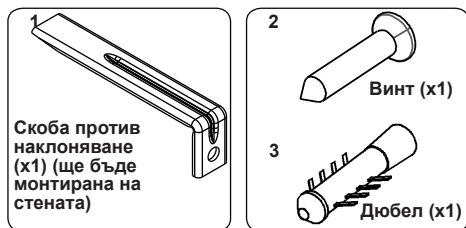
- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена на идентификационната табелка).
- Уверете се, че по време на инсталацията се използват изолирани проводници. Една неправилна

връзка може да повреди уреда. Ако захранващият кабел е повреден и трябва да бъде подменен, това трябва да се извърши от квалифициран персонал.

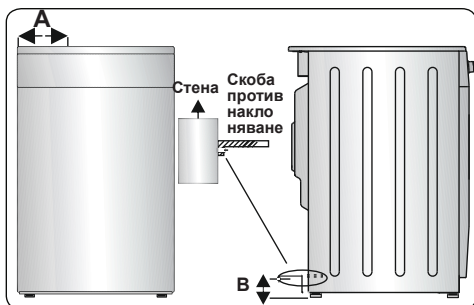
- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващия кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен да работи със захранване 220-240V ~. Ако вашето електроснабдяване е различно, свържете се с упълномощения сервизен персонал или с квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е с достатъчна дължина, за да може да се свърже към уреда.
- След като се монтира уреда, изключателят трябва да бъде лесно достъпен.
- Уверете се, че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



## 2.6 Комплект срещу наклоняване



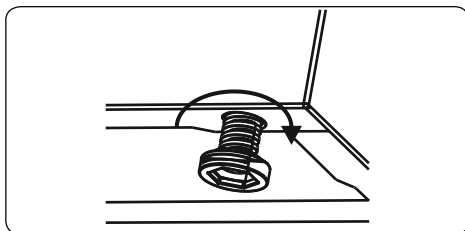
Пликчето за документи съдържа комплект против накланяне. Закрепете без да затягате скобата против наклоняване (1) към стената с помощта на винта (2) и дюбела (3), следвайки измерванията, показани на фигурата и в таблицата по-долу. Регулирайте височината на скобата срещу наклоняване, така че да застане на една линия с гнездото на печката и затегнете винта. Натиснете уреда към стената, като се уверите, че скобата против наклоняване е в гнездото на задната страна на уреда.



## 2.7 Настройка на крачетата

Продуктът е поставен върху четири регулируеми крачета. За безопасна работа е важно Вашият уред да е правилно балансиран. Преди да започнете да готвите се уверете, че уредът е нивелиран. За да увеличите височината на уреда, завъртете крачетата обратно на часовниковата стрелка. За да намалите височината на уреда, завъртете крачетата по часовниковата стрелка.


Възможно е да повдигнете височината на уреда до 30 mm, регулирайки крачетата. Уредът е тежък и препоръчваме да бъде вдиган от минимум 2 човека. Никога не дърпайте уреда.



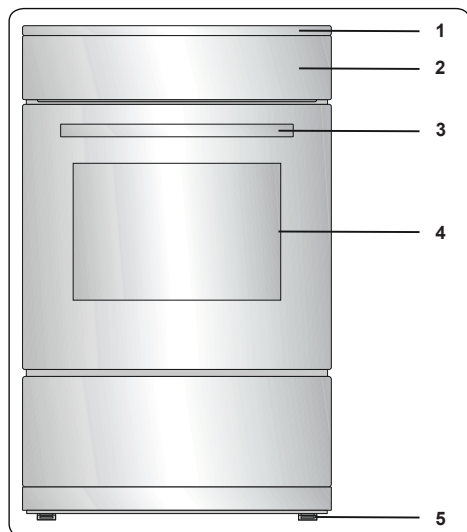
Размери на продукта (ширина X дълбочина X височина) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (двойна фурна)	297,5	52
50x60x90 (двойна фурна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

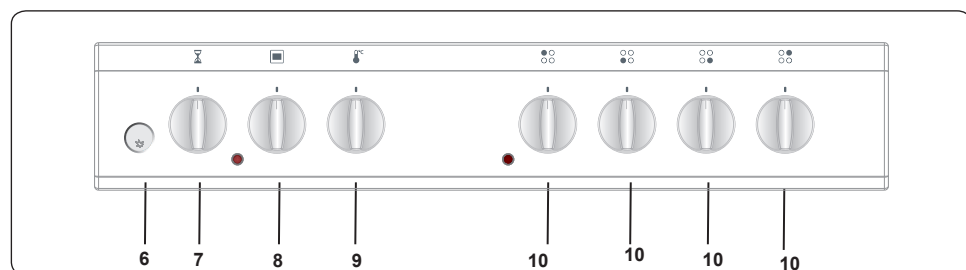
 **Важно:** Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

#### Списък на компонентите



1. Готварски плот
2. Контролен панел
3. Дръжка на вратата на фурната
4. Врата на фурната
5. Регулируем крак

#### Контролен панел



6. Бутон (запалване)
7. Таймер
8. Бутон за управление на работата на фурната
9. Бутон за термостата на фурната
10. Бутон за управление на котлона

## 4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 Използване на газовите горелки

#### Запалване на горелките

Символът за позиция над всеки от контролите показва горелката, която се управлява от контрола.

#### Ръчно запалване на газовите горелки

Ако вашият уред не е оборудван с подпомагащи запалването функции или в случай, че има неизправност в електрическата мрежа, следвайте процедурите, изброени по-долу.

**За горелките на котлона:** Натиснете бутона на горелката, която искате да запалите, и го натискайте, като въртите в обратна на часовниковата стрелка посока, докато бутонът достигне максимална позиция. Продължете да натискате бутона и задръжте клечка кибрит, запалка или друго средство за възпламеняване в горния периметър на горелката. Преместете източника на възпламеняване, веднага след като видите стабилен пламък.

#### Запалване чрез бутона за искра

Натиснете бутона на горелката, която искате да запалите, и го натискайте, като въртите в обратна на часовниковата стрелка посока, докато бутонът достигне максимална позиция. Докато държите бутона натиснат, натиснете бутона за запалване. Трябва да натиснете незабавно бутона за запалване, тъй като забавянето може да причини до натрупване на газ, което да доведе до разпространение на пламъка. Продължете да натискате бутона за запалване, докато не видите стабилен пламък на горелката.

#### Устройство за защита на пламъка

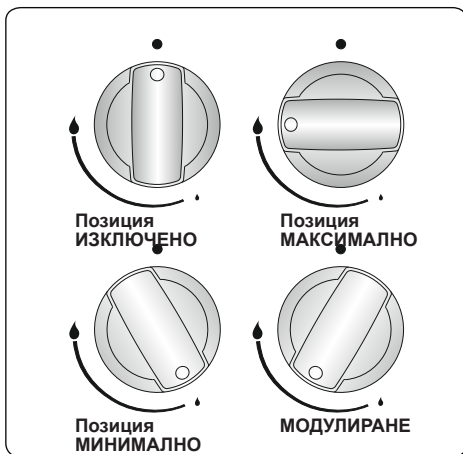
##### Горелки на котлона

Котлони, оборудвани с устройство за защита на пламъка, осигуряват сигурност в случай на случайно загасване на пламъка. Ако възникне такъв случай, устройството ще блокира линиите на газовите горелки и ще се избегне натрупването на неизгорял газ. Изчакайте 90 секунди, преди отново да възпламените изгасналата газова горелка.

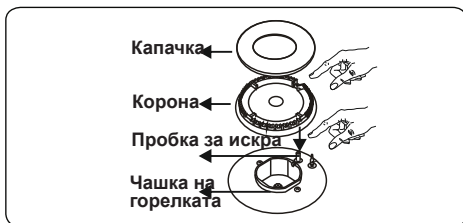
### 4.2 Контроли на котлона

#### Горелки на котлона

Бутонът има три позиции: изключено (0), максимална степен (символ с висок пламък) и минимална степен (символ с малък пламък). Запалете горелката с бутон на максимална позиция; след това можете да регулирате пламъка между максималната и минимална позиции. Не работете с горелката, когато бутонът е между позициите максимум и изключено.



След запалването проверете визуално пламъците. Ако виждате жълт цвят на върха на пламъка, изключете газовия поток и проверете сглобката на чашките на горелката и короните след като се охладят. Уверете се, че няма течност в чашките на горелката. Ако пламъкът на горелката внезапно изгасне, изключете горелката, проветрете кухнята и изчакайте поне 90 секунди преди да направите опит за повторно запалване.



За да изключите горелките на котлона, завъртете бутона на горелката на позиция „0“ или направете така, че маркерът на бутона на горелката на котлона да бъде насочен надолу.

Вашите котлони имат горелки с различни диаметри. Най-икономичният начин за използване на газ е като се избере правилният размер горелка на газа за

вашия размер на съда за готвене и се настрои пламъкът до минималната позиция, след като се достигне точката на кипене. Препоръчваме винаги да покривате готварския съд, за да избегнете загуба на топлина.

За да получите оптимална ефективност от основните горелки, предлагаме да използвате съдове с плоско дън със следните диаметри. Използването на по-малки съдове от минималните размери, посочени по-долу, ще доведе до загуба на енергия.

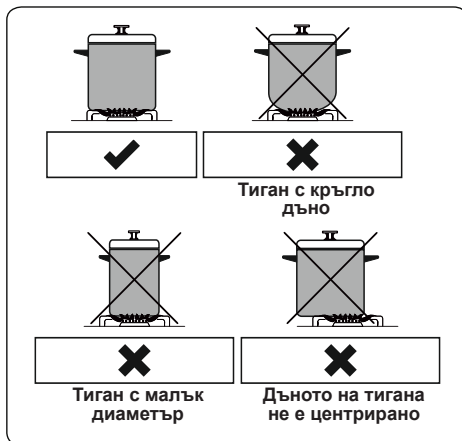
Бърза горелка/уок горелка	22-26 cm
Полу-бърза горелка	14-22 cm
Помощна горелка:	12-18 cm

Уверете се, че върховете на пламъците не се разпространяват по външния периметър на съда, тъй като това може да повреди пластмасовите принадлежности, като дръжки.

Когато горелките не се използват за продължително време, винаги изключвайте главния контролен клапан за газ.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Използвайте само съдове с плоско дъно с дебели основи.
- Уверете се, че основата на съда е суха, преди да я поставите на горелката.
- Когато уредът работи, температурата на частите му може да стане много висока. Задължително е децата и животните да се държат настрана от горелката по време и след готвене.
- След употреба котлонът остава много горещ за продължителен период от време. Не го докосвайте и не поставяйте предмети върху него.
- Никога не поставяйте ножове, вилници, лъжици и капаци на котлоните, тъй като те ще се нагорещят и може да причинят сериозни изгаряния.
- Не позволявайте на дръжките на съда или други прибори да стърчат от ръбовете на готварския плот.

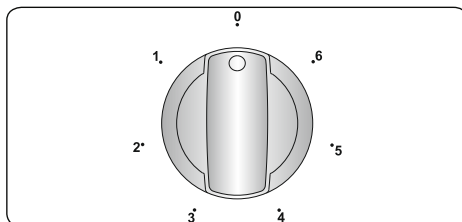


Бутони за управление на плота

### С котлони

Нагревателят се контролира от бутон с 6 позиции.

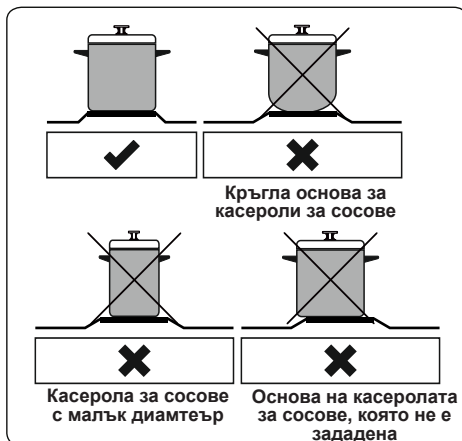
Нагревателната плоча може да се задейства чрез включване на бутона за управление в една от тези позиции. Плочата може да се задейства чрез включване на бутона за управление в една от тези позиции. Индикаторът за включване/изключване на панела за управление показва кои котлони се използват.



Позиция на бутона	Функция
0	Позиция Off (Изкл.)
1	За да разтопите масло и т.н. и да затоплите малки количества течност
2	За затопляне на големи количества течност За приготвяне на кремове и сосове
3	За размразяване на храна за готвене
4	За приготвяне на деликатно месо и риба
5	За печене на месо и пържоли
6	За варене голямо количество течност или за запържване

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Когато работите с котлона за първи път или след като не е бил използван за продължителен период от време, е необходимо да се отстрани всякаква влажност, която може да се натрупа около електрическите елементи на плочата. За тази цел включете котлона на най-ниска степен за около 20 минути.
- Никога не работете с котлон без поставени съдове върху него. В противен случай може да възникнат дефекти по готварския плот.
- Използвайте само тенджери с плоско дъно с дебела основа.
- Уверете се, че дъното на тигана е сухо, преди да го поставите на плота.
- Когато плотът работи се уверете, че тенджерата е центрирана правилно.
- Никога не използвайте тенджерата с по-малък или по-голям диаметър от този на котлона, тъй като това ще доведе до загуба на енергия.



- Ако е възможно, винаги поставяйте капачице на тенджерите, за да избегнете загуба на топлина.
- Температурата на достъпните части може да се повиши, докато уредът работи. Необходимо е да държите децата и животните далеч от плота по време на употреба и докато се охлади напълно след употреба.
- Ако забележите пукнатина на плота, то трябва незабавно да го изключите и и същият да се смени от оторизиран сервизен персонал или техник.

### 4.3 Бутони за управление на фурната

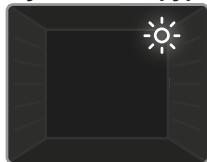
#### Бутон за управление на функциите на фурната

Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте “Функции на фурната”.

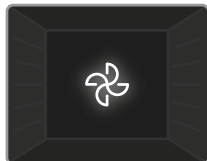
#### Бутон за термостата на фурната

След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

## Функции на фурната

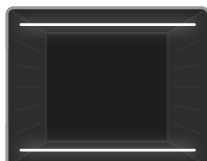


**Лампа на фурната:**  
Ще светне само лампата на фурната. Ще остане включена за времетраенето на функцията за готвене.



**Функция “Размразяване”:**  
Индикаторите на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За

да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната на рафта в третото гнездо отдолу. Препоръчваме да поставите тава под храната за размразяване, за да съберете водата, която ще се появи в резултат на топенето на лед. Тази функция няма да готви или пече храната Ви - ще помогне само да я размразява.



**Функция “Статично готвене”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а долните и горните нагревателни

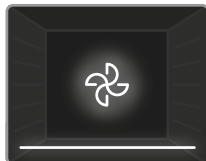
елементи ще започнат да работят. Функцията за статично готвене излъчва топлина, като осигурява равномерно готвене на храната. Идеална е за приготвяне на сладкиши, торти, печена паста, лазаня и пица. Препоръчва се предварително загряване на фурната за 10 минути и най-добре е да използвате само един рафт едновременно с тази функция.



**Функция “Вентилатор”:**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и горните и

долните нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция е добра за печене на сладкиши. Готвенето се извършва от долните и горните нагревателни елементи във фурната и от вентилатора, който осигурява циркулация на въздуха, което дава леко ефект на гриловане на

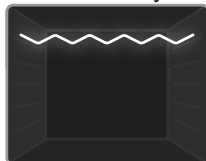
храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.



**Долно нагряване и функция “Вентилатор”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се

включат и долният нагревателен елемент и вентилаторът ще започнат да работят. Вентилаторът и функцията за долно нагряване са идеални за равномерно печене на храна, като пица, за кратък период от време. Вентилаторът равномерно разпределя топлината на фурната, докато долният нагревателен елемент пече храната. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

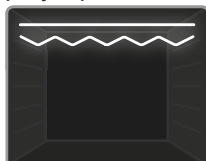


**Функция “Грил”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и нагревателният

елемент за гриловане на печката ще започне да работи. Тази функция се използва за гриловане и препичане на храни на горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**⚠ Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °C.



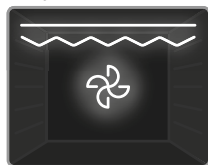
**Функция “Бързо гриловане”:**

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а грилът и горните

нагревателни елементи ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо печене и за печене на храна с по-голяма повърхност, например месо. Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с

масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**⚠ Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °С.



#### Функция “Двоен грил и вентилатор”:

Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а грилът, горните

нагревателни елементи и вентилаторът ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо гриловане на по-дебела храна и за печене на храна с по-голяма повърхност. И горните нагревателни елементи, и грилът ще се захранват заедно с вентилатора, за да се осигури равномерно готвене.

Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

**⚠ Предупреждение:** Когато гриловате, вратата на фурната трябва да се затвори и температурата на фурната трябва да се регулира до 190 °С.

#### 4.4 Таблица за готвене

Функция	Ястия			
			°C	min.
Статични	Бутер тесто	1 - 2	170-190	35-45
	Кекс	1 - 2	170-190	30-40
	Бисквити	1 - 2	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60

Вентилатор	Бутер тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Кекс	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Бисквити	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Печене на грил	Печени кюфтета	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	200	15-25

\*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

#### 4.5 Използване на механичния таймер за проследяване на минутите

Описание на функцията	
0.....100	Работа чрез настройване на таймера на фурната

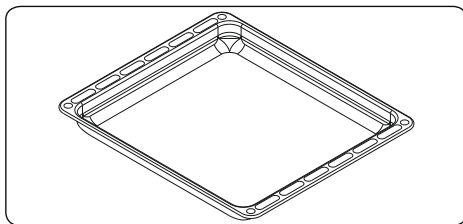
Завъртете бутона на таймера по посока на часовниковата стрелка, за да настое желаното време за готвене. Ще прозвучи звук сигнал, когато таймерът достигне нула. Фурната остава включена, докато бутонът за управление на фурната се изключи.

#### 4.6 Аксесоари

##### Дълбока тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.

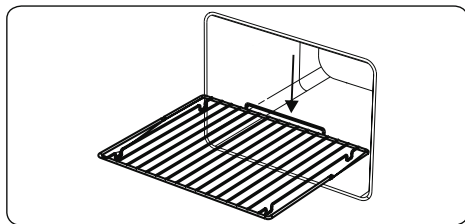
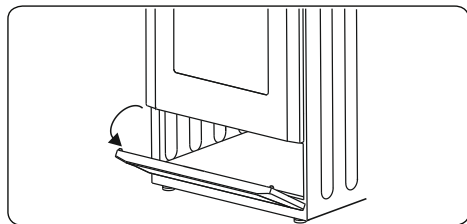


##### Шарнирно чекмедже

Уредът включва чекмедже за съхранение на аксесоари като тави, рафтове, решетки или малки тенджери и тигани.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на

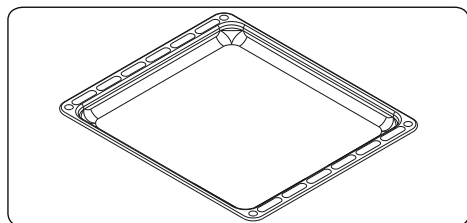
употреба вътрешната повърхност на чекмеджето може да се нагорещи. Не съхранявайте храна, пластмаси или запалими материали.



### Плитка тава

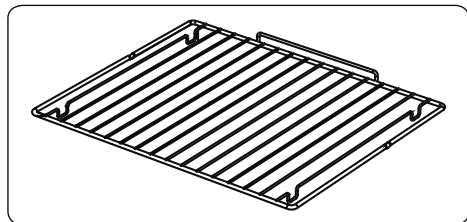
Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



### Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете правилно решетката в съответния рафт във фурната и я натиснете докрай.


## 5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### 5.1 Почистване


**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

#### Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.

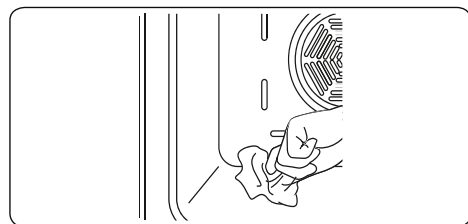
 Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните или боядисани части на уреда.

- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

 Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.


#### Почистване на вътрешността на фурната


- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, когато фурната е топла.
- Бършете фурната с мека кърпа, натопена във вода с препарат след всяка употреба. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и след това я подсушете.
- Може да се наложи да използвате течни почистващи материали за пълно почистване на фурната.



#### Почистване на газовия котлон

- Редовно почиствайте газовия котлон.
- Извадете опорите на котлона, капачките и короните на горелките на котлоните.
- Избършете повърхността на котлона с мека кърпа, натопена в разтвор на препарат за съдове. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Измийте и изплакнете капачките на горелките на котлона. Не ги оставяйте влажни. Подсушете незабавно със суха кърпа.
- Уверете се, че всички части са сглобени правилно след почистването.
- Повърхността на опорите за тиган могат да се надраскат с времето и употребата. Това не е производствен дефект.

 Не използвайте метални гъби за почистване на коя да е част от котлона.

 Уверете се, че в горелките не е проникнала вода, тъй като това може да блокира инжекторите.

#### Почистване на нагревателя на нагревателната плоча (ако е наличен)

- Почиствайте редовно нагревателя на нагревателната плоча.
- Избършете нагревателната плоча с мека кърпа, натопена само във вода. След това пуснете нагревателната плоча за кратко, за да изсъхне напълно.

#### Почистване на стъклените части


- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части отвън и отвътре. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.


#### Почистване на емайлираните части

- Редовно почиствайте емайлираните части на уреда.
- Избършете емайлираните части с мека кърпа, натопена във воден




разтвор на препарат за почистване на съдове. След това ги избършете отново с влажна кърпа и подсушете.


 Не почиствайте емайлираните части, ако все още са нагорещени от готвене.

 Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху емайлираните части за продължително време.

### **Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)**

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.

 Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.

 Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматиен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

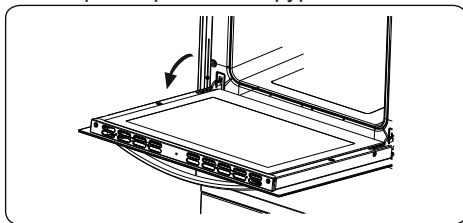
### **Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)**

- Петна от домати, доматиена паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да бъдат почистени незабавно с кърпа потопена в топла вода. Ако тези петна не се почистят и им бъде позволено да засъхнат на повърхностите, върху които са, НЕ трябва да се търкат с твърди предмети (заострени предмети, стоманена и пластмасова почистваща тел, нараняваща повърхността гъба за почистване на чинии) или почистващи препарати съдържащи високо ниво на алкохол, препарати за отстраняване на петна, обезмаслители, абразивни химикали. В противен случай може да се образува корозия върху прахово боядисаната повърхност и да се появят петна. Производителят няма да бъде отговорен за каквито и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

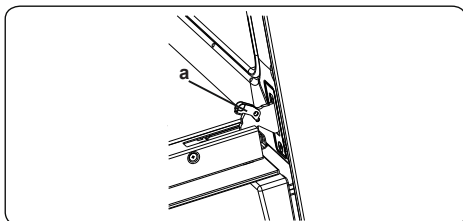
### **Сваляне на вратата на фурната**

Преди да почистите стъклото на вратата на фурната, трябва да свалите вратата на фурната, както е показано по-долу.

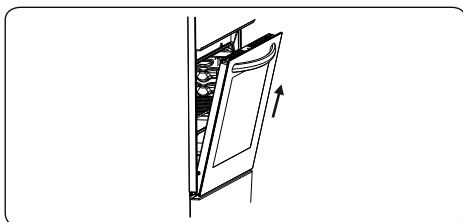
#### **1. Отворете вратата на фурната.**




#### **2. Отворете скобата (а) (с помощта на отвертка) до крайно положение.**




#### **3. Затворете вратата, докато тя почти достигне напълно затвореното положение и извадете вратата, като я издърпате към Вас.**




## 5.2 Поддръжка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.


### Смяна на лампата на фурната

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.

 Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.

## 5.3 Поддръжка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на уреда трябва да се извършва от упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

### Други контроли

- Периодично проверявайте датата на годност на тръбата за газова връзка
- Периодично проверявайте маркуча за газ. Ако намерите дефект, се свържете с упълномощен сервиз за поправка.
- Ако откриете дефект докато работите с контролите на уреда, се обърнете към упълномощен сервиз.

## 6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

### 6.1 Отстраняване на неизправности



Ако все още имате проблем с уреда след проверка на основните стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Горелките на котлона не работят.	Горелките може да са в позиция „изкл.“. Неправилно налягане на подаването на газ. Захранването (ако уредът има електрическа връзка) е изключено.	Проверете позицията на бутона за управление. Проверете подаването на газа и газовото налягане. Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Горелките на котлона не се запалват.	Чашка на горелката и короната не са сглобени правилно. Неправилно налягане на подаването на газ. Цилиндърът за пропан-бутан (ако е приложимо) може да е изместен. Захранването (ако уредът има електрическа връзка) е изключено.	Уверете се, че частта на горелката е поставена правилно. Проверете подаването на газа и газовото налягане. Възможно е да се наложи да смените цилиндъра за пропан-бутан. Проверете дали се подава електрозахранване. Освен това, проверете дали работят другите кухненски уреди.
Цвятът на пламъка е оранжев/жълт.	Чашка на горелката и короната не са сглобени правилно. Газ с различен състав.	Уверете се, че частта на горелката е поставена правилно. Поради дизайна на горелката, пламъкът може да изглежда оранжев/жълт в определени зони от нея. Ако работите с уреда с природен газ, природният газ в града може да има различен състав. Не работете с уреда за няколко часа.
Горелката не се запалва или се запалва само частично.	Възможно е частите на горелката да не са чисти или сухи.	Уверете се, че частите на уреда са сухи и чисти.
Горелката шуми.	-	Това е нормално. Шумът може да намалее след загреване.
Шум	-	Нормално е за някои метални части на печката да произвеждат шум по време на употреба.
Котлонът или зоните за готвене не могат да се включат.	Няма електрозахранване.	Проверете домашния предпазител за уреда. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването, като опитате да включите други електронни уреди.
Котлонът излъчва миризма по време на първите процеси на готвене.	Нов уред.	Нагрейте за 30 минути тенджерата, пълна с вода, върху всяка зона за готвене.
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това, проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.

<p>Готвенето е неравномерно във фурната.</p>	<p>Лавиците на фурната са разположени неправилно.</p>	<p>Проверете дали се използва препоръчаната температура и позицията на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.</p>
<p>Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.</p>	<p>Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрическо захранване.</p>	<p>Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.</p>
<p>Вентилаторът на фурната (ако е снабдена с такъв) е шумен.</p>	<p>Лавиците на фурната вибрират.</p>	<p>Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.</p>

## 6.2 Транспортиране

Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.


Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

## 7.ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

### 7.1 Таблица на инжекторите

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
ГОЛЯМА ГОРЕЛКА		
ДИА. на ИНЖЕКТОР (1 / 100mm)	115	85
НОМИНАЛЕН РЕЙТИНГ (KW)	2,75	3
КОНСУМАЦИЯ	261,9 l/h	218,1 g/h
СРЕДНА ГОРЕЛКА		
ДИА. на ИНЖЕКТОР (1 / 100mm)	97	65
НОМИНАЛЕН РЕЙТИНГ (KW)	1,75	1,75
КОНСУМАЦИЯ	166,7 l/h	127,2 g/h


## 7.2 Енергиен клас

Марка		
Модел		GHT6220W
Вид фурна		ЕЛЕКТРИЧЕСКА
Маса	кг	45,0
Брой кухини		1
Източник на топлина		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Сила на звука	л	65
Консумация на енергия (електричество) - конвенционален	kWh/цикъл	0,87
Консумация на енергия (електричество) – с вентилатор	kWh/цикъл	0,78
Индекс на енергийна ефективност - конвенционален		105,7
Индекс на енергийна ефективност – с вентилатор		94,8
Енергиен клас		A
Тази фурна отговаря на EN 60350-1		

### Съвети за енергоспестяване

#### Фурна

- Гответе ястията заедно, ако е възможно.
- Поддържайте кратко време за предварително загръване.
- Не удължавайте времето за готвене.
- Не забравяйте да изключите фурната в края на готвенето.
- Не отваряйте вратичката на фурната по време на периода на готвене.

Марка		
Модел		GHT6220W
Вид котлон		КОМБИНИРАНИ
Брой зони за готвене		4
Отоплителна технология – 1		Газ
Размер – 1	цм	Полубързо
Консумация на енергия – 1	%	59,0
Отоплителна технология – 2		Газ
Размер – 2	цм	Бързо
Консумация на енергия – 2	%	57,0
Отоплителна технология – 3		Рингла
Размер – 3	цм	Ø14,5
Консумация на енергия – 3	Wh/кг	193,0
Отоплителна технология – 4		Рингла
Размер – 4	цм	Ø18,0
Консумация на енергия – 4	Wh/кг	194,0
Консумация на енергия на плота	Wh/кг	193,5
Енергийна ефективност на плота	%	58,0
Този плот отговаря на EH 60350-2, EH 30-2-1		

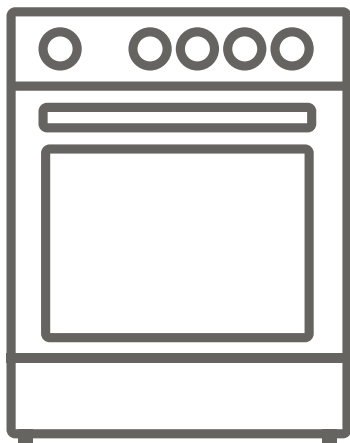
### Съвети за енергоспестяване

#### Котлони

- Използвайте готварски съдове с плоска основа.
- Използвайте съдове за готвене с подходящ размер.
- Използвайте съдове за готвене с капак.
- Намалете до минимум количеството течност или мазнини.
- Когато течността започне да кипи, намалете настройката.



**SI Samostoječ štedilnik/Uporabniški priročnik**






**GHT6220W**



### **Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.**

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

<b>Ikona</b>	<b>Tip</b>	<b>Pomen</b>
	<b>OPOZORILO</b>	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	<b>NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA</b>	Tveganje za nevarno napetost
	<b>POŽAR</b>	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	<b>SVARILO</b>	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	<b>POMEMBNO/OPOMBA</b>	Pravilno upravljanje sistema

# VSEBINA


1.VARNOSTNA NAVODILA.....	3
1.1 Splošna varnostna opozorila .....	3
1.2 Namestitvena opozorila .....	6
1.3 Med uporabo .....	7
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	9
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO .....	10
2.1 Navodila za monterja .....	10
2.2 Namestitev štedilnika.....	11
2.3 Plinski priključek .....	11
2.4 Zamenjava plina (če je na voljo).....	12
2.5 Električna povezava in varnost (če je na voljo) .....	13
2.6 Komplet proti nagibanju.....	14
2.7 Nastavljanje nogic .....	14
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	16
4.UPORABA IZDELKA .....	17
4.1 Uporaba plinskih gorilnikov.....	17
4.2 Krmilniki kahalne plošče .....	17
4.3 Krmilniki pečice.....	19
4.4 Tabela kuhanja .....	21
4.5 Uporaba mehanskega minutnega opomnika .....	21
4.6 Dodatki .....	21
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....	22
5.1 Čiščenje .....	22
5.2 Vzdrževanje.....	24
5.3 Vzdrževanje.....	24
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....	25
6.1 Odpravljanje težav.....	25
6.2 Prevoz .....	26
7.TEHNIČNE SPECIFIKACIJE.....	27
7.1 Tabela injektorjev.....	27
7.2Energjski razred.....	28



# 1. VARNOSTNA NAVODILA


- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.



## 1.1 Splošna varnostna opozorila


- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.


  **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopите in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

 **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.


 **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.


- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.

 **OPOZORILO:** Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobnejše informacije preberite navodila za komplet proti prevračanju.)




- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnega udara, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

 **POZOR:** Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.

- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala grelnih plošč lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Ta naprava ni priključena na napravo za prezračevanje. Nameščena in priključena mora biti v skladu z veljavnimi predpisi za namestitev. Posebej pozorni bodite na ustrezne zahteve glede prezračevanja.
- Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, prekinite z uporabo naprave in odprite vrata predala. Pred ponovnim poskusom vžiga gorilnika počakajte vsaj 1 minuto.
- Ta navodila veljajo le, če se na napravi pojavi pravi simbol države. Če se simbol ne pojavi na napravi, glejte tehnična navodila, ki opisujejo, kako morate nastaviti napravo, da se bo ujemala s pogoji uporabe v državi.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite

previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.

- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Če ima vaša naprava kuhhalno ploščo iz stekla ali steklene keramike:  
**⚠️ POZOR:** »V primeru počenega stekla kuhhalne plošče«:
  - nemudoma izklopite vse gorilnike in vse električne grelne elemente ter napravo izolirajte iz napajanja,
  - ne dotikajte se površine naprave,
  - naprave ne uporabljajte.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

## 1.2 Namestitvena opozorila



- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila nepravilna postavitvev in namestitvev, ki jo opravijo nepooblaščen osebe.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne

izpostavlja je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.

- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

### 1.3 Med uporabo

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Pečice v nobenem primeru ne obložite z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Podstavek se zelo segreje in na izdelku lahko pride do poškodb.

  Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinske naprave niso v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.

**⚠ POZOR:** Uporaba plinske naprave za kuhanje povzroči proizvodnjo toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je naprava nameščena. Prepričajte se, da je kuhinja dobro prezračevana, še posebej med delovanjem naprave, naj bodo naravne odprte za zračenje odprte ali pa namestite prezračevalno napravo (mehanska napa).

- Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave bo morda zahtevala dodatno prezračevanje, na primer odpiranje oken ali bolj učinkovito prezračevanje, na primer povečanje stopnje mehanskega prezračevanja, kjer je prisotno.
- Med uporabo gorilnika žara naj bodo vrata pečice odprta in vedno uporabljajte ščit za žar, ki je priložen izdelku. Nikoli ne uporabljajte gorilnika žara z zaprtimi vrati pečice.

**⚠ POZOR:** Stekljeni pokrovi se lahko razbijejo pri segrevanju. Ugasnite vse gorilnike in počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi, šele nato zaprite pokrov.




- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne



postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.

- V predal ne polagajte težkih ali vnetljivi stvari (npr. najlona, plastičnih vrečk, papirja, krp itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).


 **POZOR:** Notranja površina predala za shranjevanje lahko postane vroča, kadar je naprava v uporabi. Ne dotikajte se notranje površine.

- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


#### 1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašcene serviserje, kadar je to potrebno.

#### Izjava o skladnosti CE

 Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim

modelom.

## 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

**! OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevati je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

### 2.1 Navodila za monterja

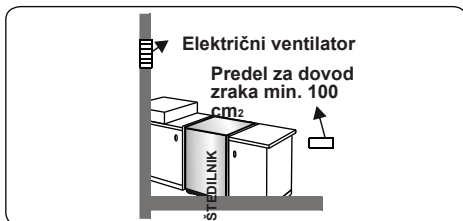
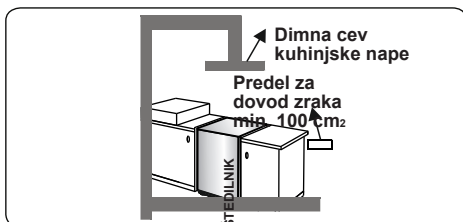
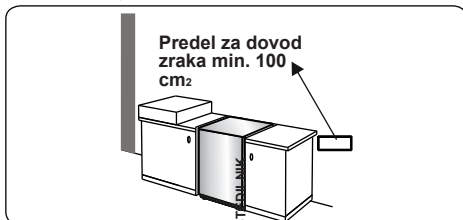
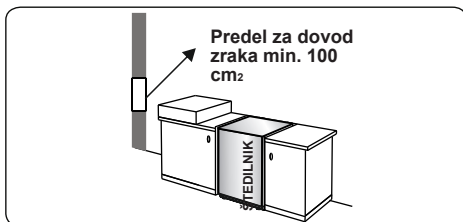
#### Zahteve glede prezračevanja

- V prostorih z manj kot 5 m<sup>3</sup> je potrebno trajno prezračevanje 100 cm<sup>2</sup> prostega območja.
- V prostorih med 5 m<sup>3</sup> in 10 m<sup>3</sup> je potrebno trajno prezračevanje 50 cm<sup>2</sup> prostega območja, razen če ima prostor vrata, ki se odpirajo neposredno v zunanost, potem trajno prezračevanje ni potrebno.
- V prostorih, ki so večji od 10 m<sup>3</sup>, trajno prezračevanje ni potrebno.

**👉 Pomembno:** Ne glede na velikost prostora, morajo imeti vsi prostori, v katerih je nameščena naprava, neposredni dostop do zunanjega zraka preko okna na odpiranje ali podobno.

#### Odstranjevanje zgorelih plinov iz prostora

Plinske naprave odstranjujejo plinske odpadke v zunanji zrak neposredno ali skozi nape. Če nape ni mogoče namestiti, namestite ventilator na okno ali steno, ki ima dostop do svežega zraka. Ventilator mora biti dovolj zmogljiv, da zamenja zrak v kuhinji vsaj 4–5. krat na uro.



#### Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik,

zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na območju, kjer je naprava nameščena, višina pohištva ne presega višine delovne površine.

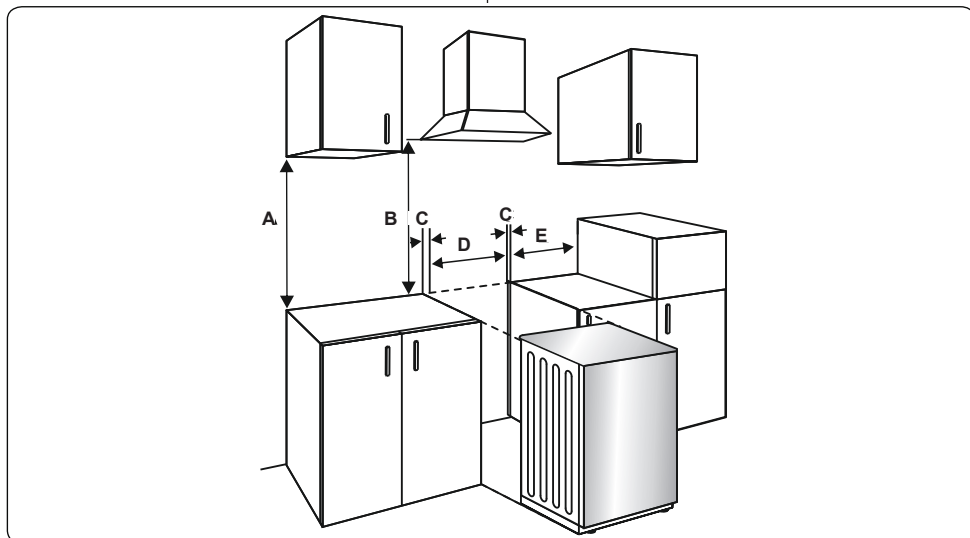
## 2.2 Namestitev štedilnika

- Če je kuhinjsko pohištvo višje od kuhalne površine, mora biti pohištvo vsaj 10 cm odmaknjeno od stranic naprave, da je omogočen pretok zraka.
- Okoli naprave mora biti vsaj 2 cm

prostora za pretok zraka.

- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.

<b>A (mm) Omarica</b>	420
<b>B (mm) Napa</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Širina izdelka
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 Plinski priključek

### Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja

Napravo priključite v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi. Najprej preverite, katere vrste plin je nameščen na štedilniku. Ta podatek je naveden na nalepki na hrbtni strani štedilnika. Informacije, povezane z ustreznimi vrstami plina in ustreznimi injektorji plina, najdete v tabeli tehničnih podatkov. Preverite, ali se tlak dovodnega plina ujema z vrednostmi v tabeli tehničnih podatkov, da boste zagotovili kar najbolj učinkovito uporabo in zagotovili minimalno porabo plina. Če je tlak uporabljenega plina drugačen od navedenih vrednosti ali ni stabilen na vašem območju, boste morda morali namestiti razpoložljivi regulator tlaka

na dovod plina. Za te nastavitve se obrnite na pooblaščen servisni center.

### Točke, ki jih je treba preveriti med montažo upogljive cevi:

- Če je plinska povezava narejena z upogljivo cevjo, ki je pritrjena na dovod plina kuhalne plošče, mora biti pritrjena tudi za vrat cevi.
- Napravo povežite s kratko in vzdržljivo cevjo, ki je čim bližje viru plina.
- Največja dovoljena dolžina cevi je 1,5 m.
- Naprava mora biti priključena v skladu z veljavnimi lokalnimi standardi za področje plina.
- Cev ne sme biti prisotna na območjih, kjer se lahko segreje do temperatur,

višjih od 90 °C.

- Cev ne sme biti počena, strgana, upognjena ali zložena.
- Cev naj ne bo speljana prek ostrih kotov in predmetov, ki se lahko premaknejo.
- Preden sestavite priključek, se prepričajte, da cev ni poškodovana. Za preverjanje uporabite milnico ali tekočine za preverjanje puščanja. Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.
- Noben kovinski del, ki se uporablja pri priključitvi plina, ne sme biti zarjavel. Preverite rok uporabe vseh komponent, ki se uporabljajo za priključitev.

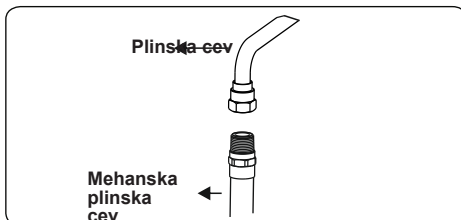
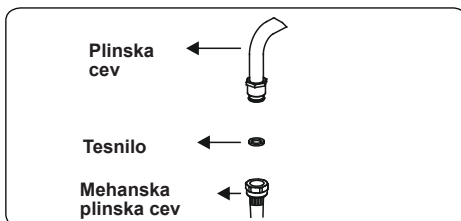
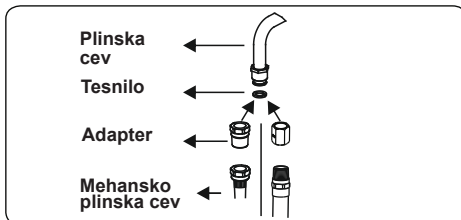
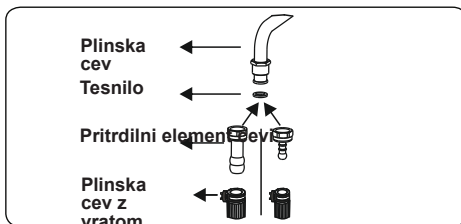
### Točke, ki jih je treba preveriti med montažo fiksne plinske povezave

Metode, ki se uporabljajo za montažo fiksne plinske povezave (plinska povezava z navoji, npr. matica), se med državami razlikujejo. Najpogostejši deli za vašo državo so že dobavljeni skupaj z napravo. Drugi zahtevani deli se lahko dobavijo kot rezervni deli.

Med priključitvijo vedno držite matico na plinski cevi fiksno, medtem ko vrtite nasprotni del. Za varno priključitev uporabite ključe ustreznih velikosti. Za površine med različnimi komponentami vedno uporabite tesnila, priložena v kompletu za zamenjavo plina.

Tesnila, ki se uporabljajo med povezavo, morajo biti odobrena za uporabo v plinski povezavi. Za plinske povezave ne uporabljajte vodovodnih tesnil.

Ne pozabite, da je ta naprava pripravljena na povezavo z dovodom plina v državi, kjer je bila proizvedena. Glavna ciljna država je označena na zadnjem pokrovu naprave. Če jo morate uporabiti v drugi državi, lahko zahtevate katerega koli od priključkov na sliki spodaj. V takšnem primeru se obrnite na lokalne organe, ki vam bodo predstavili pravi plinski priključek.



V skladu z veljavno varnostno zakonodajo mora štedilnik namestiti in vzdrževati ustrezno usposobljen tehnik z znanjem s področja plina.

**⚠ OPOZORILO:** Uhajanja plina ne preverjajte z odprtim ognjem.

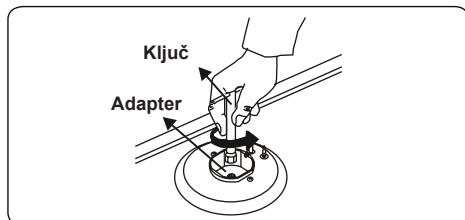
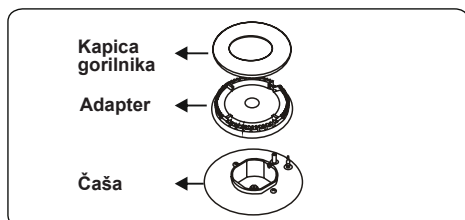
### 2.4 Zamenjava plina (če je na voljo)

Vaša naprava je zasnovana za delovanje s plinom LPG/NG. Plinski gorilniki se lahko prilagodijo na druge vrste plina, tako da se zamenjajo ustrezni injektorji in prilagodi minimalna dolžina plamena, ki je primerna za plin v uporabi. V ta namen je treba izvesti naslednje korake:

## Zamenjava injektorjev

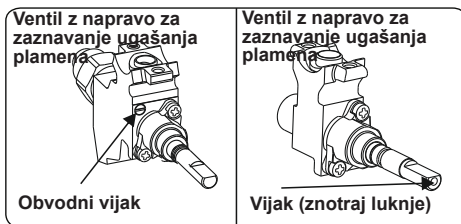
### Gorilniki kuhalnih plošč

- Prekinite glavni dovod plina in napravo odklopite iz omrežnega električnega napajanja.
- Odstranite kapice gorilnika in adapterje.
- Injektorje odvijte s 7-mm ključem.
- Injektor zamenjajte z injektorjem v kompletu za zamenjavo plina, ki ima pravilen premer za vrsto plina, ki bo uporabljena, v skladu s tabelo plinskega injektorja.



### Nastavitev položaja najmanjšega plamena:

Najprej se prepričajte, da je naprava izklopljena iz omrežnega električnega napajanja in da je dovod plina odprt. Najnižji položaj plamena se prilagodi z ravnim vijakom na ventilu. Za ventile z napravo za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na strani ventilskega vretena, kot je prikazano na slikah. Za ventile brez naprave za zaznavanje ugašanja plamena se vijak nahaja na notranji strani ventilskega vretena, kot je prikazano na sliki. Da bo nastavljanje položaja plamena enostavnejše, vam priporočamo, da med spreminjanjem odstranite kontrolno ploščo (in mikro stikalo, če ga vaš model ima). Obvodni vijak mora biti razrahljan za pretvorbo iz LPG na NG. Za pretvorbo iz NG na LPG je treba pritrditi obvodni vijak.



### Določanje položaja najmanjšega plamena:

Za določitev najnižjega položaja prižgite gorilnike in jih pustite v najnižjem položaju. Odstranite gumbce, saj so vijaki dostopni le, ko so gumbi odstranjeni. S pomočjo majhnega izvijača, privijte ali odvijte obvodni vijak za okoli 90 stopinj. Ko ima plamen dolžino najmanj 4 mm, je plin dobro porazdeljen. Pazite, da plamen ne ugasne, ko prehaja iz najvišjega v najnižji položaj. Ustvarite umetni veter z rokami proti plamenu, da vidite, ali so plameni stabilni.

### Zamenjava plinskega dovoda

Pri nekaterih državah se lahko dovodna odprtina za plin razlikuje za pline NG/LPG. V tem primeru odstranite trenutne dele povezave in matice (če so uporabljene) in ustrezno priključite novo dovodno odprtino za plin. V vsakem primeru morajo biti vsi deli, ki se uporabljajo v plinski povezavi, odobreni s strani lokalnih in/ali mednarodnih organov. Za vse plinske povezave glejte odstavek »Montaža oskrbe s plinom in preverjanje uhajanja«, ki je že razložena zgoraj.

### 2.5 Električna povezava in varnost (če je na voljo)

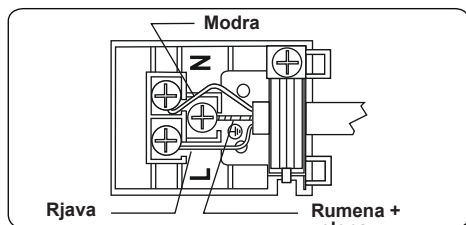
**⚠ OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisier ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**⚠ OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**

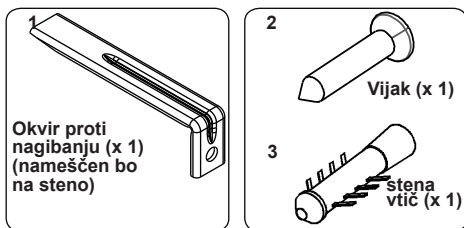
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev

lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebje.

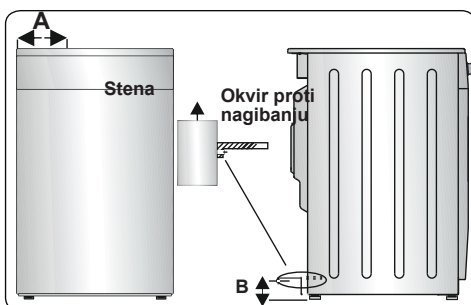
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220–240 V. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščen servisno osebje ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti za priključitev na napravo dovolj dolg.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



## 2.6 Komplet proti nagibanju



Vrečka z dokumenti vključuje komplet proti nagibanju. Ohlapno pritrdite okvir proti nagibanju (1) na steno s pomočjo vijaka (2) in stenskega vtiča (3), pri čemer upoštevajte izmere, navedene na spodnji sliki in v tabeli. Nastavite višino nosilca proti nagibanju, da bo poravnana z režo na štedilniku, ter privijte vijak. Napravo potisnite proti steni, pri čemer se prepričajte, da je okvir proti nagibanju vstavljen v režo na hrbtni strani naprave.



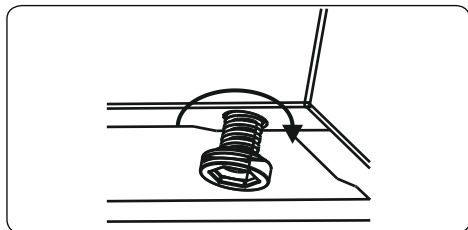
Dimenzije izdelka (širina X globina X višina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dvojna pečica)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dvojna pečica)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

## 2.7 Nastavljanje nogic


Vaš izdelek stoji na štirih prilagodljivih nogicah. Za varno delovanje je pomembno, da je naprava pravilno uravnotežena. Pred

kuhanjem se prepričajte, da je naprava uravnotežena. Če želite povečati višino naprave, nogjice obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca. Če želite zmanjšati višino naprave, nogjice obrnite v smeri urinega kazalca.

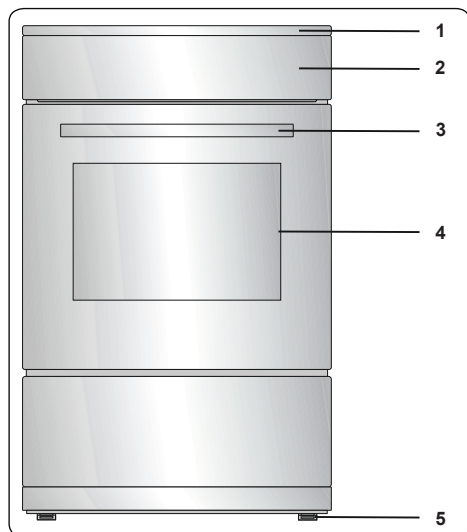
S pomočjo nastavljanja nogic je mogoče višino naprave zvišati za do 30 mm. Naprava je težka, zato priporočamo, da jo dvigneta vsaj dve osebi. Naprave nikoli ne vlecite.



### 3. LASTNOSTI IZDELKA

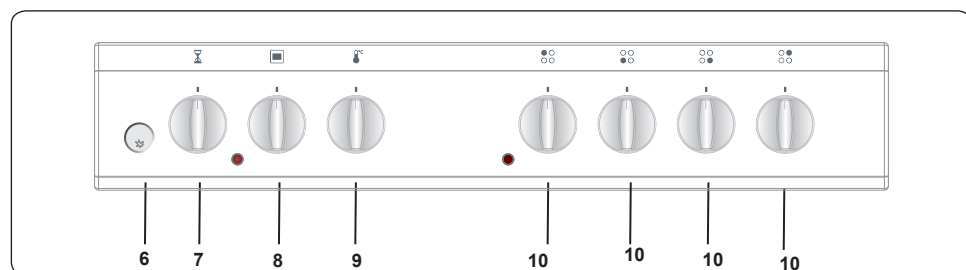
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**Seznam delov:**



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča
3. Ročaj na vratih pečice
4. Vrata pečice
5. Prilagodljive nogice

**Nadzorna plošča**



6. Gumb (vžig)
7. Časovnik
8. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
9. Termostatski gumb pečice
10. Kontrolni gumb kuhalne plošče



## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 Uporaba plinskih gorilnikov

#### Vžig gorilnikov

Simbol položaja nad posameznim krmilnim gumbom nakazuje gorilnik, ki ga z gumbom upravljate.

#### Ročni vžig plinskih gorilnikov

Če vaša naprava ni opremljena z nobenim sistemom za pomoč pri vžigu ali v primeru napake na električnem omrežju, upoštevajte postopke v nadaljevanju.

**Za gorilnike kuhalnih plošč:** Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite prižgati, in ga pridržite, medtem ko ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju »max«. Gumb še naprej pritiskajte in pridržite prižgano vžigalico, koničasto svečo ali drug pripomoček za pomoč pri vžiganju ob zgornjem robu gorilnika. Vir vžiga premaknite takoj, ko zagledate stabilni plamen.

#### Električni vžig z vžigalnim gumbom:

Pritisnite gumb gorilnika, ki ga želite prižgati in ga pridržite, medtem ko ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler gumb ni v položaju »maksimalno«. Pritisnite in držite gumb, medtem pa pritisnite gumb za vžig. Gumb za vžig pritisnite takoj, saj se lahko drugače v zraku nabere plin, kar lahko povzroči širjenje ognja. Še naprej pritiskajte gumb za vžig, dokler na gorilniku ne vidite stabilnega plamena.

#### Naprava za zaznavanje ugašanja plamena

##### Gorilniki kuhalnih plošč

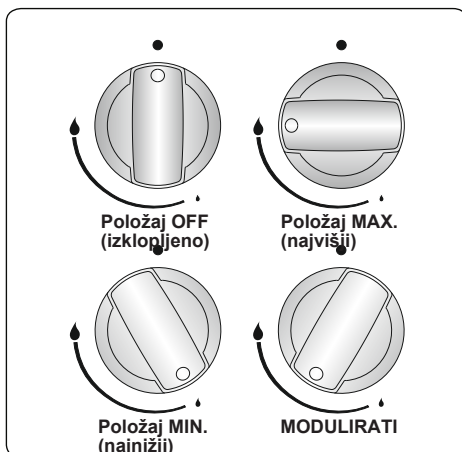
Kuhalne plošče, opremljene z napravo za zaznavanje ugašanja plamena, zagotavljajo varnost v primeru nenamerne ugasnitve plamena. Če pride do takšnega primera, naprava blokira plinske linije gorilnikov in prepreči kakršno koli nabiranje nezgorelih plinov. Počakajte 90 sekund, preden ponovno prižgete gorilnik z izgorelim plinom.

### 4.2 Krmilniki kuhalne plošče

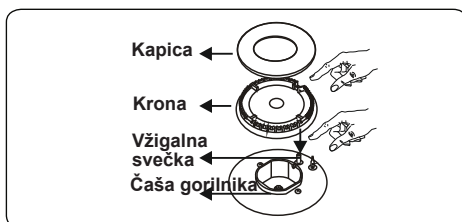
#### Gorilnik kuhalne plošče

Gumb ima tri položaje: izklopljen (0), najvišji (simbol velikega plamena) in najnižji (simbol malega plamena). Gorilnik prižgite v najvišjem položaju, nato lahko prilagodite dolžino plamena med najvišjim in najnižjim položajem. Gorilnikov ne uporabljajte, ko je gumb med najvišjim in izklopljenim

položajem.



Po vžigu vizualno preverite plamene. Če vidite rumeno konico, dvignjen ali nestabilen plamen, izklopite pretok plina in preverite namestitve kapic in kron gorilnika, ko se ohladijo. Prepričajte se, da v kapicah gorilnika ni tekočine. Če plamen gorilnika nenamerno ugasne, izklopite gorilnik, prezračite kuhinjo in pred ponovnim vžigom počakajte vsaj 90 sekund.



Če želite izklopiti gorilnike kuhalne plošče, gumb gorilnika kuhalne plošče obrnite v smeri urinega kazalca v položaj »0« oziroma v položaj, v katerem je oznaka na gumbu gorilnika kuhalne plošče usmerjena navzgor.

Vaša kuhalna plošča ima gorilnike z različnimi premeri. Ugotovili boste, da je najbolj ekonomičen način uporabe plina izbira plinskega gorilnika ustreznih velikosti za velikost kuhalne posode in zmanjšanje plamena na minimum, ko enkrat dosežete vrelišče. Priporočamo vam, da ponev za kuhanje vedno pokrijete in se tako izognete izgubi toplote.

Če želite doseči najboljšo učinkovitost glavnih gorilnikov, vam priporočamo, da uporabite lonce z ravnim dnom in

naslednjimi premeri. Uporaba manjših loncev od minimalnih dimenzij, ki so navedene spodaj, povzroči izgubo energije.

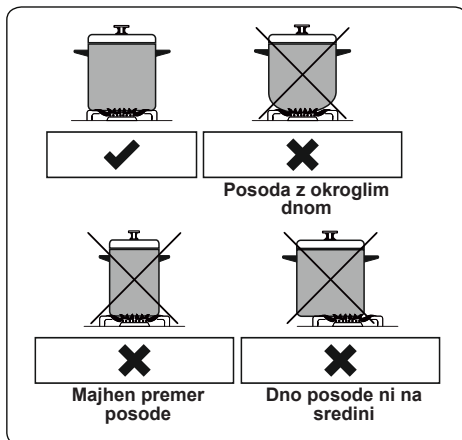
Hitri/vok gorilnik	22–26 cm
Srednje hitri gorilnik	14–22 cm
Dodatni gorilnik	12–18 cm

Pazite, da konice plamenov ne segajo preko oboda posode, saj lahko to poškoduje plastične dodatke, kot so ročaji.

Ko gorilnikov ne boste uporabljali dlje časa, vedno ugasnite glavni krmilni ventil za plin.

### OPOZORILO:

- Uporabljajte le ponve z ravnim in debelim dnom.
- Preden ponev postavite na gorilnik, se prepričajte, da je dno suho.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Zato je pomembno, da se otroci in živali ne približujejo gorilnikom med in takoj po kuhanju.
- Po uporabi ostane kuhalna plošča zelo vroča še dolgo časa. Ne dotikajte se je in nanjo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne polagajte nožev, vilic, žlic in pokrovov, saj se segrejejo in lahko povzročijo resne opekline.
- Poskrbite, da ročaji ponve ali kateri koli drugi pripomočki za kuhanje ne segajo prek roba štedilnika.

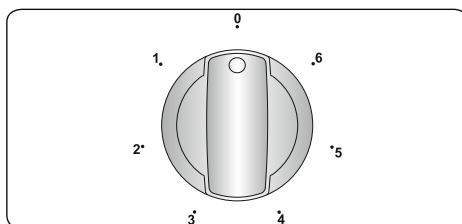


Krmilniki kuhalne plošče

### Kuhalna plošča

Kuhalno ploščo upravljate z gumbom, ki ima šest položajev.

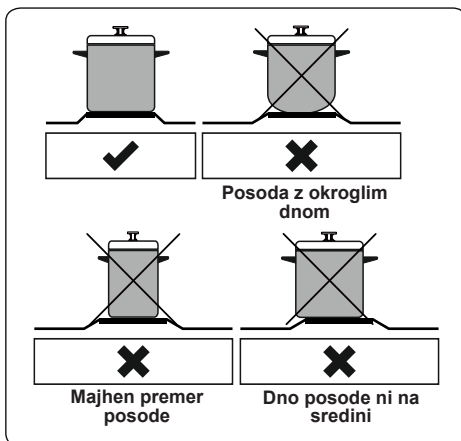
Kuhalno ploščo lahko upravljate z obračanjem krmilnega gumba na enega od teh položajev. V bližini vsakega krmilnega gumba kuhalne plošče je majhen simbol, ki prikazuje, katero kuhalno ploščo nadzorujete s tem gumbom. Prižgana/ugasnjena lučka na nadzorni plošči kaže, katero od kuhalnih plošč uporabljate.



Položaj gumba	Funkcija
0	Položaj Off (izklopljeno)
1	Za taljenje masla itd. in za pogrevanje majhnih količin tekočine
2	Za pogrevanje večjih količin tekočine Za pripravo krem in omak
3	Za odtajanje hrane za kuhanje
4	Za kuhanje občutljivega mesa in rib
5	Za pečenje mesa in zrezkov
6	Če želimo zavreti večje količine tekočine ali za cvrtje

### OPOZORILO:

- Ko prvič uporabljate kuhhalno ploščo ali že dlje časa ni bila uporabljena, je treba odpraviti vsako vlago, ki se je morda nabrala okoli električnih elementov plošče. To storite tako, da kuhhalno ploščo uporabljate pri najnižji nastavitvi okoli 20 minut.
- Plošče nikoli ne uporabljajte brez posode. Drugače lahko na kuhhalni površini pride do napake.
- Uporabljajte le posode z ravnim in debelim dnom.
- Preden posodo postavite na kuhhalno ploščo, se prepričajte, da je dno suho.
- Kadar uporabljate kuhhalno ploščo, poskrbite, da ste posodo pravilno namestili na njo.
- Ne uporabljajte posode, katere premer je manjši ali večji od premera kuhhalne plošče, saj boste s tem po nepotrebnem zapravljali energijo.



- Če je mogoče, na posodo vedno namestite pokrovko, da preprečite izgubo toplote.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Med delovanjem kuhhalne plošče in dokler se po uporabi popolnoma ne ohladi, je pomembno, da se otroci in živali plošči ne približujejo.
- Če na kuhhalni plošči opazite razpoko, jo nemudoma izklopite. Ploščo naj zamenja pooblaščen servisno osebje ali strokovnjak.

### 4.3 Krmilniki pečice

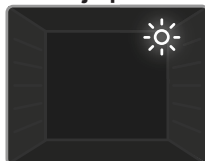
#### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

#### Termostatski gumb pečice

Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite zeleno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

#### Funkcije pečice



**Luč pečice:** Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.

**Funkcija odtajanja:**

Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

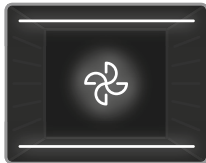
hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhalo ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.

**Funkcija statičnega pečenja:**

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati.

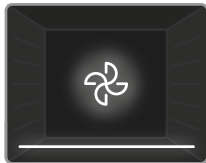
Funkcija statičnega

pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.

**Funkcija ventilatorja:**

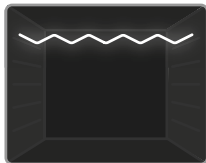
Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**Funkcija spodnjega segrevanja in funkcija ventilator:**

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, spodnji grelni element

in ventilator pa začneta delovati. Ventilator in spodnja grelna funkcija sta idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element speče hrano. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

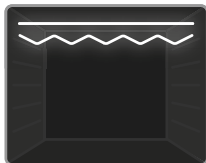
**Funkcija žara:**

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja

za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

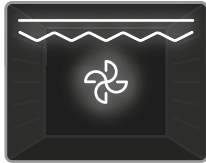
**Funkcija hitrejšega žara:**

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element začneta delovati. Ta

funkcija se uporablja za hitrejše pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

**Funkcija dvojni žar in ventilator**

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element in ventilator

začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejše pečenje debelejših hrane na žaru in za pečenje hrane z večjo površino na žaru. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali

maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**!** **Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

#### 4.4 Tabela kuhanja

Funkcija	Jedi			
Statični	Listnato pecivo	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Piškoči	1 - 2	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	1 - 2	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	1 - 2	170-190	25-35
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Piškoči	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	1 - 2	200	45-60
Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	4	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	3 - 4	200	15-25
	Goveji zrezek	4	200	15-25

\*če je na voljo, kuhajte s pečenim piščančjim naboladom.

#### 4.5 Uporaba mehanskega minutnega opomnika

Opis funkcije	
0.....100	Upravljanje z nastavljanjem časovnika

Gumb časovnika obrnite v smeri urnega kazalca, da nastavite zeleni čas kuhanja. Ko časovnik pride do nič, boste zaslišali zvočno opozorilo. Pečica ostane vklopljena, dokler ne izklopite krmilnega gumba pečice.

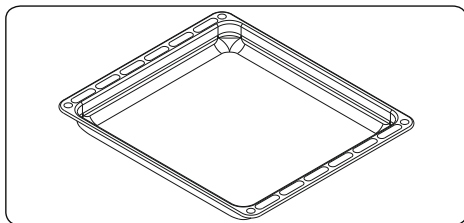
#### 4.6 Dodatki

##### Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do

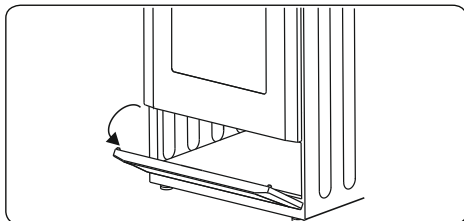
konca.



##### Predal z loputo

Vaša naprava ima predal za shranjevanje dodatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

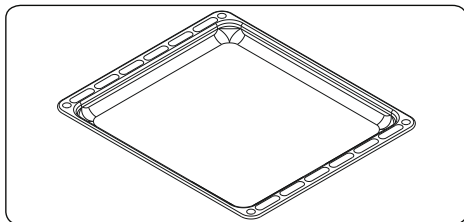
**!** **OPOZORILO:** Notranja površina predala lahko med uporabo postane vroča. V predalu ne shranjujte hrane, plastike oziroma vnetljivih materialov.



##### Plitki pladenj

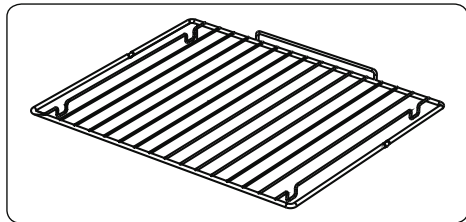
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



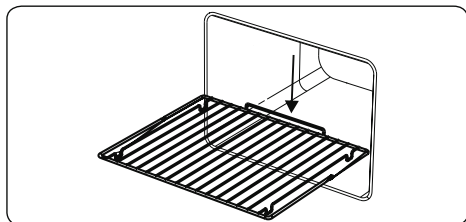
##### Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaru ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.



### OPOZORILO

Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 Čiščenje



**OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

#### Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.



Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

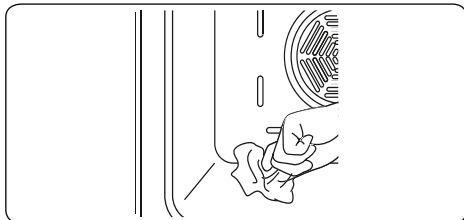


Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.



#### Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.

- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z moko krpo in jo nato osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.



#### Čiščenje plinske kuhalne plošče

- Plinsko kuhavno ploščo redno čistite.
- Odstranite nastavke za posodo, kapice in krone gorilnikov kuhalne plošče.
- Površino kuhalne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato kuhavno ploščo ponovno obrišite z moko krpo in jo osušite.
- Operite in posušite kapice gorilnikov kuhalne plošče. Ne pustite jih mokrih. S pomočjo suhe krpe jih nemudoma osušite.
- Po čiščenju pazite, da vse dele pravilno ponovno namestite.
- Površine nastavkov za posodo se lahko sčasoma zaradi uporabe opraskajo. To ne nakazuje napake pri proizvodnji.
-  Za čiščenje katerega koli dela kuhalne plošče ne uporabljajte kovinske gobice.
-  Poskrbite, da voda ne bo vdrla v gorilnike, saj lahko blokira injektorje.

#### Čiščenje grelnika kuhalne plošče (če je na voljo)

- Kuhavno ploščo redno čistite.
- Površino kuhalne plošče obrišite z mehko krpo, namočeno v vodo. Nato kuhavno ploščo za kratek čas vklopite, da se popolnoma posuši.

#### Čiščenje steklenih delov

- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanosti

steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

### Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z mokro krpo in jih osušite.



Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.



Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z emajliranimi deli dlje časa.

### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.



Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.



Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje

časa.

### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

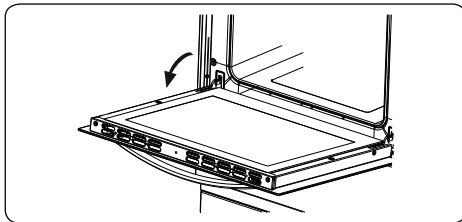
- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

### Odstranjevanje vrat pečice

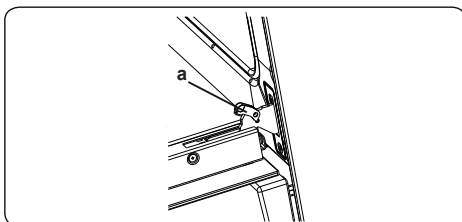
Pred čiščenjem stekla vrat pečice, odstranite vrata pečice, kot je prikazano

spodaj.

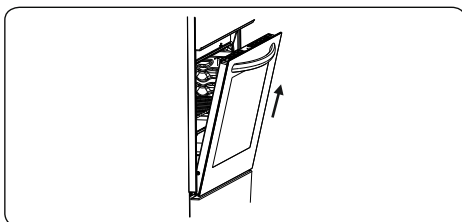
#### 1. Odprite vrata pečice.




#### 2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (a) do končnega položaja.




#### 3. Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.




## 5.2 Vzdrževanje

 **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.


### Menjava luči pečice

 **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.

 Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

## 5.3 Vzdrževanje

 **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

### Drugi nadzori

- Občasno preverite datum uporabe plinske priključne cevi.
- Redno preverjajte cev za plinsko povezavo. V primeru odkrite okvare se obrnite na pooblaščenega serviserja, da cev zamenja.
- Če odkrijete okvaro pri uporabi kontrolnih gumbov naprave, se obrnite na pooblaščenega ponudnika servisnih storitev.



## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 Odpravljanje težav



Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Gorilniki kuhalnih plošč ne delujejo.	Gorilniki so morda v položaju »off« (izklop). Tlak dovodnega plina morda ni pravičen. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Preverite položaj krmilnega gumba. Preverite dovod plina in tlak plina. Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Gorilniki kuhalnih plošč se ne prižgejo.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Tlak dovodnega plina morda ni pravičen. Jeklenka LPG (če je v uporabi) je morda izpraznjena. Napajanje (če ima naprava električno povezavo) je izklopljeno.	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Preverite dovod plina in tlak plina. Jeklenko LPG je morda treba zamenjati. Preverite napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Plamen je oranžne/rumene barve.	Kapica in krona gorilnika nista pravilno sestavljeni. Različne sestave plina	Prepričajte se, da so deli gorilnikov pravilno nameščeni. Zaradi zasnove gorilnika je lahko plamen v določenih delih gorilnika oranžne/rumene barve. Če uporabljate napravo z naravnim plinom, ima lahko mestni naravni plin drugačno sestavo. Naprave ne uporabljajte več ur.
Gorilnika ni mogoče prižgati oziroma samo delno gori.	Deli gorilnika morda niso čisti ali suhi.	Prepričajte se, da so deli naprave suhi in čisti.
Gorilnik je glasen.	-	To je normalno. Hrup lahko poneha, ko se gorilnik segreje.
Hrup	-	Za nekatere kovinske dele štedilnika je običajno, da pri uporabi povzročajo hrup.
Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Pri prvih nekaj kuhanjih kuhalna plošča oddaja vonj.	Nova naprava	Posodo, napolnjeno z vodo, segrevajte 30 minut na vsakem kuhalnem območju.
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polici. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.

Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

## 6.2 Prevoz

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

## 7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

### 7.1 Tabela injektorjev

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
VELIKI GORILNIK		
DIA. injektorja (1/100 mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
PORABA	261,9 l/h	218,1 g/h
SREDNJI GORILNIK		
DIA. injektorja (1/100 mm)	97	65
NOMINALNA NAZIV (KW)	1,75	1,75
PORABA	166,7 l/h	127,2 g/h


## 7.2 Energijski razred

Blagovno znamko		
Model		GHT6220W
Vrsta pečice		ELEKTRIČNA
Maso	kg	45,0
Število votlin		1
Vir toplote		ELEKTRIČNI
Glasnost	l	65
Poraba energije (elektrika) - konvencionalne	kWh/cikel	0,87
Poraba energije (elektrika) – z ventilatorjem	kWh/cikel	0,78
Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalne		105,7
Indeks energetske učinkovitosti – z ventilatorjem		94,8
Energijski razred		A
Ta pečica ustreza EN 60350-1		

### Nasveti za varčevanje z energijo

#### Pečico

- Če je le mogoče, si obroke skuhajte skupaj.
- Čas predgrevanja naj bo kratek.
- Ne podaljšujte časa kuhanja.
- Na koncu kuhanja ne pozabite izklopiti pečice.
- Med kuhanjem ne odpirajte vrat pečice.

Blagovno znamko		
Model		GHT6220W
Vrsta kuhalne plošče		KOMBINIRANO
Število kuhališč		4
Ogrevalna tehnologija – 1		Plin
Velikost – 1	cm	Polhitra
Poraba energije – 1	%	59,0
Ogrevalna tehnologija – 2		Plin
Velikost – 2	cm	Hitro
Poraba energije – 2	%	57,0
Ogrevalna tehnologija – 3		Kuhalna plošča
Velikost – 3	cm	Ø14,5
Poraba energije – 3	Wh/kg	193,0
Ogrevalna tehnologija – 4		Kuhalna plošča
Velikost – 4	cm	Ø18,0
Poraba energije – 4	Wh/kg	194,0
Poraba energije kuhalne plošče	Wh/kg	193,5
Energijska učinkovitost kuhalne plošče	%	58,0
Ta kuhalna plošča ustreza EN 60350-2, EN 30-2-1		

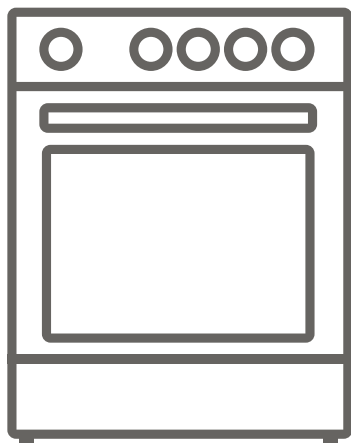
## Nasveti za varčevanje z energijo

### Kuhalna plošča

- Uporabljajte posodo z ravno podlago.
- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
- Uporabljajte posodo s pokrovom.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Ko tekočina začne vreti, nastavitev zmanjšajte.



**PT** Fogão Vertical / Manual de Utilizador



**GHT6220W**

## Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	<b>NOTA</b>	Risco de lesão grave ou morte
	<b>RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO</b>	Risco de tensão perigosa
	<b>INCÊNDIO</b>	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	<b>PRECAUÇÃO</b>	Risco de danos materiais ou lesão
	<b>IMPORTANTE / AVISO</b>	Manusear corretamente o sistema

# ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança .....	4
1.2. Avisos de instalação .....	7
1.3. Durante a Utilização .....	8
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção .....	10
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO .....	12
2.1. Instruções para o Instalador .....	12
2.2. Instalação do Fogão .....	13
2.3. Ligação de gás .....	13
2.4. Conversão de gás (se disponível) .....	15
2.5. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível) .....	15
2.6. Kit anti inclinação .....	16
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....	18
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO .....	19
4.1. Utilização de Queimadores de Gás .....	19
4.2. Controlos do Forno .....	21
4.3. Mesa de Cozinhar .....	23
4.4. Utilização do Temporizador de Proteção de Minuto Mecânico .....	23
4.5. Acessórios .....	23
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	24
5.1. Limpeza .....	24
5.2. Manutenção .....	26
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE .....	27
6.1. Resolução de problemas .....	27
6.2. Transporte .....	28
7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	29
7.1. Mesa do Injetor .....	29
7.2. Classe de energia .....	30






# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.


## 1.1. Avisos Gerais de Segurança


- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.


  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

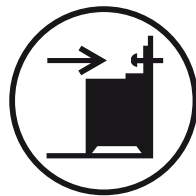
 **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

 **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.


- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.


 **NOTA:** Para evitar que o eletrodoméstico se incline, os suportes de estabilização deverão ser instalados.

(Para informações detalhadas, consulte o guia do conjunto do kit anti inclinação.)




- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

 **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar


quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

 **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Este eletrodoméstico não está conectado a um dispositivo de ventilação. Deverá ser instalado e conectado de acordo com as regulamentações de instalação atuais. Deverá ser dada atenção em particular aos requisitos relevantes relativamente à ventilação.
- Se o queimador não acender após 15 segundos,

páre de manusear o dispositivo e abra a porta do compartimento. Aguarde, pelo menos, 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.

- Estas instruções só são válidas se o símbolo do país correto surgir no eletrodoméstico. Se o símbolo não surgir no eletrodoméstico, consulte as instruções técnicas que descrevem como modificar o eletrodoméstico para que coincida com as condições de utilização do país.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Se o seu eletrodoméstico possuir uma placa de cozedura fabricada de vidro ou vidro de cerâmica:  
 **CUIDADO:** “No caso de quebra do vidro da placa”:
  - desligue imediatamente todos os queimadores e quaisquer elementos de aquecimento elétrico e isole o eletrodoméstico da alimentação elétrica,
  - não toque na superfície do eletrodoméstico,
  - não utilize o eletrodoméstico.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

## 1.2. Avisos de instalação

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.

- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

### **1.3. Durante a Utilização**

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o

mesmo estiver a funcionar.

- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.



Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando eletrodomésticos a gás não estiverem a ser utilizados.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando o eletrodoméstico não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.



**CUIDADO:** A utilização de um eletrodoméstico a gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão em que foi

instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado, mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de extração mecânica).

- A utilização intensiva e prolongada do eletrodoméstico poderá exigir ventilação adicional, como por exemplo, abrindo uma janela ou, para uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica sempre que necessário.
- Utilize a grelha com a porta do forno aberta e utilize sempre a proteção de calor da grelha colocada fornecida com o produto. Nunca utilize o queimador da grelha com a porta do forno aberta.

**!** **CUIDADO:** As tampas de vidro poderão quebrar quando aquecidas. Desligue todos os queimadores e deixe que a superfície da placa arrefeça antes de fechar a tampa.



- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não coloque itens inflamáveis ou pesados (por exemplo, nylon, saco de plástico, papel, pano, etc.) na gaveta. Isto inclui tachos e painéis com acessórios de plástico (por exemplo, pegas).

**!** **CUIDADO:** A superfície interior do compartimento de armazenamento poderá ficar quente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado. Evite tocar na superfície interior.


- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.

#### 1.4. Durante a Limpeza e Manutenção


- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar

- qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
  - Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

## **Declaração de Conformidade CE**

 Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.



## 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

**!** **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e / ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

### 2.1. Instruções para o Instalador

#### Requisitos de ventilação

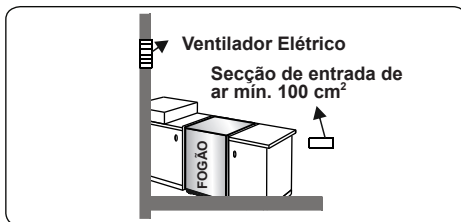
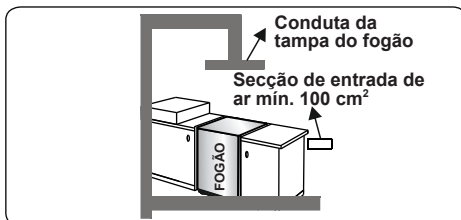
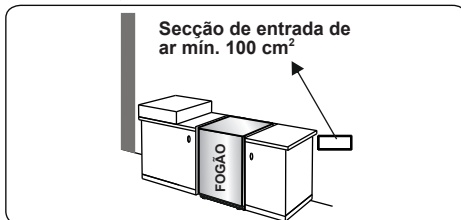
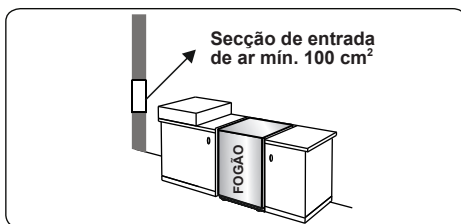
- Para divisões com um volume inferior a  $5 \text{ m}^3$ , é necessária uma ventilação permanente de  $100 \text{ cm}^2$  de área livre.
- Para divisões com um volume inferior a  $5 \text{ m}^3$  e  $10 \text{ m}^3$ , é necessária uma ventilação permanente de  $50 \text{ cm}^2$  de área livre, a menos que a divisão tenha uma porta que abra diretamente para o exterior sendo que neste caso não é necessária qualquer ventilação permanente.
- Para divisões com volume superior a  $10 \text{ m}^3$ , não é necessária uma ventilação permanente.

**!** **Importante:** Independentemente do tamanho da divisão, todas as divisões deverão ter acesso direto para o exterior através de uma janela aberta ou equivalente.

#### Esvaziar gases queimados do ambiente

Os eletrodomésticos a gás expõem gás queimado para o exterior, diretamente ou através de um exaustor com uma chaminé. Se não for possível instalar o exaustor, instale uma ventoinha na janela ou na

parede que tenha acesso a ar fresco. A ventoinha deverá ter a capacidade de alterar o volume de ar na cozinha a um mínimo de 4 a 5 vezes por hora.



#### Instruções gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.

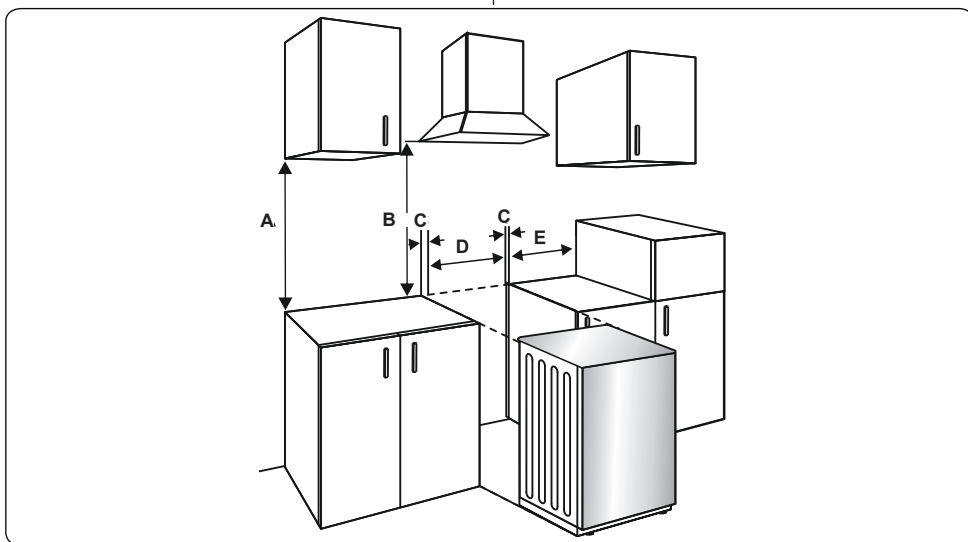
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

## 2.2. Instalação do Fogão

- Se a mobília da cozinha for mais alta do que a bancada, deverá estar a pelo menos 10 cm de distância das laterais do eletrodoméstico para circulação do ar.

- Deverá existir um espaço no mínimo de 2 cm em volta do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.

<b>A (mm) Armário</b>	420
<b>B (mm) Exaustor</b>	650 / 700
<b>C (mm)</b>	20
<b>P (mm)</b>	Largura do produto
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3. Ligação de gás

### Montagem da alimentação de gás e verificação de fugas

Conecte o eletrodoméstico de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais. Primeiro, verifique que tipo de gás está instalado no fogão. Estas informações estão disponíveis num autocolante na traseira do fogão. Pode encontrar informações relacionadas com os tipos de gás adequados e com os injetores de gás adequados na tabela de dados técnicos. Verifique se a pressão de gás

de alimentação coincide com os valores indicados na tabela de dados técnicos para conseguir fazer uma utilização eficiente e para assegurar o consumo de gás mínimo. Se a pressão do gás utilizado for diferente da dos valores indicados ou se não for estável na sua área, poderá ser necessário para montar um regulador de pressão disponível na entrada de gás. Deverá contactar um centro de serviço autorizado para fazer estes ajustes.

### Pontos que devem ser verificados durante a montagem da mangueira flexível:

- Se a conexão de gás for realizada através de uma mangueira flexível fica na entrada de gás da placa, deverá ser fixado numa abraçadeira de tubo.
- Conecte o seu eletrodoméstico com uma mangueira curta e duradoura que seja o mais próxima possível da fonte de gás.
- O comprimento máximo permitido da mangueira é de 1,5 m.
- O dispositivo deve ser ligado em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira deverá ser mantida longe de áreas que possam aquecer até temperaturas superiores a 90 °C.
- A mangueira não deverá estar rachada, estragada, dobrada ou vincada.
- Mantenha a mangueira longe de cantos afiados e objetos que se possam mover.
- Antes de montar a conexão, deverá certificar-se de que a mangueira não está danificada. Utilize água a ferver ou líquidos de fugas para realizar a verificação. Não utilize chamas abertas para verificar a fuga de gás.
- Todos os itens de metal que sejam utilizados durante a conexão de gás deverão estar livres de ferrugem. Verifique a data de validade de quaisquer componentes utilizados para a conexão.

### Pontos que devem ser verificados durante a montagem da conexão de gás fixa

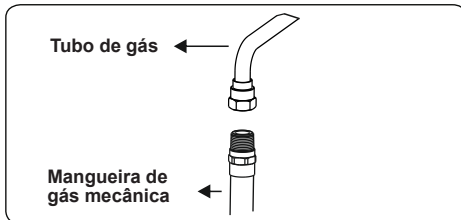
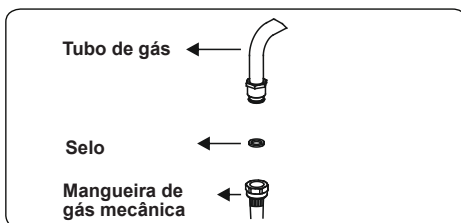
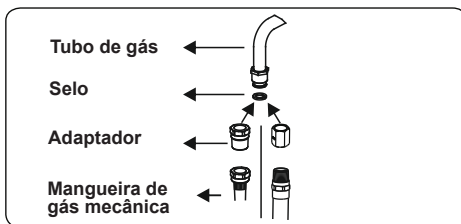
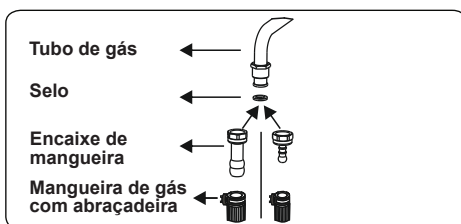
O método utilizado para montar uma conexão de gás fixa (conexão de gás com roscas, por exemplo, uma porca) varia de acordo com o país em que se encontra. As peças mais comuns para o seu país serão fornecidas com o seu eletrodoméstico. Quaisquer outras peças necessárias poderão ser fornecidas como peças suplentes.

Durante a conexão, mantenha sempre a porta no coletor de gás fixa enquanto roda a contraporca. Utilize chaves de tamanho adequado para uma conexão segura. Para superfícies entre diferentes componentes utilize sempre os selos fornecidos no kit de conversão de gás.

Os selos utilizados durante a conexão

deverão também ser aprovados para utilização em ligações de gás. Não utilize selos de canalização para ligações de gás.

Lembre-se que este eletrodoméstico está pronto a ser conectado à alimentação de gás no país para o qual foi produzido. O principal país de destino está indicado na traseira do eletrodoméstico. Se necessitar de o utilizar noutro país, qualquer uma das conexões na imagem abaixo poderá ser necessária. Nesse caso, contacte as autoridades locais para saber mais sobre a conexão de gás correta.



O fogão deverá ser instalado e mantido por um técnico de gás qualificado e registado de acordo com a legislação de segurança atual.

**!** **NOTA:** Não utilize chamas abertas para verificar fugas de gás.

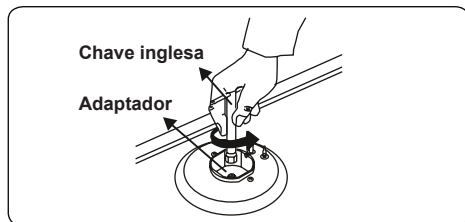
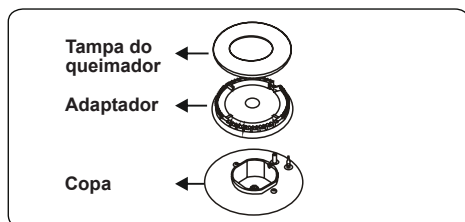
## 2.4. Conversão de gás (se disponível)

O seu eletrodoméstico foi criado para operar com gás GPL / GN. Os queimadores de gás podem ser adaptados a diferentes tipos de gás substituindo os injetores correspondentes e ajustando o tamanho de chama mínimo adequado ao gás em utilização. Para tal, os passos seguintes devem ser realizados:

### Mudança de injetores

#### Queimadores de placa

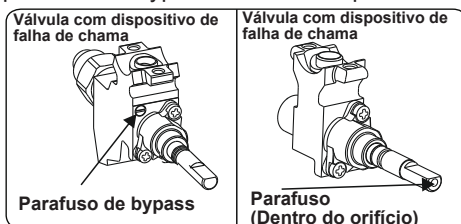
- Corte a alimentação de gás principal e desligue o eletrodoméstico da alimentação elétrica principal.
- Remova as tampas do queimador e os adaptadores.
- Utilize uma chave inglesa de 7 mm para desaparafusar os injetores.
- Substitua o injetor pelos do kit de conversão de gás, com os diâmetros corretos para o tipo de gás que vai ser utilizado, de acordo com a tabela do injetor de gás.



#### Ajustar a posição de chama mínima:

Em primeiro lugar, certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da alimentação elétrica principal e de que a alimentação de gás está aberta. A posição de chama mínima é ajustada com um parafuso de cabeça chata localizado na válvula. Para válvulas com um dispositivo de segurança de falha de chama, o

parafuso localiza-se na lateral do eixo da válvula tal como indicado nas imagens. Para válvulas sem um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se no interior do eixo da válvula tal como indicado na imagem abaixo. Para fazer ajustes à posição da chama de forma mais fácil, recomendamos que remova o painel de controlo (e o microinterruptor se o seu modelo possuir um) durante a alteração. O parafuso de bypass deverá ser libertado para conversão de GPL para GN. Para conversão de GN para GPL o parafuso de bypass deverá ser apertado.



#### Determinar a posição de chama mínima

Para determinar a posição mínima, acenda os queimadores e deixe-os na posição mínima. Retire os botões giratórios porque os parafusos estão acessíveis apenas quando os botões giratórios forem removidos. Com a ajuda de uma pequena chave de fendas, aperte ou desaperte o parafuso de bypass em cerca de 90 graus. Quando a chama tiver um comprimento de pelo menos 4 mm, o gás está bem distribuído. Certifique-se de que a chama não morre quando passa do máximo para o mínimo. Crie um vento artificial com a sua mão na direção da chama para ver se as chamas estão estáveis.

#### Alterar a entrada de gás

Para alguns países, o tipo de entrada de gás pode ser diferente para gases GN / GPL. Neste caso, retire os componentes de conexão atual e as porcas (se existirem) e conecte a nova alimentação de gás de forma adequada. Em todas as condições, todos os componentes utilizados nas conexões de gás deverão ser aprovados pelas autoridades internacionais e / ou locais. Em todas as conexões de gás, consulte a cláusula "Montagem de alimentação de gás e verificação de fugas" explicada acima.

## 2.5. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível)

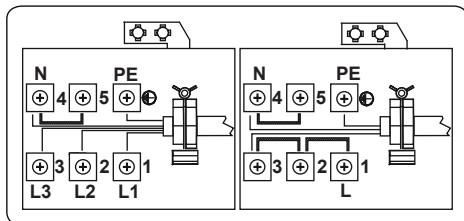
**!** **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada

por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

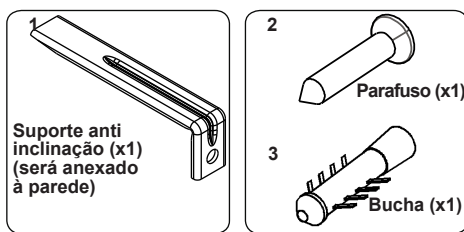
**! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220 - 240 V~. Se a sua alimentação for diferente, contacte pessoal de serviço autorizado ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

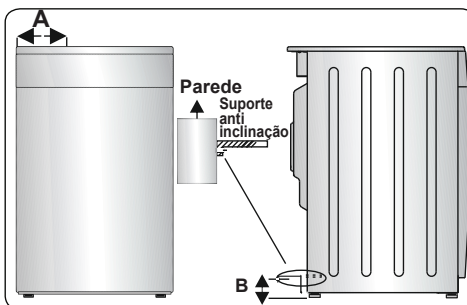
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



## 2.6. Kit anti inclinação



O saco de documento contém um kit anti inclinação. Coloque livremente o suporte anti inclinação (1) na parede utilizando o parafuso (2) e a bucha (3) seguindo as medições indicadas na imagem e na tabela abaixo. Ajuste a altura do suporte anti inclinação para que fique alinhado com a ranhura no fogão e aperte o parafuso. Empurre o eletrodoméstico na direção da parede certificando-se de que o suporte anti inclinação é inserido na ranhura na traseira do eletrodoméstico.

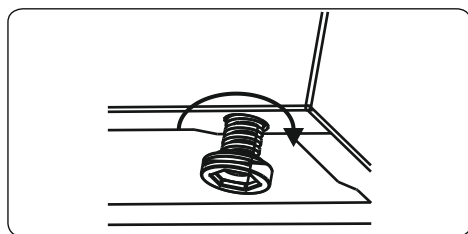


Dimensões do Produto (Largura x Profundidade x Altura) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Forno Duplo)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Forno Duplo)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64


#### Ajustar os pés

O seu produto assenta em quatro pés ajustáveis. Para um manuseamento seguro, é importante que o seu eletrodoméstico esteja corretamente equilibrado. Certifique-se de que o eletrodoméstico está nivelado para cozinhar. Para aumentar a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para diminuir a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido dos ponteiros do relógio.

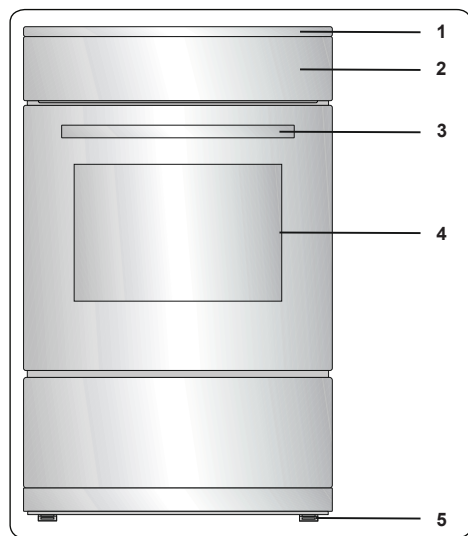
É possível elevar a altura do eletrodoméstico até 30 mm, ajustando os pés. O eletrodoméstico é pesado e recomendamos que um mínimo de 2 pessoas o levistem. Nunca arraste o eletrodoméstico.



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

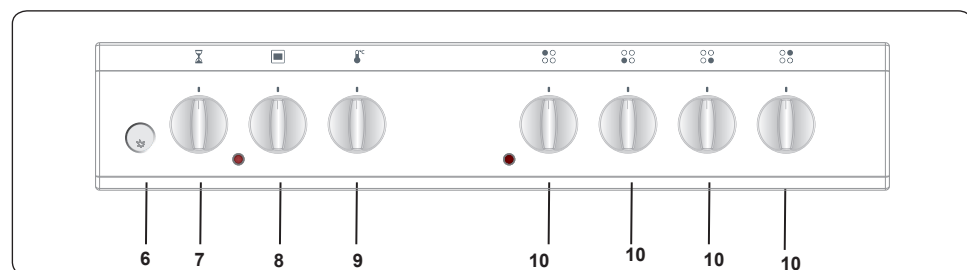
 **Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### Lista de Componentes



1. Bancada
2. Painel de Controlo
3. Pega da Porta do Forno
4. Porta do Forno
5. Pés Ajustáveis

#### Painel de Controlo



6. Botão (Ignição)
7. Temporizador
8. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
9. Botão Giratório do Termóstato do Forno
10. Botão Giratório de Controlo de Placa

## 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. Utilização de Queimadores de Gás

#### Ignição dos queimadores

O símbolo de posição acima de cada botão giratório de controlo indica o queimador que o botão giratório controla.

#### Ignição manual dos queimadores de gás

Se o seu eletrodoméstico não estiver equipado com uma ajuda de ignição ou se existir uma avaria na rede elétrica, siga os procedimentos listados abaixo.

**Para queimadores de placa:** Empurre o botão giratório do queimador que deseja acender e mantenha-o premido enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o botão giratório esteja na posição “max”. Continue a premir o botão giratório e mantenha um fósforo aceso, isqueiro ou outra ajuda manual na circunferência superior do queimador. Mova a fonte de ignição para longe do queimador assim que vir uma chama estável.

#### Ignição elétrica através de botão de vela

Prima o botão giratório do queimador que deseja acender e mantenha-o premido enquanto o roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o botão giratório esteja na posição “maximum” (máximo). Enquanto mantém premido o botão giratório, empurre o botão de ignição. Certifique-se de que prime o botão de ignição imediatamente uma vez que qualquer atraso poderá causar uma acumulação de gás que poderá resultar em chama espalhada. Continue a premir o botão giratório até que veja uma chama estável no queimador.

#### Dispositivo de segurança de chama

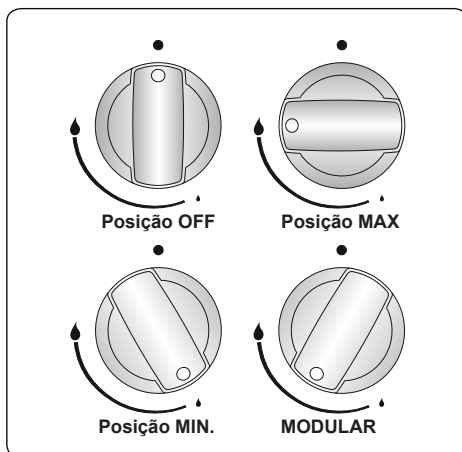
##### Queimadores de placa

Placas equipadas com dispositivo anti falha de chama que proporciona segurança em caso de chama extingüível acidentalmente. Se se der o caso, o dispositivo irá bloquear as linhas de gás do queimador e irá evitar qualquer acumulação de gás não queimado. Aguarde 90 segundos antes de voltar a acender um queimador de gás apagado. Controlos de Placa

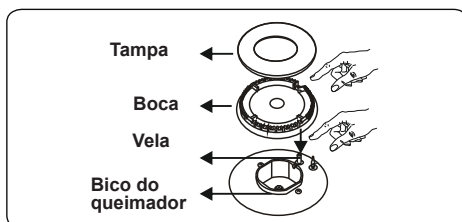
##### Queimador de placa

O botão giratório tem 3 posições: off (0), máximo (símbolo de chama grande) e mínimo (símbolo de chama pequena).

Acenda o queimador com o botão giratório na posição “máximo”; poderá então ajustar a força da chama entre as posições “máxima” e “mínima”. Não opere os queimadores quando o botão giratório estiver entre as posições “máxima” e “mínima”.



Após acender, verifique visualmente as chamas. Se vir uma ponta amarela, chama levantada ou instável, desligue o fluxo de gás e depois verifique a unidade das tampas do queimador e as bocas assim que tiverem arrefecido. Certifique-se de que não existe líquido nas tampas do queimador. Se o queimador acender acidentalmente, desligue os queimadores, ventile a cozinha com ar fresco e aguarde, pelo menos, 90 segundos antes de tentar acender novamente.



Para desligar os queimadores da placa, rode o botão giratório do queimador da placa no sentido dos ponteiros do relógio para a posição ‘0’ para que o marcador no botão giratório do queimador da placa aponte para cima.

A sua placa tem queimadores de diferentes diâmetros. Irá perceber que a forma mais económica de utilizar gás é escolher o queimador de gás com tamanho correto para o tamanho da sua panela e colocar a chama na posição “mínima” assim



que for atingido o ponto de ebulição. Recomendamos que cubra sempre a sua panela para evitar perda de calor.

Para obter um desempenho máximo dos queimadores principais, sugerimos que utilize tachos com os seguintes diâmetros de fundo plano. Utilizando tachos mais pequenos do que as dimensões mínimas indicadas abaixo irão criar perda de energia.

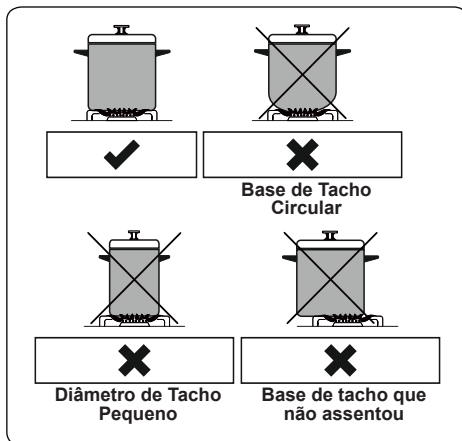
Queimador de wok/rápido	22-26 cm
Queimador semirrápido	14-22 cm
Queimador auxiliar	12-18 cm

Certifique-se de que as pontas das chamas não se espalham para fora da circunferência exterior do tacho uma vez que isto pode danificar os acessórios de plástico, como por exemplo, pegas.

Desligue a válvula de controlo de gás principal quando os queimadores não estiverem a ser utilizados durante períodos prolongados de tempo.

#### **NOTA:**

- Utilize apenas painelas de fundo plano com bases espessas.
- Certifique-se de que o fundo da panela está seco antes de a colocar no queimador.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. É imperativo que crianças e animais sejam mantidos afastados dos queimadores durante e após a cozedura.
- Após a utilização, a placa mantém-se muito quente durante um período de tempo prolongado. Não lhe toque nem coloque qualquer objeto em cima.
- Nunca coloque facas, garfos, colheres e tampas em cima da placa uma vez que ficarão quentes e poderão causar queimaduras graves.
- Não deixe que as pegas das painelas ou quaisquer outros utensílios de cozinha para se projetem sobre a extremidade da bancada do fogão.

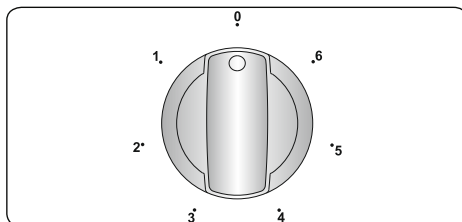


#### Controlos de Placa

##### Chapa

A chapa é controlada através de um botão giratório com 6 posições.

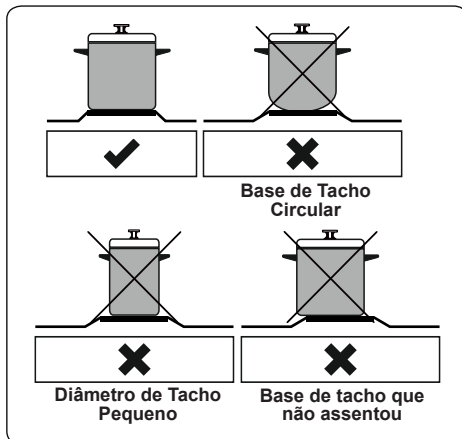
A chapa pode ser operada colocando o botão giratório de controlo numa destas posições. Próximo de cada botão giratório de controlo de placa, existe um pequeno símbolo que indica que chapa é controlada por esse botão giratório. A luz de ligar/desligar no painel de controlo indica que chapas estão a ser utilizadas.



Posição do Botão Giratório	Função
0	Posição Off
1	Para derreter manteiga, etc. e para aquecer pequenas quantidades de líquidos
2	Para aquecer grandes quantidades de líquidos. Para preparar cremes e molhos
3	Para descongelar alimentos para serem cozinhados
4	Para cozinhar carnes e peixes delicados
5	Para assar carne e bife
6	Para ferver grandes quantidades de líquidos ou para fritar

### ! NOTA:

- Aquando da operação da chapa pela primeira vez, ou após a mesma não ter sido utilizada durante um longo período de tempo, é necessário eliminar qualquer humidade que se possa ter acumulado em volta dos elementos elétricos da chapa. Para tal, manuseie a placa na definição mais baixa durante cerca de 20 minutos.
- Nunca utilize a placa de aquecimento sem recipientes sobre a mesma. Caso contrário, podem ocorrer defeitos da forma da placa do fogão.
- Utilize apenas panelas/tachos de fundo plano com bases espessas.
- Certifique-se de que o fundo da panela/tacho está seco antes de a/o colocar numa chapa.
- Quando uma chapa estiver a ser utilizada, certifique-se de que a panela/tacho é centrada/o corretamente na mesma.
- Nunca utilize uma panela/tacho com diâmetro mais pequeno ou maior do que a chapa uma vez que isto irá desperdiçar energia.



- Se possível, coloque sempre as tampas nas panelas/tachos para evitar perda de calor.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. É imperativo que mantenha as crianças e animais bem longe da placa durante a utilização e até que a mesma tenha arrefecido na totalidade após a utilização.
- Se notar uma racha na bancada, deverá ser desligada imediatamente e substituída por pessoal de serviço autorizado ou por um técnico adequado.

## 4.2. Controlos do Forno

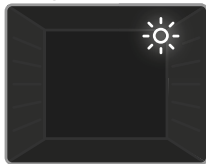
### Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar “Funções do Forno”.

### Botão Giratório do Termóstato do Forno

Após selecionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

## Funções do Forno



**Luz do Forno:** Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



**Função de Descongelamento:** As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



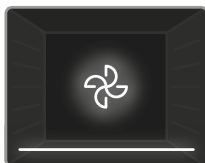
**Função de Cozinhar Estática:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar.

A função de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



**Função da Ventoinha:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

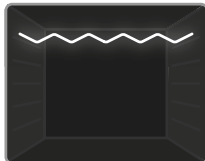
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



## Função da Ventoinha e de Aquecimento Inferior:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento inferior

e a ventoinha irão começar a funcionar. A ventoinha e a função de aquecimento inferior é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



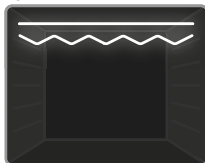
## Função de Grelhar:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

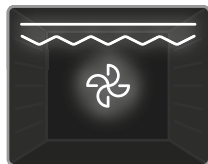


## Função de Grelhar Rápido:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



#### Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:

O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

#### 4.3. Mesa de Cozinhar

Função	Pratos			
			°C	min.
Estático	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Bolo	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60

Grelhar	Almôndegas grelhadas	4	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bife de vaca	4	200	15 - 25

\*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

#### 4.4. Utilização do Temporizador de Proteção de Minuto Mecânico

Descrição da Função	
0.....100	Operar ajustando o temporizador

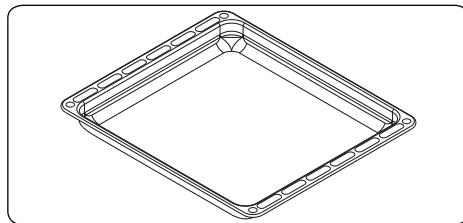
Rode o botão giratório do Temporizador no sentido dos ponteiros do relógio para definir o tempo de cozedura desejado. Quando o temporizador chegar a zero, irá soar um aviso sonoro. O forno irá permanecer ligado até que o controlo do forno seja desligado.

#### 4.5. Acessórios

##### Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

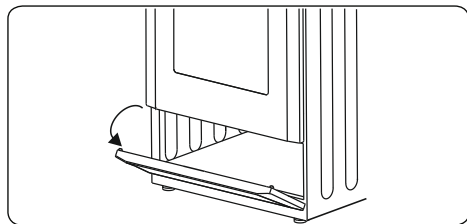
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



##### Gaveta de Aba

O seu eletrodoméstico inclui uma gaveta para armazenar acessórios como por exemplo, tabuleiros, prateleiras, grelhas ou pequenos tachos e painéis.

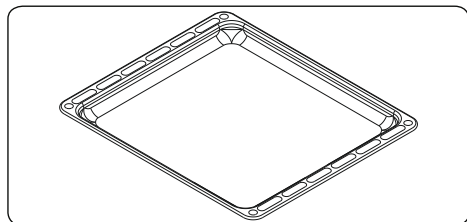
**Nota:** A superfície interior da gaveta poderá ficar quente durante a utilização. Não guarde alimentos e materiais de plástico ou inflamáveis na gaveta.



### Tabuleiro Raso

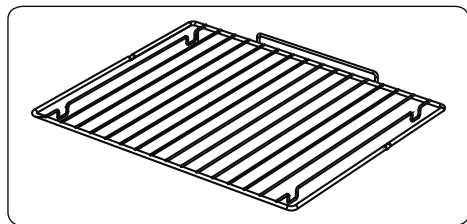
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



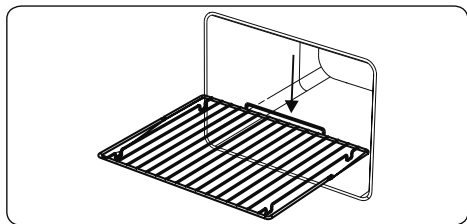
### Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



### AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 5.1. Limpeza

**!** **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

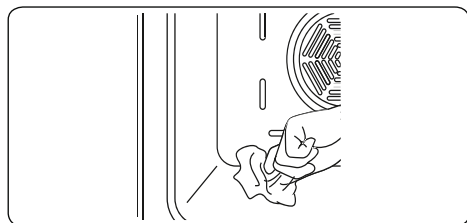
#### Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.
- Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.
- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

**!** Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

#### Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno novamente com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



### Limpeza da Placa de Gás

- Limpe a placa de gás com regularidade.
- Retire os suportes de panelas, tampas e bocas dos queimadores de placa.
- Limpe a superfície da placa com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe a superfície de placa novamente com um pano húmido e seque-o.
- Lave e enxague as tampas do queimador da placa. Não as deixe molhadas. Seque-as imediatamente com um pano seco.
- Certifique-se de que volta a montar todas as partes corretamente após a limpeza.
- As superfícies dos suportes das panelas poderão ficar riscadas com o tempo devido à utilização. Isto não é um problema de produção.



Não utilize palha de aço para limpar qualquer parte da placa.



Certifique-se de que não entra água nos queimadores uma vez que isto poderá bloquear os injetores.

### Limpeza do Aquecedor de Chapa (se disponível)

- Limpe o aquecedor de chapa com regularidade.
- Limpe a placa com um pano suave embebido em água. Depois, ponha a placa a funcionar durante um curto período de tempo para secar na totalidade.

### Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as

adequadamente com um pano seco.

### Limpar as Partes Esmaltadas

- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.



Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do esmalte durante um longo período de tempo.

### Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

### Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

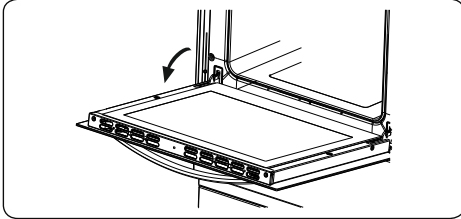
- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será

responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

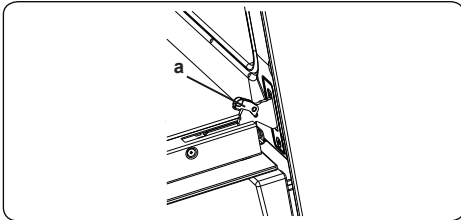
### Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

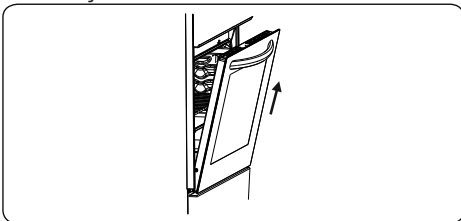
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.



3. Fechar a porta até que atinja a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



### 5.2. Manutenção

**!** **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

#### Mudar a Lâmpada do Forno

**!** **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.

**!** A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa. Manutenção

**!** **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

#### Outros Controlos

- Verifique periodicamente a data de vencimento do tubo de ligação do gás
- Verifique, periodicamente, o tubo de conexão de gás. Se for encontrado um defeito, contacte um fornecedor de serviço autorizado para proceder à substituição.
- Se for encontrado um defeito aquando do manuseamento dos botões giratórios de controlo do eletrodoméstico, contacte um fornecedor de serviços autorizado.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

### 6.1. Resolução de problemas



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
Queimadores de placa não funcionam.	Os queimadores poderão estar na posição <b>off</b> . A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Verifique a posição do botão giratório de controlo. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Queimadores de placa não acendem.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. O cilindro LPG (se aplicável) poderá estar vazio. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. O cilindro LPG poderá necessitar de ser substituído. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
A cor da chama é laranja/amarela.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. Composições de gás diferentes.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Devido ao design do queimador, a chama pode aparentar ser laranja / amarela em certas áreas do queimador. Se manusear o eletrodoméstico com gás natural, o gás natural de cidade poderá ter composições diferentes. Não manuseie o eletrodoméstico durante algumas horas.
O queimador não acende ou acende apenas parcialmente.	As partes do queimador poderão não estar limpas ou secas.	Certifique-se de que as partes do eletrodoméstico estão secas e limpas.
O queimador aparenta estar ruidoso.	-	Isto é normal. O ruído poderá reduzir quando aquecem.
Ruído	-	É normal que algumas partes de metal no fogão produzam ruído aquando da utilização.
A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.
A placa produz um odor durante as primeiras tentativas de cozinhar.	Eletrodoméstico novo.	Aqueça uma frigideira cheia de água em cada zona de cozedura durante 30 minutos.
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.



O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

## 6.2. Transporte

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.


Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### 7.1. Mesa do Injetor

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
GRANDE QUEIMADOR		
DIA. de INJETOR (1 / 100mm)	115	85
AVALIAÇÃO NOMINAL (KW)	2,75	3
CONSUMO	261,9 l/h	218,1 g/h
QUEIMADOR MÉDIO		
DIA. de INJETOR (1 / 100mm)	97	65
AVALIAÇÃO NOMINAL (KW)	1,75	1,75
CONSUMO	166,7 l/h	127,2 g/h


## 7.2 Classe de energia

Marca		
Modelo		GHT6220W
Tipo de forno		ELÉCTRICA
Massa	kg	45,0
Número de cavidades		1
Fonte de calor		ELÉCTRICO
Volume	l	65
Consumo de energia (eletricidade) - convencional	kWh/ciclo	0,87
Consumo de energia (eletricidade) – fã forçado	kWh/ciclo	0,78
Índice de eficiência energética - convencional		105,7
Índice de eficiência energética – fã forçado		94,8
Classe de energia		A
Este forno está em conformidade com EN 60350-1		

### Dicas de economia de energia

#### Forno

- Cozinhe as refeições juntos, se possível.
- Mantenha o tempo de pré-aquecimento curto.
- Não prolongue o tempo de cozimento.
- Não se esqueça de desligar o forno no final do cozimento.
- Não abra a porta do forno durante o período de cozimento.

Marca		
Modelo		GHT6220W
Tipo de fogão		COMBINADA
Número de zonas de cozinhar		4
Tecnologia de aquecimento – 1		Gás
Tamanho – 1	cm	Semi-rápido
Consumo de energia – 1	%	59,0
Tecnologia de aquecimento – 2		Gás
Tamanho – 2	cm	Rápido
Consumo de energia – 2	%	57,0
Tecnologia de aquecimento – 3		Prato quente
Tamanho – 3	cm	Ø14,5
Consumo de energia – 3	Wh/kg	193,0
Tecnologia de aquecimento – 4		Prato quente
Tamanho – 4	cm	Ø18,0
Consumo de energia – 4	Wh/kg	194,0
Consumo de energia do fogão	Wh/kg	193,5
Eficiência energética do fogão	%	58,0
Este fogão está em conformidade com EN 60350-2, EN 30-2-1		

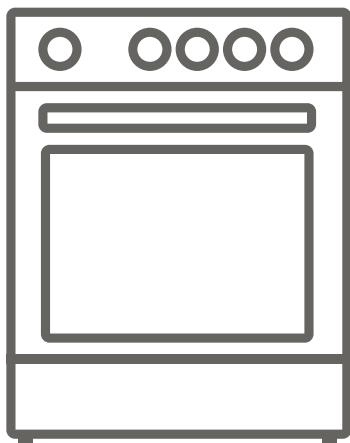
### Dicas de economia de energia

#### Fogão

- Usar utensílios de cozinha com base plana.
- Usar utensílios de cozinha de tamanho adequado.
- Usar utensílios de cozinha com tampa.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a configuração.



**МК** Самостоен шпорет / Упатство за корисници








**GHT6220W**

**Ви благодариме што го избравте овој производ.**

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

Слика	Тип	Значење
	<b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b>	Ризик од сериозна повреда или смрт
	<b>РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР</b>	Ризик од опасен напон
	<b>ПОЖАР</b>	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Ризик од повреда или оштетување на имот
	<b>ВАЖНО / НАПОМЕНА</b>	Правилно ракување со системот

# СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	3
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	3
1.2 Предупредувања за монтирање.....	7
1.3 Во текот на употребата.....	8
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	10
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	12
2.1 Упатства за инсталатер.....	12
2.2 Монтирање на шпоретот.....	13
2.3 Поврзување на плинот.....	13
2.4 Конверзија на плин (ако е можно).....	15
2.5 Електрично поврзување и безбедност (ако е достапно).....	16
2.6 Приспособување на ногалките.....	17
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	18
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	19
4.1 Употреба на горилниците за плин.....	19
4.2 Контроли на плочата.....	20
4.3 Контроли на рерната.....	21
4.4 Маса за готвење.....	23
4.5 Употреба на тајмер за механичко минутно потсетување.....	23
4.6 Додатоци.....	23
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	24
5.1 Чистење.....	24
5.2 Одржување.....	26
5.3 Одржување.....	27
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	28
6.1 Решавање проблеми.....	28
6.2 Транспорт.....	29
7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ.....	30
7.1 Табела на вбризгувачи.....	30
7.2 Енергетска класа.....	31

# 1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

## 1.1 Општи безбедносни предупредувања

- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.


**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плочата со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете таков оган со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот со капак или противпожарно ќебе.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Готвењето треба да се врши под



надзор. Краткотрајното готвење треба да биде под постојан надзор.

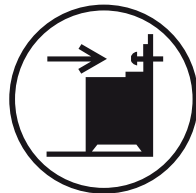
 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.


- За моделите кои вклучуваат капак за плочата, исчистете ги сите истурања на храна од капакот пред употреба и оставете го шпоретот да се излади пред да го затворите капакот.
- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.


 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

За апаратот да биде стабилен, треба да се монтираат држачи. (За детални информации, погледнете во водичот од комплетот против закосување.)




- Апаратот ќе се загрее во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите во рерната кои се загреваат.
- Рачките може да се вжештат за краток временски период.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на површините во рерната. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на пара за чистење на апаратот.


 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете можност од електричен удар, проверете дали апаратот е исклучен пред да ја менувате светилката.

 **ВНИМАНИЕ:** Кога готвите или печете, достапните делови може да бидат жешки. Кога го користите апаратот, малите деца треба да бидат понастрана од него.

- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на кој било начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ниедна друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Рачките на вратата на рерната не треба да ги користите за кревање или мesteње на апаратот.

- Овој апарат не е поврзан со уред за вентилација. Тој треба да се постави и поврзе согласно тековните прописи за инсталација. Треба да се обрне особено внимание на соодветните побарувања во однос на вентилацијата.
- Ако горилникот не се запали по 15 секунди, престанете да ракувате со уредот и отворете ја вратата на преградата. Почекајте најмалку 1 минута пред повторно да се обидете да го запалите горилникот.
- Овие упатства се важечки само ако на апаратот се појавува симболот на соодветната држава. Ако симболот не се појавува на апаратот, погледнете во техничките упатства во кои е опишано како да се менува апаратот за да одговара на условите за употреба во земјата.
- Сите можни безбедносни мерки се преземени за Ваша безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Доколку вашиот апарат има плотна за готвење направена од стакло или стакло-керамика:  
 **ВНИМАНИЕ:** „Во случај на кршење на стаклото на плотната“:  
 - веднаш исклучете ги сите горилници и сите

електрични елементи за греење и изолирајте го апаратот од напојување со струја


- не допирајте ја површината на апаратот
- не користете го апаратот.

- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

## **1.2 Предупредувања за монтирање**

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали не е оштетен при транспортот. Во случај на дефект, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со квалификуван сервисер. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, полистирен итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од надворешната средина. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100°C.
- Апаратот не смее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

### 1.3 Во текот на употребата

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да биде добро проветрена.
  - Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пара од рерната може да предизвика изгореници.
  - Додека апаратот работи, не ставајте запаливи материјали во или близу до него.
  - Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
  - Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да се појави прегревање.
  - Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да се појави оштетување на производот.
-  Не оставајте го шпоретот без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете го шпоретот и покријте ја тавата со нејзиниот капак или противпожарно ќебе.
- Секогаш поставувајте ги тавите во центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не може да ги турнете.

- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач. Исклучете го вентилот за плин кога не го користите апаратот.
- Погрижете се контролните копчиња на апаратот да бидат секогаш на позиција „0“ (стоп) кога не го користите апаратот.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Употребата на апарат за готвење на плин произведува топлина, влага и производи од согорување во просторијата каде што е поставен. Погрижете се кујната да биде добро проветрена, особено кога се користи апаратот и чувајте ги отворите за природно проветрување отворени или инсталирајте механички уред за проветрување (аспиратор за механичко извлекување).

- По долга и интензивна употреба на апаратот може да има потреба од дополнително проветрување, како отворање прозорец, или за поефективно проветрување, на пример зголемување на степенот на механичко проветрување, ако има.
- Додека го користите горилникот за грил, чувајте ја вратата на рерната отворена и секогаш употребувајте го штитникот за грил кој е обезбеден заедно со производот. Никогаш не употребувајте го горилникот за грил со затворена врата на рерната.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Стаклените капаци може да се скршат при загревање. Исклучете ги



сите горилници и оставете ја плотната да се излади пред да го затворите капакот.

- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не оставајте тешки или запаливи предмети (на пр. најлон, пластични кеси, хартија, ткаенина итн.) во фиоката. Тоа вклучува и садови за готвење со пластични делови (на пр. рачки).

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Внатрешната површина на преградата за складирање може да се вжешти кога апаратот е во употреба. Избегнувајте да ја допирате внатрешната површина.

- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.

#### **1.4 Во текот на чистењето и одржувањето**


- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За одржување на ефикасноста и безбедноста на апаратот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да се јавите кај наши овластени сервисери кога ќе има потреба.

#### **Декларација за усогласеност на ЕУ**

**CE** Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само

за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.

 Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.



## 2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата и/или природата и притисокот на плинот) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).

### 2.1 Упатства за инсталатер

#### Барања за вентилација

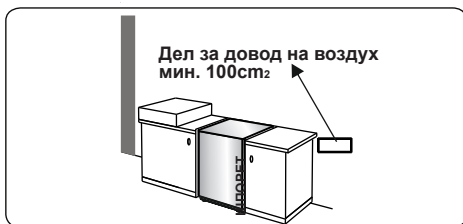
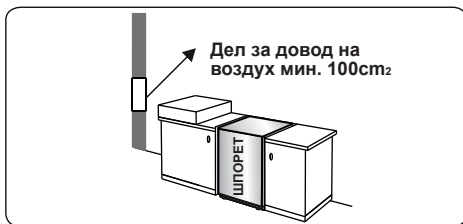
- За простории помали од 5 м<sup>3</sup>, потребна е постојана вентилација на 100 cm<sup>2</sup> слободен простор.
- За простории со големина помеѓу 5 м<sup>3</sup> и 10 м<sup>3</sup>, ќе биде потребна постојана вентилација на 50 cm<sup>2</sup> слободен простор, освен ако нема врата којашто води директно надвор на отворено и тогаш не е потребна постојана вентилација.
- За простории поголеми од 10 м<sup>3</sup>, не е потребна постојана вентилација.

**!** **Важно**: Независно од големината на просторијата, сите простории каде што е поставен апаратот мора да имаат директен пристап кон надворешен воздух преку прозорец што се отвора или слично.

#### Празнење на согорените гасови од околината

Апаратите на плин исфрлуваат согорен плин во надворешниот воздух, директно или преку аспиратор со оцак. Доколку не може да се монтира аспиратор,

монтирајте вентилатор на прозорецот или ѕидот кој има пристап до чист воздух. Вентилаторот треба да има капацитет да го менува волуменот на воздухот во кујната најмалку 4-5 пати во еден час.



### Општи упатства

- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.

- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.
- Апаратот може да се постави во близина на друг мебел, под услов, во просторот каде што апаратот е поставен, висината на мебелот да не ја надминува висината на плочата за готвење.

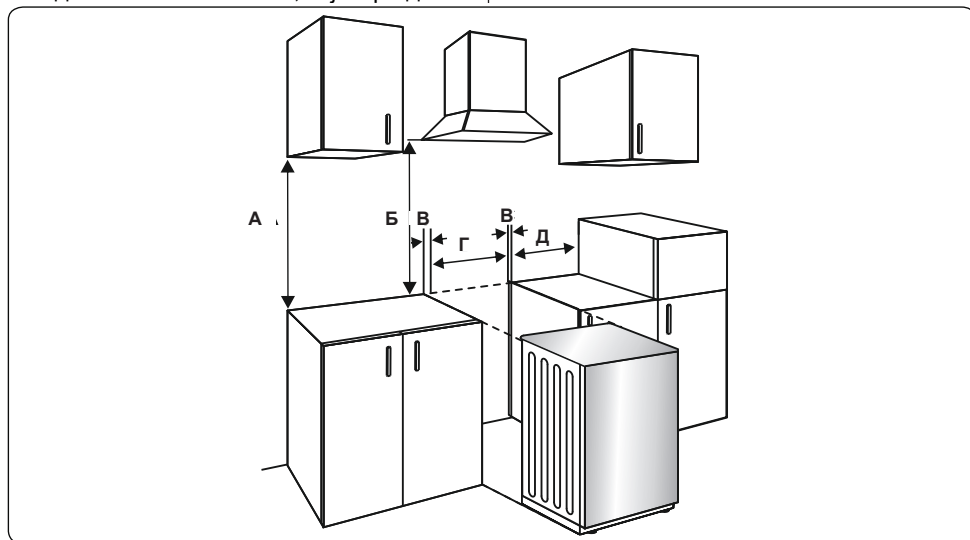
биде оддалечен најмалку 10 cm од страните на апаратот за да може воздухот да струи.

- Околу апаратот треба да има минимум 2 cm празно место за да може воздухот да струи.
- Ако треба да се монтира аспиратор или кујнски елемент над апаратот, безбедното растојание помеѓу плочата за готвење и кој било кујнски елемент/аспиратор треба да биде како што е покажано подолу.

<b>А (mm) Кујнски елемент</b>	420
<b>Б (mm) Аспиратор на шпоретот</b>	650/700
<b>В (mm)</b>	20
<b>Г (mm)</b>	Ширина на производот
<b>Д (mm)</b>	100

## 2.2 Монтирање на шпоретот

- Ако мебелот во кујната е повисок од плочата за готвење, тој мора да



## 2.3 Поврзување на плинот

### Составување на доводот за плин и проверка за протекување

Поврзете го апаратот во согласност со важечките локални и меѓународни стандарди и прописи. Прво, проверете каков тип на плин е поврзан на шпоретот. Оваа информација е достапна на налепница која се наоѓа на задната

страна на шпоретот. Информациите за видовите соодветен гас и соодветните вбризгувачи на плин може да ги најдете во табелата со технички податоци. Проверете дали доводниот притисок на плинот одговара на вредностите во табелата со технички податоци, за да можете да постигнете максимална ефикасност и да обезбедите најмала

потрошувачка на плин. Ако притисокот на употребениот плин се разликува од наведените вредности или ако притисокот не е стабилен во вашиот простор, можеби ќе биде потребно да се поврзе соодветен регулатор на притисок на доводот за плин. За да ги направите овие приспособувања, треба да се обратите во овластен центар за сервисирање.

### Точки кои мора да се проверат во текот на монтирањето на флексибилно црево:

- Ако поврзувањето на плинот е направено со флексибилно црево монтирано на доводот за плин на плочата, тоа мора да биде прицврстено со стега за цевка.
- Поврзете го апаратот со кратко црево што не пропушта, колку што е можно поблизу до изворот на плин.
- Дозволена максимална должина на црево е 1,5 m.
- Апаратот треба да биде поврзан во согласност со релевантните локални стандарди за плин.
- Црево то треба да се чува настрана од места во кои температурата може да достигне повеќе од 90°C.
- Црево не смее да биде напукнато, скинато, искривено или превиткано.
- Чувајте го црево подалеку од остри агли и предмети кои се движат.
- Пред да го монтирате поврзувањето, проверете дали црево е оштетено. За да го проверите тоа, употребете газирана вода или друга течност. Не употребувајте отворен оган за да проверите дали протекува плин.
- Сите метални предмети кои се користат за поврзување на плин не смеат да бидат рѓосани. Проверете го рокот на траење на сите делови кои се користат за поврзување.

### Точки кои мора да се проверат во текот на монтирањето на фиксното поврзување на плин

Начинот на монтирање на фиксното поврзување на плин (поврзување на плин со елементи со навој, на пр. навртка) се разликува според земјата во која се

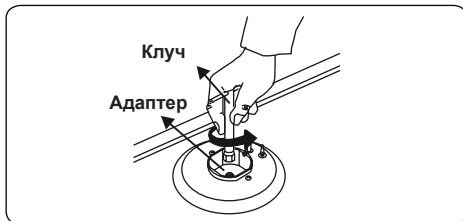
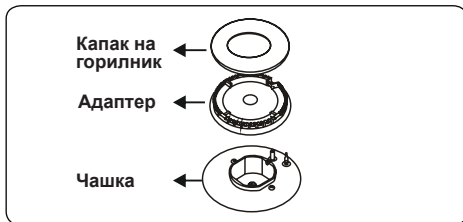
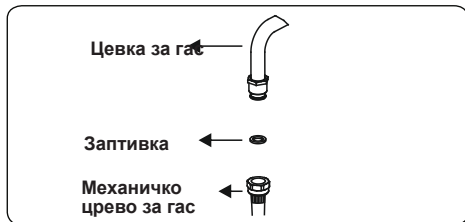
наоѓате. Вие ќе ги добиете деловите кои се вообичаени за Вашата земја. Сите други потребни делови може да бидат снабдени како резервни делови.

Во текот на поврзувањето, навртката на разгранувачот за плин треба да биде фиксирана додека го вртите другиот дел. За безбедно поврзување, користете клуч со соодветна големина. За површините помеѓу различни делови секогаш треба да ги користите заптивките кои се обезбедени со комплетот за конверзија на плин.

Заптивките кои се користат за поврзување треба да бидат одобрени и за користење при поврзување на плин. Не употребувајте заптивки за водоинсталации за поврзување на плин.

Не заборавајте дека овој апарат е направен за поврзување на плин во земјата за која е произведен. Главната дестинација е обележана на задниот капак на апаратот. Ако треба да го користите во друга земја, можеби ќе Ви биде потребно некое од поврзувањата дадени на сликата подолу. Во таков случај, обратете се до локалните органи за да дознаете кое е правилното поврзување за плин.





Шпоретот мора да го монтира и одржува соодветно квалификуван и овластен техничар за плински уреди, во согласност со тековните закони за безбедност.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не употребувајте отворен оган за да проверите дали протекува плин.

## 2.4 Конверзија на плин (ако е можно)

Вашиот апарат е дизајниран да работи на течен нафтен гас/природен гас (LPG/NG). Горилниците за плин може да се адаптираат за различни видови на плин, со замена на соодветните вбризгувачи и со приспособување на минималната должина на пламен која е соодветна за плинот кој се користи. За оваа цел, треба да се исполнат следниве чекори.

### Промена на вбризгувачи

#### Горилници на плочата

- Прекинете го главниот довод на плин и исклучете го апаратот од напојувањето со струја.
- Отстранете ги капаците на горилниците и адаптерите.
- Употребете клуч со големина 7 mm за да ги отшрафите вбризгувачите.
- Заменете го вбризгувачот со соодветен вбризгувач од комплетот за конверзија на плин, со точниот дијаметар за типот на плин кој ќе се користи, во согласност со табелата за вбризгувачи на плин.

### Прилагодување на позицијата за минимален пламен:

Прво, осигурете се дека апаратот е исклучен од напојувањето со струја и дека доводот за плин е отворен. Позицијата за минимален пламен се прилагодува со завртка со рамен врв која се наоѓа на вентилот. Кај вентили кои имаат уред за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со плин, завртката се наоѓа на страната на осовината на вентилот, како што е покажано на сликите. Кај вентили кои немаат уред за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со плин, завртката се наоѓа внатре во осовината на вентилот, како што е покажано на сликата. За полесно прилагодување на позицијата на пламенот, ви препорачуваме да ја извадите контролната табла (и микропрекинувачот, доколку има на Вашиот модел) за време на прилагодувањето. За конверзија од LPG во NG треба да ја разлабавите завртката за премостување. За конверзија од NG во LPG, завртката за премостување треба да биде затегната.



## Одредување на позицијата за минимален пламен

За да ја одредите позицијата за минимален пламен, запалете ги горилниците и оставете ги вклучени во позиција за минимален пламен. Извадете ги копчињата затоа што шрафовите се достапни само кога се извадети копчињата. Со мал шрафцигер, затегнете ја или разлабавете ја завртката за премостување за околу 90 степени. Кога пламенот има висина од најмалку 4 mm, плинот се дистрибуира правилно. Проверете дали пламенот се гасне при премин од максимална во минимална позиција. Направете вештачки ветар со раката кон пламенот за да видите дали е стабилен.

## Замена на доводот за плин

За некои земји, типот на довод за плин може да се разликува за NG/LPG плин. Во тој случај, извадете ги веќе монтираните делови за поврзување и навртки (ако има) и соодветно поврзете го новиот довод за плин. Во сите услови, сите делови кои се користат за поврзување на плин треба да бидат одобрени од локални и/или меѓународни органи. За сите поврзувања со плин, погледнете ја клаузулата „Составување на довод за плин и проверка за протекување“ која е образложена погоре.

## 2.5 Електрично поврзување и безбедност (ако е достапно)

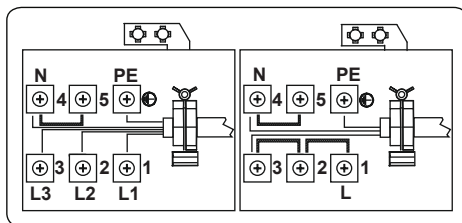
**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електрично поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.**

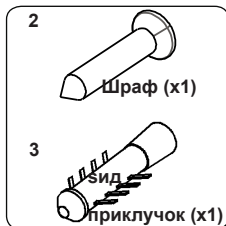
- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите

изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.

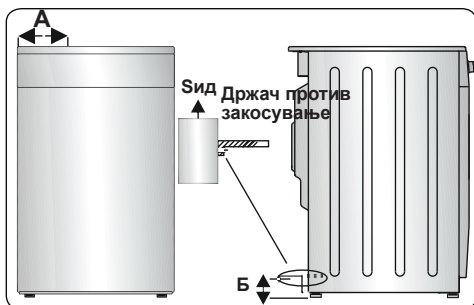
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240 V~. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да е доволно долг за да се поврзе на апаратот.
- Осигурувачот мора да биде лесно достапен откако ќе се монтира апаратот.
- Осигурете се дека сите поврзувања се добро затегнати.
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



Комплет против закосување



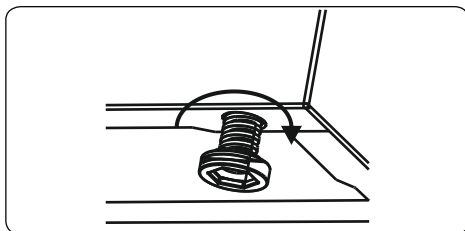
Кесата со документи содржи комплет против закосување. Лабаво закачете го држачот против закосување (1) на сидот со употреба на шрафот (2) и навртката за сид (3), а притоа следете ги мерките покажани на сликата и табелата подолу. Приспособете ја висината на држачот против закосување така што да биде во линија со отворот за вентилација на шпоретот и затегнете го шрафот. Поттурнете го апаратот кон сидот за држачот против закосување да се вметне во отворот за вентилација од задната страна на апаратот.




Димензии на производот (широчина X длабочина X висина) (Cm)	A (mm)	Б (mm)
60x60x90 (Двојна рерна)	297,5	52
50x60x90 (Двојна рерна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

## 2.6 Приспособување на ногалките

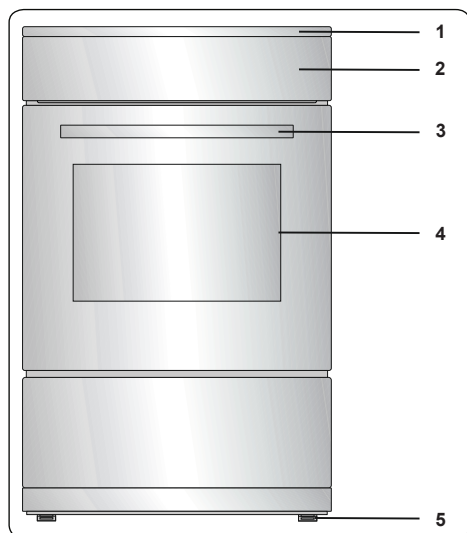
Производот стои на четири приспособливи ногалки. За безбедно ракување, важно е апаратот да биде правилно поставен. Пред готвење, погрижете се апаратот да биде нивелиран. За да ја зголемите висината на апаратот, вртете ги ногалките во насока спротивна од насоката на движење на стрелките на часовникот. За да ја намалите висината на апаратот, вртете ги ногалките во насока на движењето на стрелките на часовникот. Со приспособување на ногалките може да го подигнете апаратот до 30 mm. Апаратот е тежок и затоа препорачуваме да го креваат најмалку 2 лица. Никогаш не влечете го апаратот.



### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

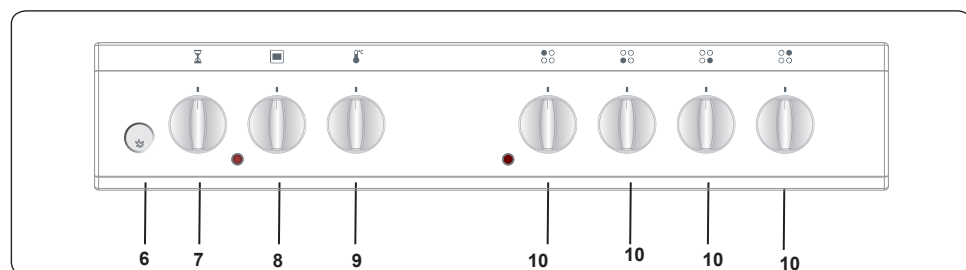
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

#### Листа на делови



1. Површина за готвење
2. Контролна табла
3. Рачка на вратата на рерната
4. Врата на рерната
5. Ногоалка која може да се приспособува

#### Контролна табла



6. Копче (Палење)
7. Тајмер
8. Копче за контрола на функциите на рерната
9. Копче за термостат на рерната
10. Контролно копче за плоча

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Употреба на горилниците за плин

#### Палење на горилниците

Симболот над секое контролно копче кој означува позиција, покажува кој горилник се контролира со тоа копче.

#### Рачно палење на горилниците за плин

Ако апаратот не е опремен со средство за палење или ако има дефект во електричната мрежа, следете ги постапките кои се наведени подолу.

**За горилници на плочата:** Притиснете го копчето на горилникот кој сакате да го запалите и држете го притиснато додека истовремено го вртите во насока спротивна на стрелките од часовникот, додека не биде во позиција „max“. Продолжете со притискање на копчето и земете запалено чкорче, свеќа или друго рачно средство за палење и приближете го до горниот раб на горилникот. Откако ќе добиете стабилен пламен, тргнете го изворот на пламен настрана од горилникот.

#### Електрично палење со копче за искрење

Притиснете го копчето на горилникот кој сакате да го запалите и држете го притиснато додека истовремено го вртите во насока спротивна на стрелките од часовникот, додека не биде во позиција „maximum“. Додека го држите копчето притиснато, притиснете го копчето за палење. Копчето за палење треба да го притиснете веднаш, бидејќи ако чекате, може да се испушти повеќе плин и тоа да резултира со ширење на пламенот. Држете го притиснато копчето за палење додека не забележите стабилен пламен на горилникот.

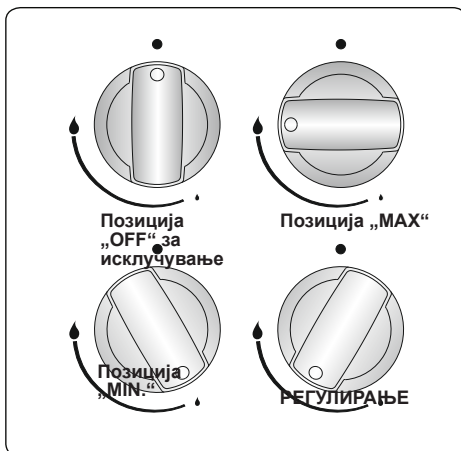
#### Уред за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со плин

##### Горилници на плочата

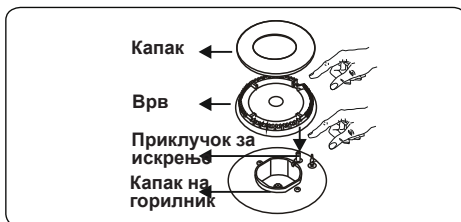
Плочите снабдени со уред за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со плин обезбедуваат безбедност при случајно изгаснат пламен. Ако се случи ова, уредот ќе ги блокира каналите за довод на плин до горилниците и ќе спречи акумулирање на несогорен плин. Почекајте 90 секунди пред повторно да запалите изгаснат горилник. Контроли на плочата

##### Горилник на плоча

Копчето има 3 позиции: off (исклучено) (0), maximum (максимум) (симболот со голем пламен) и minimum (минимум) (симболот со мал пламен). Запалете го горилникот со копчето така што ќе го свртите на позицијата „максимум“; потоа прилагодете ја должината на пламенот помеѓу позициите „максимум“ и „минимум“. Не ракувајте со горилниците кога копчето е помеѓу позициите „максимум“ и „off“.



По палењето, визуелно проверете ги пламените. Ако врвот на пламенот е жолт, или ако пламенот е кренат или нестабилен, исклучете го плинот, потоа проверете како се споени капаците и врвовите на горилниците откако ќе се изладат. Проверете дали има течност во капаците на горилниците. Ако случајно почне да излегува пламен од горилниците, исклучете ги, проветрете ја кујната да влезе чист воздух и почекајте барем 90 секунди пред повторно да се обидете да ги запалите горилниците.



За да ги исклучите горилниците на плочата, свртете го копчето за горилникот во насока на стрелките



на часовникот на позицијата „0“ или така што ознаката на копчето да биде насочена нагоре.

Плочата има горилници со различни дијаметри. Најекономичниот начин за употреба на плин е да се избере точниот горилник на плин за димензијата на садот за готвење и пламенот да се одржува на минимална позиција штом ќе се достигне точката на вриење. Наша препорака е секогаш да го покривате садот со капак за да избегнете загуба на топлина.

За да се обезбеди максимална работа на главните горилници, користете садови за готвење со следниве дијаметри на дното. Употребата на садови помали од минималните димензии дадени подолу ќе предизвика загуба на енергија.

Брз / Горилник за вок	22-26 cm
Полубрз горилник	14-22 cm
Помошен горилник	12-18 cm

Треба да внимавате врвовите на пламенот да не излезат од горните рабови на садот, бидејќи така може да се оштетат пластичните делови на садот, како што се рачките.

Кога горилниците нема да се користат подолг период, секогаш исклучувајте го главниот вентил за контрола на плинот.

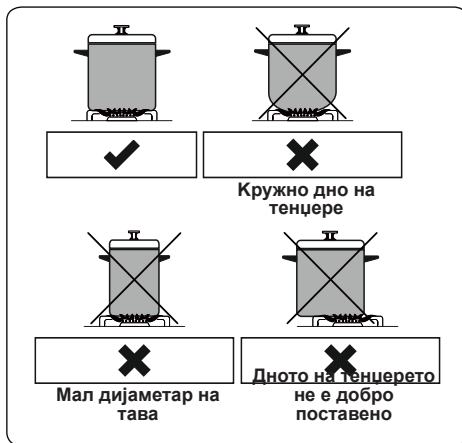


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Употребувајте само садови со рамно дно и дебела подлога.
- Проверете дали дното на садот е суво пред да го ставите на горилникот.
- Температурата на достапните делови е висока кога производот работи. Затоа, задолжително држете ги децата и животните подалеку од дофат до горилниците во текот и по готвењето.
- По употреба, плочата останува жешка подолго време. Не ја допирајте и не оставајте предмети врз неа.
- Никогаш не ставајте ножеви, виљушки, лажици и капаци на

плочата бидејќи може да се загреат и така да предизвикаат сериозни повреди.

- Не дозволувајте рачките на тавата или на кој било друг кујнски прибор да излезат од работ на површината на шпоретот.

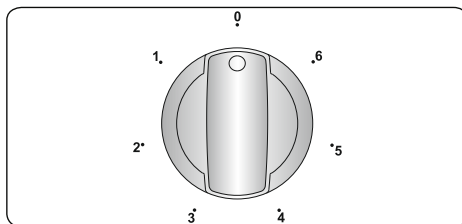


## 4.2 Контроли на плочата

### Рингла

Ринглата се контролира со копче кое има 6 позиции.

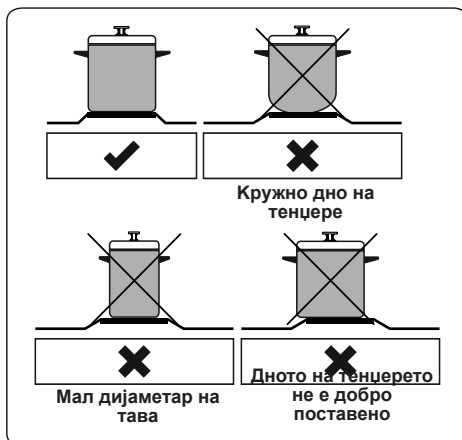
Со ринглата може да ракувате со свртување на контролното копче во една од овие позиции. До секое контролно копче за плочата има мал симбол кој покажува која рингла може да се контролира со тоа копче. Сигналичката за вклучено/исклучено на контролната табла покажува кои рингли се во употреба.



Позиција на копче	Функција
0	Позиција „Off“ за исклучување
1	За топење путер итн. и за затоплување на мали количества течност
2	За затоплување поголеми количества течност За подготвување кремове и сосови
3	За одмрзнување храна за готвење
4	За готвење деликатни меса и риба
5	За пржење месо и стекови
6	За вриење големи количества течност и за пржење

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Кога за првпат работите со ринглата или секогаш кога не била користена подолг период, треба време да се елиминира влажноста што се акумулирала околу електричните елементи на ринглата. За да го направите тоа, користете ја ринглата на најниска температура околу 20 минути.
- Никогаш не вклучувајте ја ринглата без да има сад на неа. Во спротивно, може да се појават дефекти на површината за готвење.
- Употребувајте само садови со рамно дно и дебела подлога.
- Проверете дали дното на садот е суво пред да го ставите на ринглата.
- Кога ринглата е вклучена, проверете дали садот е правилно поставен во центарот.
- Никогаш не употребувајте сад со помал или поголем дијаметар од дијаметарот на ринглата, бидејќи така се троши енергија.



- Ако е можно, секогаш ставајте капаци на садовите за да избегнете загуба на топлина.
- Температурата на достапните делови е висока кога производот работи. Задолжително е децата и животните да се чуваат настрана од плочата за време на употреба и додека целосно не се излади по употреба.
- Во случај да забележите каква била пукнатина на површината за готвење, треба веднаш да ја исклучите и да повикате овластен сервис за да ја замени.

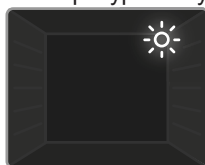
### 4.3 Контроли на рерната

#### Копче за контрола на функциите на рерната

Свртете го копчето до соодветниот симбол за посакуваната функција за готвење. За повеќе детали за различни функции, погледнете во „Функции на рерна“.

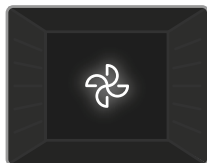
#### Копче за термостат на рерната

Откако ќе изберете функција за готвење, свртете го ова копче за да ја поставите посакуваната температура. Сијаличката на термостатот на рерната ќе засвети секогаш кога термостатот работи за да ја загрее рерната или за да ја одржува температурата. Функции на рерната



**Светилка во рерната:** Ќе се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена

додека е вклучена функцијата за готвење.



**Функција за одмрзнување:**  
Сијаличките за предупредување во рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За

користење на функцијата за одмрзнување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зотви или испече храната, таа само ќе помогне да се одмрзне.



**Функција за статично готвење:**  
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи ќе започнат

да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина со што се обезбедува рамномерно готвење на храната. Ова е совршено за приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



**Функција на вентилатор:**  
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните

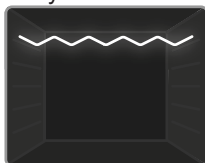
грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



**Функција на долен грејач со вентилатор:**

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и

долните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Вентилаторот и функцијата за долно греење се совршени за печење храна, како пица, подеднакво за краток временски период. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината во рерната, додека долниот грејач обезбедува печење на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

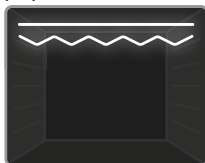


**Функција на грил:**

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните поlici на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**⚠ Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



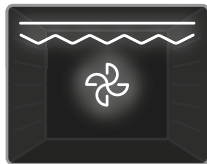
**Функција за побрзо печење со грил:**

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и горните грејачи и

грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил и за печење на храна со поголема површина, како месо. Користете ги горните поlici на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10

минути.

**Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



#### Функција на двоен грил со вентилатор:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачите за грил,

како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

#### 4.4 Маса за готвење

Функција	Јадења			
Статичка	Лиснато тесто	1 - 2	170-190	35-45
	Торта	1 - 2	170-190	30-40
	Колачи	1 - 2	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Торта	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Колачи	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60

Печење	Печени ѓофтиња	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	200	15-25

\* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

#### 4.5 Употреба на тајмер за механичко минутно потсетување

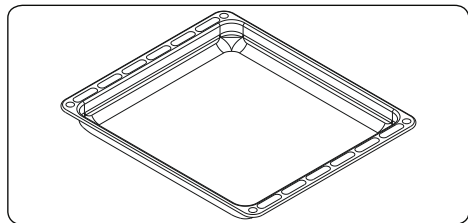
Опис на функција	
0.....100	Работа со прилагодување на тајмерот

Свртете го копчето на тајмерот спротивно од движењето на стрелките на часовникот за да го поставите посакуваното време за готвење. Кога тајмерот ќе стигне нула, ќе се слушне звучен сигнал. Рерната ќе остане вклучена додека не се исклучи контролата на шпоретот.

#### 4.6 Додатоци

##### Длабока тава

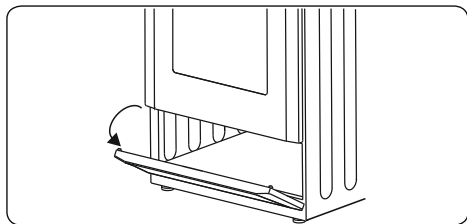
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



##### Фиока

Апаратот вклучува фиока за чување додатоци како тави, полици, решетки или мали садови.

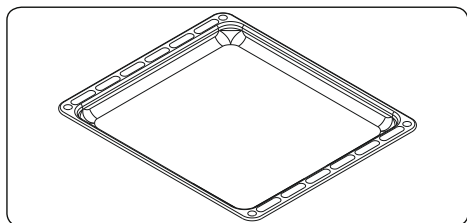
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Внатрешноста на фиоката може да се вжешти за време на употреба на апаратот. Не чувајте храна, пластика или запаливи материјали во фиоката.



### Плитка тава

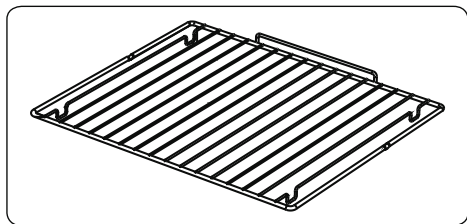
Плитката тава се користи за печење печива.

Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена.



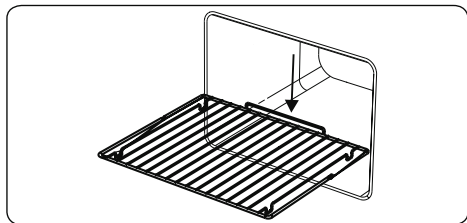
### Решетка

Решетката се користи за печење како на скара или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.



### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.



## 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### 5.1 Чистење

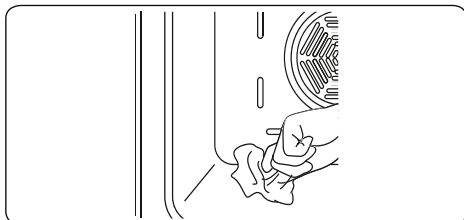
**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

#### Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.
- **🚫** Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.
- **🚫** Не употребувајте чистачи на параа за чистење на деловите на апаратот.


#### Чистење на внатрешноста на рерната


- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа, а потоа исушете ја.
- Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење одвреме навреме, за целосно да ја исчистите рерната.



### Чистење на плинската плоча

- Редовно чистете ја плинската плоча.
- Извадете ги подлогите за садови, капаците и круните на горилниците на плочата.
- Бришете ја површината на плочата со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја површината на плочата со мокра крпа и исушете ја.
- Измијте ги и исплакнете ги капаците на горилниците на плочата. Не оставајте ги мокри. Веднаш исушете ги со сува крпа.
- По чистењето, погрижете се правилно да ги намонтирате сите делови.
- Површината на подлогите за сад може да се изгребат со тек на време поради нивното користење. Тоа не е грешка при производството.

 Не употребувајте метална жичка за чистење на деловите на плочата.

 Внимавајте да не навлезе вода во горилниците, бидејќи на тој начин може да дојде до затнување во вбризгувачите.

### Чистење на грејачот на ринглата (ако има)

- Редовно чистете го грејачот на ринглата.
- Бришете ја ринглата со мека крпа натопена само во вода. Потоа, кратко вклучете ја ринглата за целосно да се исуши.


### Чистење на стаклените делови


- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

### Чистење на емајлираните делови

- Чистете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница.
- Бришете ги емајлираните делови


со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ги со мокра крпа и исушете ги.


 Немојте да ги чистите емајлираните делови по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на емајлираните делови подолго време.

### Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.

 Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

### Чистење на обоени површини (ако има)

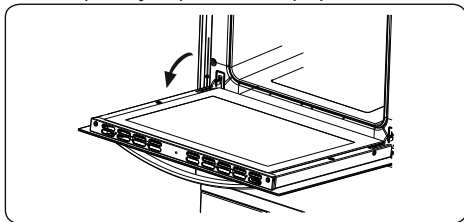
- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете со тврди предмети (остри предмети, челични и пластични жици за триење, сунѓер за садови кој може да ја оштети површината) или средства за чистење кои содржат високо ниво на алкохол, средства за чистење флеку, средства за одмастување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

### Вадење на вратата на рерната

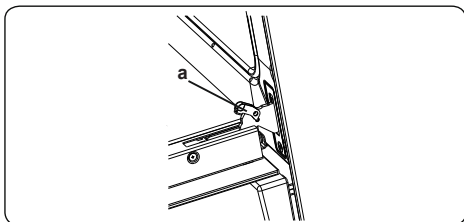
Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата,

како што е покажано подолу.

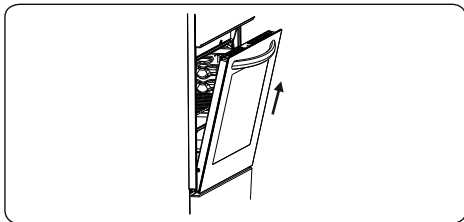
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Отворете ја бравата (a) (со помош на шрафцигер) до крај.



3. Затворете ја вратата додека не стигне речиси до целосно затворање и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



## 5.2 Одржување

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.


### Менување на светилката во рерната

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

- Извадете ги стаклените леќи, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ги стаклените леќи и може да ја користите рерната.

**!** Светилката е дизајнирана конкретно за употреба во апарати за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

### 5.3 Одржување

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

#### Други контроли

- Периодично проверувајте го датумот на важност на цевката за поврзување на плинот.
- Повремено проверувајте ја цевката за гас. Ако има дефект, контактирајте со овластен сервисер за да ја смени.
- Доколку откриете дефект при ракување со контролните копчиња на апаратот, контактирајте со овластен сервисер.



## 6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

### 6.1 Решавање проблеми



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Горилниците не работат.	<p>Можеби горилниците се во позиција „off“.</p> <p>Можеби е неточен притисокот во доводот на плин.</p> <p>Исклучено е напојувањето (ако апаратот има електрично поврзување).</p>	<p>Проверете ја положбата на контролното копче.</p> <p>Проверете ги доводот на плин и притисокот.</p> <p>Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.</p>
Горилниците не се запалуваат.	<p>Капакот и круната на горилникот не се правилно споени.</p> <p>Можеби е неточен притисокот во доводот на плин.</p> <p>LPG цилиндарот (ако е применливо) можеби е испразнет.</p> <p>Исклучено е напојувањето (ако апаратот има електрично поврзување).</p>	<p>Проверете дали деловите на горилникот се правилно наместени.</p> <p>Проверете ги доводот на плин и притисокот.</p> <p>Можеби треба да се замени LPG цилиндарот.</p> <p>Проверете дали има струја. Исто така, проверете дали работат другите кујнски апарати.</p>
Бојата на пламенот е портокалова/ жолта.	<p>Капакот и круната на горилникот не се правилно споени.</p> <p>Различен состав на плин.</p>	<p>Проверете дали деловите на горилникот се правилно наместени.</p> <p>Поради дизајнот на горилникот, пламенот може да изгледа портокалов/жолт во одредени делови на горилникот.</p> <p>Ако со апаратот користите природен гас, градскиот природен гас може да има различен состав. Не ракувајте со апаратот неколку часа.</p>
Горилникот не се пали или свети само делумно.	Деловите на горилникот можеби не се чисти или суви.	Проверете дали деловите на апаратот се суви и чисти.
Горилникот испушта бучава.	-	Тоа е нормално. Бучавата може да се намали со загревање.
Бучава	-	Нормално е некои од металните делови на шпоретот да создаваат бучава при употреба.
Плотната или зоните за готвење не можат да се вклучат.	Нема струја.	<p>Проверете го домашниот осигурувач за апаратот.</p> <p>Проверете дали има струја со вклучување на други електронски апарати.</p>
Плотната создава миризба за време на првите неколку готвења.	Нов апарат.	Ставете длабока тава за готвење наполнета со вода на секоја зона за готвење околу 30 минути.
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен.	Проверете дали има струја. Исто така, проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	<p>Контролата за температурата во рерна е неточно поставена.</p> <p>Вратата на рерната е оставена отворена.</p>	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.

Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Светилката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.

## 6.2 Транспорт

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.

## 7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

### 7.1 Табела на вбризгувачи

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
ГОЛЕМ ГОРНИК		
ДИА. на инјектор (1 / 100мм)	115	85
НОМИНАЛНО РАТИРАЕ (KW)	2,75	3
ПОТРОШУВАЕ	261,9 l/h	218,1 g/h
СРЕДНИ ГОРНИЦИ		
ДИА. на инјектор (1 / 100мм)	97	65
НОМИНАЛНО РАТИРАЕ (KW)	1,75	1,75
ПОТРОШУВАЕ	166,7 l/h	127,2 g/h


## 7.2 Енергетска класа

Марка		
Модел		GHT6220W
Типот на рерната		ЕЛЕКТРИЧНА
Тежина	кг	45,0
Број на отвори		1
Извор на топлина		ЕЛЕКТРИЧНИ
Волумен	л	65
Потрошувачката на енергија (електрична енергија) - стандард	кWh/циклус	0,87
Потрошувачка на енергија (електрична енергија) – со вентилатор	кWh/циклус	0,78
Индекс на енергетска ефикасност - стандард		105,7
Индекс на енергетска ефикасност – со вентилатор		94,8
Енергетска класа		A
Оваа печка е во согласност со EN 60350-1		

### Совети за заштеда на енергија

#### Печка

- Подгответе оброци заедно, доколку сте во можност.
- Одржувајте кусо време на загревање.
- Не го зголемувајте времето за печење.
- Не заборавите да ја исклучите печката на крајот на готвењето.
- Не ја отворајте врата на печка за време траење на готвење.

Марка		
Модел		GHT6220W
Тип на плочата за готвење		КОМБИНИРАНО
Број на зони за готвење		4
Технологија за греење – 1		Гас
Големина – 1	цм	Полу-брз
Потрошувачката на енергија – 1	%	59,0
Технологија за греење – 2		Гас
Големина – 2	цм	Брз
Потрошувачка на енергија – 2	%	57,0
Технологија за греење – 3		Рингла
Големина – 3	цм	Ø14,5
Потрошувачка на енергија – 3	Wh/кг	193,0
Технологија за греење – 4		Рингла
Големина – 4	цм	Ø18,0
Потрошувачка на енергија – 4	Wh/кг	194,0
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење	Wh/кг	193,5
Енергетска ефикасност на плочата за готвење	%	58,0
Ова плоча е во согласност со ЕН 60350-2, ЕН 30-2-1		

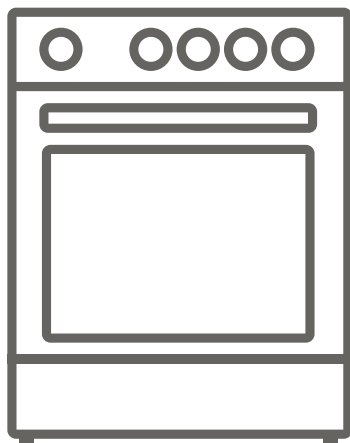
### Совети за заштеда на енергија

#### Плочата за готвење

- Користете прибор за готвење со рамно дно.
- Користете прибор за готвење со соодветни димензии.
- Користете прибор за готвење со капаџи.
- Намалете го количество на течност или маснотии.
- Кога течноста ќе зоврие, намалете ја температурата.



**HR** Samostojeće kuhalo / Priručnik za uporabu



**GHT6220W**

## Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

Ovaj Priručnik za uporabu sadržava važne sigurnosne informacije i upute o radu i održavanju vašeg uređaja.

Molimo odvojite vremena za čitanje ovog Priručnika za uporabu prije uporabe vašeg uređaja i čuvajte ovu knjigu za buduće čitanje.

Ikona	Tip	Značenje
	<b>UPOZORENJE</b>	Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti
	<b>RIZIK OD STRUJNOG UDARA</b>	Rizik od opasnog napona
	<b>POŽAR</b>	Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala
	<b>OPREZ</b>	Rizik od ozljede ili oštećenja imovine
	<b>VAŽNO / OPASKA</b>	Koristite sustav pravilno

# SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE UPUTE .....	3
1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....	3
1.2 Upozorenja za instalaciju.....	6
1.3 Tijekom uporabe.....	7
1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....	9
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU .....	11
2.1 Upute za instalatera.....	11
2.2 Instalacija kuhala.....	12
2.3 Plinski priključak .....	12
2.4 Plinska konverzija (ako je dostupna).....	13
2.5 Električni priključak i Sigurnost (ako je dostupno) .....	14
2.6 Podešavanje nogara.....	15
3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....	17
4. UPORABA PROIZVODA .....	18
4.1 Uporaba plinskih plamenika .....	18
4.2 Kontrole ploče za kuhanje .....	19
4.3 Kontrole pećnice.....	20
4.4 Tablica kuhanja.....	22
4.5 Upotreba mehaničkog tajmera sa potsjetnikom minuta.....	22
4.6 Pribor .....	22
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	23
5.1 Čišćenje .....	23
5.2 Održavanje .....	25
5.3 Održavanje .....	25
6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....	26
6.1 Rješavanje problema.....	26
6.2 Transport .....	27
7. TEHNIČKE KARAKTERISTIKE.....	28
7.1 Tablica ubrizgača.....	28
7.2 Energetska klasa.....	29



# 1. SIGURNOSNE UPUTE

- Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe vašeg uređaja i držite ih na podesnom mjestu radi upućivanja na njih kada je potrebno.
- Priručnik je pripremljen za više od jednog modela zbog čega vaš uređaj možda neće imati neke značajke opisane u njemu, Iz tog razloga, važno je posvetiti osobitu pažnju svim prikazima dok čitate Priručnik za uporabu.

## 1.1 Opća sigurnosna upozorenja


- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako nemaju nadzor ili nisu upućeni glede sigurne uporabe uređaja uz shvaćanje svih štetnih posljedica. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne trebaju provoditi djeca bez kontrole.

**⚠ UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati doticanja vrućih elemenata. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnom kontrolom.


**🔥⚠ UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću i uljem na ploči bez nadzora može biti opasno te prouzročiti požar. NIKADA nemojte pokušavati ugasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen poklopcem ili pokrivač za gašenje požara.

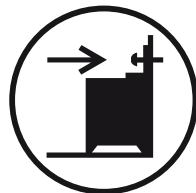
**⚠ OPREZ:** Proces kuhanja treba biti pod kontrolom. Kratkoročni procesi kuhanja treba biti pod stalnom kontrolom

 **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte stavljati stvari na površinama za kuhanje.


 **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Za modele koji uključuju poklopac ploče, očistite sve što je preljeveno na poklopcu prije uporabe i ostavite kuhalo da se ohladi prije zatvaranja poklopca.
- Nemojte koristiti uređaj sa dodatnim mjeriteljem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.

 **UPOZORENJE:** Da biste zaštitili uređaj od naginjanja moraju biti instalirane stabilizirajuće podupirače. (Za detaljne informacije pogledajte vodiš za komplet protunagibne opreme.)



- Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.
- Učice mogu postati vruće nakon kratkog razdoblja tijekom uporabe.
- Nemojte koristiti hrapava abrazivna sredstva za čišćenje ili materijale za čišćenje površina pećnice. Isti mogu izgrebati površine što može rezultirati lomljenjem stakla vrata ili oštećenje površina.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja.


 **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, osigurajte se da je uređaj isključen prije zamjene lampe.

**⚠ OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući pri kuhanju ili grilanju. Držite malu djecu dalje od uređaja kada je u uporabi.

- Vaš uređaj je proizveden sukladno primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama.
- Održavanje i popravke trebaju biti provedeni jedino od ovlaštenih servisnih tehničara. Instalacija i popravke provedene od neovlaštenih tehničara mogu biti opasni. Nemojte mijenjati ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način. Neprikladni štitnici ploče mogu prouzročiti nezgode.
- Prije priključenja vašeg uređaja, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (priroda plina i tlak plina ili strujni napon i frekvencija) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na oznaci.

**⚠ OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran jedino za kuhanje hrane i namijenjen je jedino za unutarnju uporabu u kućanstvu. Ne treba se koristiti u bilo koje druge svrhe ili u bilo kakvoj drugoj primjeni, kao što je uporaba van kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija.

- Nemojte koristiti ručice vrata pećnice za dizanje i micanje uređaja.
- Ovaj uređaj nije priključen na uređaj za ventiliranje. Treba biti instaliran i priključen sukladno tekućim regulativama za instalaciju. Zasebnu pozornost treba dati odnosnim zahtjevima glede ventilacije.
- Ako se plamenik ne upali nakon 15 sekundi, ugasite rad uređaja i otvorite vrata odjeljka. Pričekajte najmanje 1 minut prije pokušaja ponovnog paljenja plamenika.

- Ove upute su jedino valjane ako se pravilni simbol zemlje pojavljuje na uređaju. Ako se simbol ne pojavljuje na uređaju, pogledajte tehničke instrukcije koje opisuju kako modificirati uređaj za usklađivanje uvjeta uporabe sa zemljom gdje koristite uređaj.
- Sve moguće mjere poduzete su za osiguravanje vaše sigurnosti. Budući da se staklo može slomiti treba biti pažljiv pri čišćenju da bi se izbjeglo grebanje. Izbjegavajte udaranje ili lupanje stakla priborom.
- Uvjerite se da žica za snabdijevanje nije zaglavljena ili oštećena tijekom instalacije. Ako je žica za snabdijevanje oštećena mora biti zamijenjena od proizvođača, njegovog servisnog agenta ili slične kvalificirane osobe u cilju izbjegavanja ozljeda.
- Nemojte dopuštati djeci penjanje na vrata pećnice ili sjedenje na njima dok su otvorena.
- Ako je vaš uređaj opskrbljen pločom za kuhanje izrađenom od stakla ili keramičkog stakla:  
 **OPREZ:** “U slučaju lomljenja stakla ploče za kuhanje“:
  - odmah isključite sve plamenike i sve električne grijuće elemente te isključite uređaj iz struje
  - nemojte doticati površinu uređaja
  - nemojte koristiti uređaj.
- Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i životinja.

## 1.2 Upozorenja za instalaciju

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.

- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.
- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.
- Materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

### 1.3 Tijekom uporabe


- Kada prvi puta koristite vašu pećnicu možete osjetiti blagi miris. Ovo je sasvim formalno i prouzročeno je od izolacijskih materijala na elementima grijača. Preporučamo da prije prve uporabe vaše pećnice istu ostavite praznu i na maksimalnoj temperaturu te ostavite da radi 45 minuta. Uvjerite se da je sredina u kojoj je instaliran proizvod dobro ventilirana.
- Budite pažljivi pri otvaranju vrata pećnice tijekom kuhanja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.
- Nemojte stavljati zapaljive ili gorice materijal unutar ili blizu uređaja dok isti radi.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu za vađenje i zamjenu hrane u pećnici.
- Ni u kojem slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju izravno na bazu pećnice tijekom kuhanja. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.



Nemojte ostavljati kuhalo bez nadzora kada

kuhate s čvrstim ili tekućim uljima. Iste može zahvatiti vatra pod ekstremno vrućim uvjetima. Nikada ne stavljajte vodu na plamen prouzročen uljem umjesto isključivanja kuhala i pokrivanja posuđa njegovim poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

- Uvijek postavite posuđe na središte zone kuhanja i okrenite ručice na sigurni položaj da se ne mogu udariti.
- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb. Isključite plinski ventil kada plinski uređaji nisu u uporabi.
- Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju "0" (stop) kada uređaj nije u uporabi.
- Ladice se naginju kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili isпустite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.

 **OPREZ:** Uporaba plinskog uređaja za kuhanje rezultira stvaranje topline, vlage i produkte sagorijevanja u prostoriji gdje je instaliran. Osigurajte se da je kuhinja dobro ventilirana posebice kada je uređaj u uporabi, držite otvore prirodne ventilacije otvorenim ili instalirajte uređaj za mehaničku ventilaciju (izlazni poklopac za mehaničko prozračivanje).

- Produljena intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dopunsku ventilaciju, kao što je otvaranje prozora ili učinkovitiju ventilaciju, primjerice povećavanjem razine mehaničke ventilacije tamo gdje je ima.
- Pri korištenju grilnog plamenika držite vrata pećnice otvorenim i uvijek koristite štit grilnog deflektora opskrbljenog s proizvodom. Nikada ne koristite grilni

plamenik sa zatvorenim vratima pećnice.  
**!** **OPREZ:** Stakleni poklopci mogu puknuti kad se zagriju. Isključite sve plamenike i ostavite površinu ploče da se ohladi prije zatvaranja poklopca.



- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte stavljati teške ili zapaljive predmete (primjerice najlon, plastične vreće, papir, krpe, itd) u ladicu. Ovo uključuje posuđe za kuhanje s plastičnim dodacima (primjerice ručice).

**!** **OPREZ:** Unutarnja površina skladišnog odjeljka može postati vrućim kada je uređaj u uporabi. Izbjegavate doticanje unutarnje površine.

- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

## 1.4 Tijekom čišćenja i održavanja

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbе za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.

## CE Izjava o sukladnosti

**CE** Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo

koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.



Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.



## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

**!** **UPOZORENJE** : Ovaj uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara, sukladno uputama u ovom vodiču i u skladu s tekućim lokalnim regulativama.

- Nepravilna instalacija može prouzročiti štetu i oštećenja za koje proizvođač ne prihvaća odgovornost i jamstvo neće biti valjano.
- Prije instalacije, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (strujni napon i frekvencija i/ili priroda plina i tlak plina) i postavke uređaja kompatibilni. Uvjeti za podešavanje ovog uređaja su navedeni na oznaci.
- Vrijedeći zakoni, uredbe, direktive i standardi u zemlji uporabe se moraju poštivati (sigurnosni pravilnici, odgovarajuća reciklaža u skladu s pravilnicima, itd.)

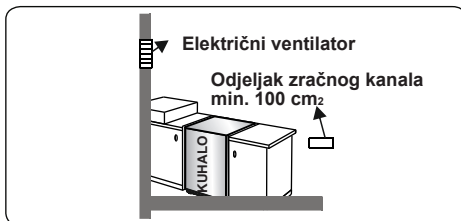
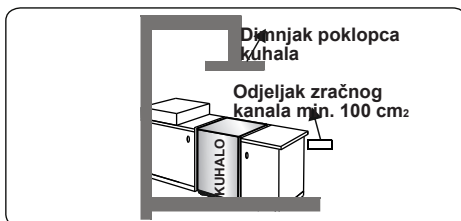
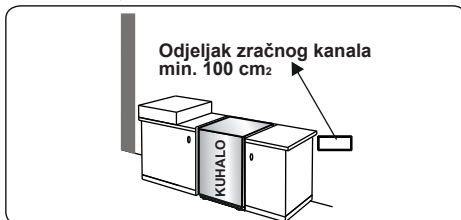
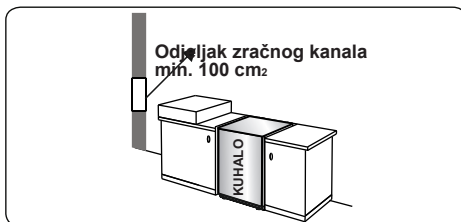
### 2.1 Upute za instalatera Zahtjevi ventilacije

- Za prostorije s volumenom manjim od 5 m<sup>3</sup>, potrebna je permanentna ventilacija od 100cm<sup>2</sup> slobodnog prostora.
- Za prostorije s volumenom između 5 m<sup>3</sup> i 10m<sup>3</sup>, potrebna je permanentna ventilacija od 50 cm<sup>2</sup> slobodnog prostora, osim ako prostorija ima vrata koja se izravno otvaraju prema vanjskom zraku u kom slučaju nije potrebna ventilacija.
- Za prostorije s volumenom većim od 10 m<sup>3</sup> nije potrebna permanentna ventilacija.

**!** **Važno:** Bez obzira na veličinu prostorije, sve prostorije koje sadržavaju uređaj moraju imati izravni pristup vanjskom zraku putem prozora na otvaranje ili ekvivalentno.

### Pražnjenje sagorjelih plinova iz okoliša

Plinski uređaji ispuštaju sagorjeli plinski otpad u vanjski zrak, ili izravno ili putem poklopca kuhala s dimnjakom. Ako nije moguće instalirati poklopac kuhala, instalirajte ventilator na prozoru ili zidu koji ima pristup svježem zraku. Ventilator mora imati kapacitet za promjenu volumena zraka u kuhinji najmanje 4-5 puta na sat.



### Opće upute

- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao što su zavjese, ulje, odjeća itd. koje može zahvatiti vatra.
- Radna ploča i namještaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otpornih na temperature iznad 100°C.
- Uređaj ne treba instalirati izravno na perilicu posuđa, hladnjak, zamrzivač, perilica ili sušilica rublja.

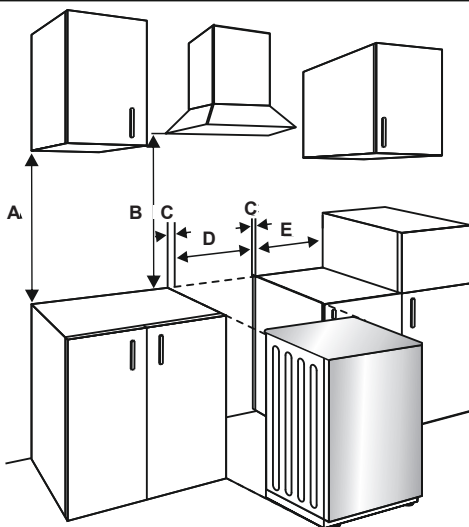
- Uređaj može biti postavljen blizu drugog namještaja pod uvjetom da u prostoru gdje je uređaj postavljen, visina namještaja ne prelazi visinu ploče kuhala.

## 2.2 Instalacija kuhala

- Ako je kuhinjski namještaj viši od ploče kuhala, kuhinjski namještaj mora biti najmanje 10 cm dalje od strana uređaja zbog cirkulacije zraka.
- Treba biti najmanje 2 cm praznog prostora oko uređaja radi cirkulacije zraka.

- Ako se instalira poklopac kuhala ili kredenc iznad uređaja, sigurno odstojanje između ploče kuhala i bilo kojeg kredenca/poklopcu kuhala treba biti kao što je prikazano dolje.

<b>A (mm) Kredenc</b>	420
<b>B (mm) Poklopac kuhala</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Širina proizvoda
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 Plinski priključak

### Montaža snabdijevanja plina i provjera curenja

Povežite uređaj u skladu s primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama. Prvo, provjerite koja vrta plina je instalirana na kuhlalu. Ova informacija je dostupna na stražnjoj naljepnici kuhala. Možete naći informacije glede odgovarajuće vrste plina i odgovarajućih ubrizgača plina u tablici tehničkih podataka. Provjerite da tlak dovoda plina odgovara vrijednostima u tablici tehničkih podataka, da bi omogućili najučinkovitiju uporabu te osigurali najmanju potrošnju plina. Ako tlak uporabljenog plina različit od navedenih vrijednosti ili nije stabilan u vašem prostoru, može biti neophodna montaža dostupnog regulatora tlaka na plinski umetak. Trebate kontaktirati ovlaštenu servis da biste uradili

ove postavke.

### Točke koje morate provjeriti tokom montaže fleksibilnog crijeva:

- Ako je dovod plina izrađen od fleksibilnog crijeva fiksiranog na plinski umetak ploče, mora biti pričvršćen cijevnim ovratnikom.
- Povežite vaš uređaj kratkim i izdrživim crijevom koliko je moguće bliže izvoru plina.
- Dopuštena maksimalna duljina crijeva je 1.5 m.
- Uređaj treba biti povezan u skladu s odgovarajućim lokalnim standardima za plin.
- Crijevo morate držati dalje od oblasti koje se mogu ugrijati do temperatura viših od 90°C.

- Crijevo ne smije biti napuklo, pokidano, savijeno ili preklopljeno.
- Držite crijevo dalje od oštih kutova i predmeta koji s mogu pomicati.
- Prije montaže povezivanje, morate biti sigurni da crijevo nije oštećeno. Koristite mjehuriće vode ili kapljice tekućine za provedbu provjere. Nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru curenja plina.
- Svi metalni predmeti koji su korišteni tijekom povezivanja plina moraju biti bez hrđe. Provjerite rok trajanja svih komponenti korištenih za povezivanje.

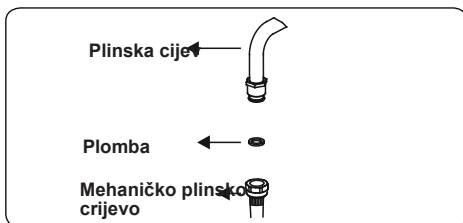
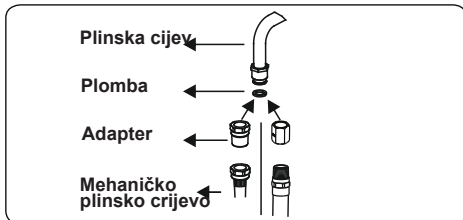
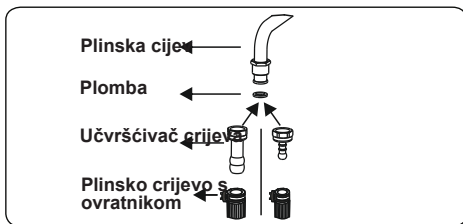
### Točke koje morate provjeriti tokom montaže fiksnog dovoda za plin

Metoda korištena za montažu fiksnog dovoda za plin (dovod za plin izrađen od niti, primjerice navrtanj) varira u skladu sa zemljom u kojoj se nalazite. Najuobičajeniji dijelovi za vašu zemlju će biti snabdjeveni s vašim uređajem. Bilo koji drugi potrebni dijelovi bit će snabdjeveni kao pričuvni dijelovi.

Tijekom povezivanja, uvijek držite navrtanj plinskog cjevovoda pričvršćeno dok okrećete odgovarajući dio. Koristite matične ključeve odgovarajuće veličine za sigurno povezivanje. Za površine između različitih dijelova uvijek koristite plombe snabdjevne s opremom za konverziju plina.

Plombe korištene tijekom povezivanja također trebaju biti odobrene za uporabu za povezivanje plina. Nemojte koristiti vodovodne plombe za plinske priključke.

Upamtite da je ovaj uređaj spreman za povezivanje na snabdijevanje plinom u zemlji za koju je proizveden. Glavno odredište zemlje je obilježeno na stražnjem poklopcu uređaja. Ako trebate koristiti uređaj u drugoj zemlji, mogu vam trebati bilo koji priključci navedeni na donjem prikazu. U takvom slučaju kontaktirajte nadležne službe da biste saznali pravilni plinski priključak.



Kuhalo mora biti instalirano i održavano od propisno kvalificiranog registriranog plinskog tehničara u skladu s tekućim sigurnosnim propisima.

**⚠ UPOZORENJE :** Nemojte koristiti otvoreni plamen za provjeru curenja plina.

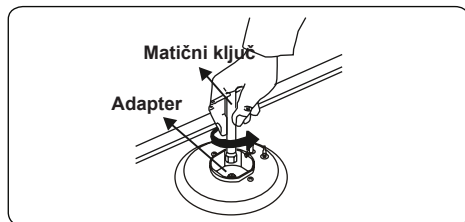
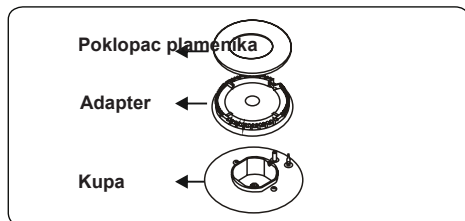
### 2.4 Plinska konverzija (ako je dostupna)

Vaš uređaj je dizajniran za rad na LPG/NG plin. Plinski plamenici mogu se adaptirati na različite tipove plina, zamjenom odgovarajućih ubrizgivača i podešavanjem najmanje visine plamena podesne za plin u uporabi. U te svrhe treba provesti sljedeće korake.

## Promjena ubrizgivača

### Plamenici na ploči

- Prekid glavnog dovoda plina i isključivanje uređaja s glavnog dovoda struje.
- Skinite poklopce plamenika i adaptere.
- Koristite matični ključ od 7 mm za odvijanje ubrizgivača.
- Zamijenite ubrizgač s onim iz opreme za konverziju plina, s pravilnim promjerom za tip plina koji će se koristiti, sukladno tablici plinskih ubrizgivača.



### Podешavanje najmanjeg položaja plamena:

Prije svega osigurajte se da je uređaj isključen iz glavnog dovoda struje i da je dovod plina otvoren. Najmanji položaj plamena je podešen ravnim odvijačem smještenim na ventilu. Za ventile sa sigurnosnim uređajem za zatajenje plamena, odvijač je smješten bočno na vretenu ventila kao što se vidi na prikazu. Za ventile bez sigurnosnog uređaja za zatajenje plamena, odvijač je smješten unutar vretena ventila kao što se vidi na prikazu. Da biste olakšali podešavanje položaja plamena, preporučamo da skinete kontrolnu ploču (i mikro prekidač ako ga vaš model ima) tijekom promjene. Vijak premoštenja mora biti labav radi konverzije s LPG-a u NG. Za konverziju s NG-a u LPG, vijak premoštenja mora biti zategnut.



### Određivanje najmanjeg položaja plamena

Za određivanje najmanjeg položaja, upalite plamenike i ostavite ih na najmanjem položaju. Skinite gumbe jer odvijač možete primijeniti jedino ako su gumbi skinuti. Pomoću malog odvijača, zategnite ili olabavite vijak premoštenja za blizu 90 stupnjeva. Kada je plamen duljine najmanje 4mm, snabdijevanje plina je dobro. Osigurajte se da plamen ne odumire pri prijelazu s maksimalnog položaja na minimalni položaj. Napravite umjetni vjetar rukama prema plamenu da biste vidjeli je li plamen stabilan.

### Promjena plinskog umetka

Za neke zemlje tip plinskog priključka može biti različit za NG/LPG plinove. U tom slučaju, skinite trenutačne priključne komponente i navrtne (ako ih ima) i sukladno priključite novi dovod plina. U svim uvjetima, sve komponente korištene u plinskom priključku trebaju biti odobrene od lokalnih i/ili međunarodnih vlasti. U svim plinskim priključcima odnosi se na klauzulu "Montaža dovoda plina i provjera curenje" koja je objašnjena gore.

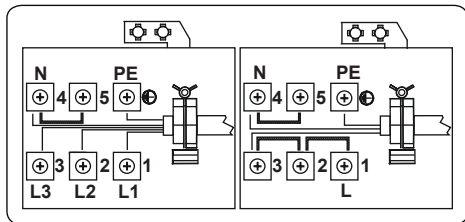
### 2.5 Električni priključak i Sigurnost (ako je dostupno)

**⚠ UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlaštenu servisnu ili kvalificiranu električaru, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

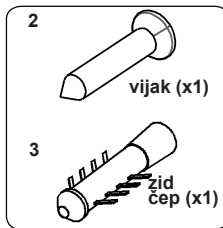
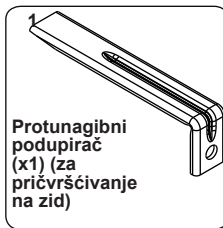
**⚠ UPOZORENJE: UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN**

- Prije priključenja uređaja na struju, morate uraditi provjeru nominalne vrijednosti napona uređaja (zapečaćeno na identifikacijskoj ploči uređaja) kako bi odgovarao snabdijevanju dostupnom mrežnom naponu i električni mrežni vodovi trebaju odgovarati nominalnim vrijednostima struje uređaja (također naznačeno na identifikacijskoj ploči).

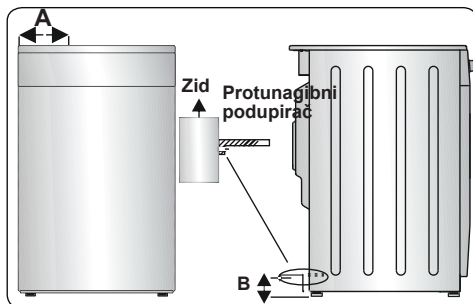
- Tijekom instalacije, pazite da koristite izolirane kabele. Pogrešno spajanje može oštetiti Vaš uređaj. Ako je mrežni kabel oštećen i treba ga zamijeniti to može učiniti jedino kvalificirano osoblje.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Žicu za snabdijevanje treba držati dalje od vrućih dijelova uređaja i ne smije biti savijena ili stisnuta. U suprotnom žica može biti oštećena i prouzročiti kratki spoj.
- Ako uređaj nije priključen na mrežu s utičnicom, mora se koristiti svepolni rastavljač (s najmanje 3 mm kontaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240 V~ Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštene servisere ili kvalificiranog električara.
- Strujni kabel (H05VV-F) mora biti dovoljne duljine da se priključi na uređaj.
- Prekidač s osiguračem mora biti lako dostupan kad se ugradi uređaj.
- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.
- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.
- Priključak terminalne kutije je smješten na terminalnoj kutiji.



Protunagibna oprema



Vrećica s dokumentima sadržava protunagibnu opremu. Labavo pričvrstite protunagibni podupirač (1) na zid korištenjem vijka (2) i čepa za zid (3), slijedeći mjere prikazane dolje na slici i tablici. Podesite visinu protunagibnog podupirača da bude u ravni s prorezom na kuhlama te zategnite vijak. Pritisnite uređaj prema zidu kako biste se osigurali da je protunagibni podupirač ušao u stražnji prorez uređaja.



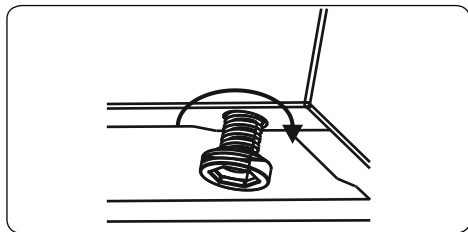
Dimenzije proizvoda (širina x dubina x visina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (dvostruka pećnica)	297.5	52
50x60x90 (dvostruka pećnica)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.6 Podešavanje nogara

Vaš proizvod stoji na četiri podešive nogare. Za sigurno korištenje važno je da vaš uređaj bude pravilno izbalansiran. Uvjerite se da je uređaj niveliran prije kuhanja. Za povećanje visine uređaja, okrenite nogaru suprotno smjeru kazaljke na satu. Za

smanjenje visine uređaja, okrenite nogaru u smjeru kazaljke na satu.

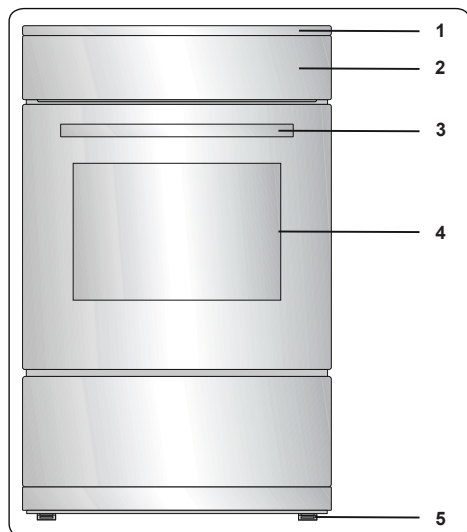
Omogućeno je podizanje visine uređaja do 30 mm podešavanjem nogare. Uređaj je težak i preporučamo najmanje 2 osobe za njegovo nošenje. Nikada ne vucite uređaj.



### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA

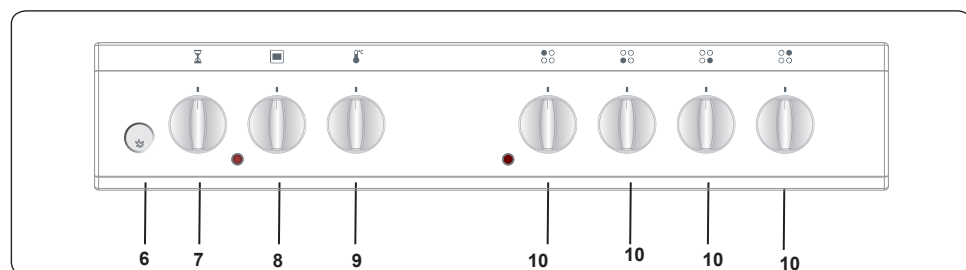
**Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

#### Popis sastavnih dijelova



1. Ploča za kuhanje
2. Kontrolna ploča
3. Ručica vrata pećnice
4. Vrata pećnice
5. Podesiva nogara

#### Kontrolna ploča



6. Gumb (Paljenje)
7. Vremenske funkcije
8. Funkcijski kontrolni gumb pećnice
9. Gumb termostata pećnice
10. Kontrolni gumb ploče
11. Gumb (subotnji način rada)

## 4. UPORABA PROIZVODA

### 4.1 Uporaba plinskih plamenika

#### Paljenje plamenika

Položaj simbola iznad svakog kontrolnog gumba pokazuje plamenik koji gumb kontrolira.

#### Ručno paljenje plinskih plamenika.

Ako vaš uređaj nije opremljen pomoćnim sredstvom za paljenje, ili postoji zatajenje električne mreže, slijedite dolje navedene procedure

#### Za plamenike na ploči za kuhanje

Pritisnite gumb plamenika koji želite upaliti i držite pritisnuto dok ga okrećete suprotno smjeru kazaljke na satu dok gumb ne dođe na "maksimalni" položaj. Nastavite pritiskati gumb i stavite šibicu, svjećicu ili drugo ručno sredstvo na gornji obod plamenika. Maknite izvor paljenja s plamenika čim vidite stabilan plamen.

#### Električno paljenje gumbom za iskrenje.

Pritisnite gumb plamenika koji želite upaliti i držite pritisnuto dok okrećete suprotno smjeru kazaljke na satu dok gumb ne bude na "maksimalnom" položaju. Dok držite gumb pritisnutim pritisnite gumb za paljenje. Uvjerite se da ste odmah pritisnuli gumb za paljenje jer se može dogoditi odgoda i rast plina koji može rezultirati širenjem plamena. Nastavite držati pritisnutim gumb za paljenje dok ne vidite stabilan plamen na plameniku.

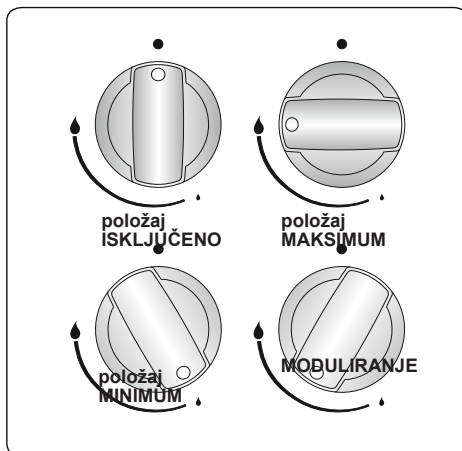
#### Sigurnosni uređaj za plamen

#### Plamenici na ploči

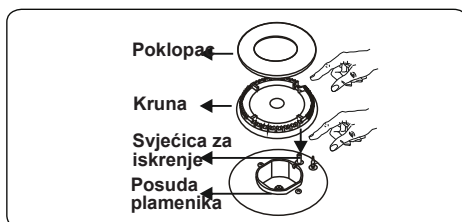
Ploče za kuhanje opremljene uređajem za zatajivanje plamena pružaju sigurnost u slučaju neočekivanog gašenja plamena. Ako se pojavi takav slučaj, uređaj će blokirati dovod plina za plamenike te izbjeći bilo kakvo akumuliranje nesagorjelog plina. Pričekajte 90 sekundi prije ponovnog paljenja ugašenog plinskog plamenika. Kontrole ploče za kuhanje

#### Plamenik na ploči za kuhanje

Gumb ima 3 položaja: isključeno (0), maksimum (veliki simbol vatre) i minimum (mali simbol vatre). Upalite plamenik gumbom na "maksimalni" položaj; zatim možete podesiti duljinu plamena između "maksimalnog" i "minimalnog" položaja. Nemojte koristiti plamenike kada je gumb između položaja "maksimalno" i "isključeno".



Nakon paljenja, vizualno provjerite plamen. Ako vidite žuti vrh, podignutog ili nestabilnog plamena, isključite dovod plina, zatim provjerite montažu poklopača i kruna plamenika čim se ohlade. Uvjerite se da nema tekućina u poklopcima plamenika. Ako se plamen pojavi neočekivano iz plamenika, isključite plamenike, prozračite kuhinju svježim zrakom i pričekajte najmanje 90 sekundi prije pokušaja ponovnog paljenja.



Za isključivanje plamenika na ploči za kuhanje, okrenite gumb plamenika na ploči za kuhanje u smjeru kazaljke na satu na položaj "0" ili tako da marker na gumbu plamenika na ploči za kuhanje bude nagore.

Vaša ploča za kuhanje ima plamenike različitih promjera Uvjerit ćete se da je najekonomičniji način uporabe plina odabrati pravilnu veličinu plinskog plamenika za veličinu vaše posude za kuhanje te postaviti plamen na "minimalni" položaj čim se dosegne točka ključanja. Preporučamo da uvijek poklopite vašu posudu za kuhanje da bi se izbjegli gubitak topline.

Da biste dobili maksimalnu iskorištenost glavnog plamenika, preporučamo uporabu



posude sa sljedećim promjerima ravnog dna. Uporaba posuda manjih od minimalne dimenzije prikazane dolje prouzročit će gubitak energije.

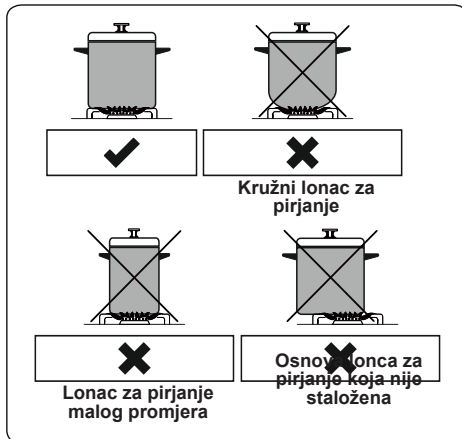
Brzi / Wok plamenik	22-26 cm
Polubrzi plamenik	14-22 cm
Pomoćni plamenik	12-18 cm

Uvjerite se da se vrhovi plamena ne šire van opsega vanjskog opsega posude, jer ovo može oštetiti plastične dodatke kao što su ručice.

Isključite glavni plinski kontrolni ventil kada ne koristite plamenike na dulje razdoblje.

### UPOZORENJE:

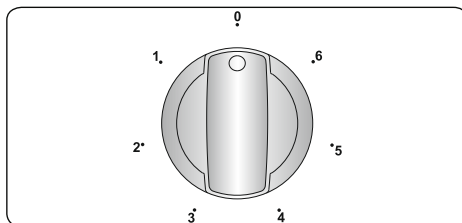
- Koristite jedino posude s ravnim dnom i debelim osnovama.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na plamenik.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Nužno je da djecu i životinje držite dalje od plamenika za vrijeme i nakon kuhanja.
- Nakon uporabe, ploča za kuhanje ostaje vrlo vruća neko vrijeme. Nemojte je doticati i nemojte stavljati nikakve stvari na ploču za kuhanje.
- Nikada ne stavljajte noževe, vilice, žlice i poklopce a ploču za kuhanje jer će postati vrući te mogu prouzročiti ozbiljne opekline.
- Nemojte dopustiti da ručice posude ili bilo koji drugi kuhinjski pribor pređe preko ruba vrha kuhala.



## 4.2 Kontrole ploče za kuhanje Plamenik

Plamenik se kontrolira gumbom sa 6 položaja.

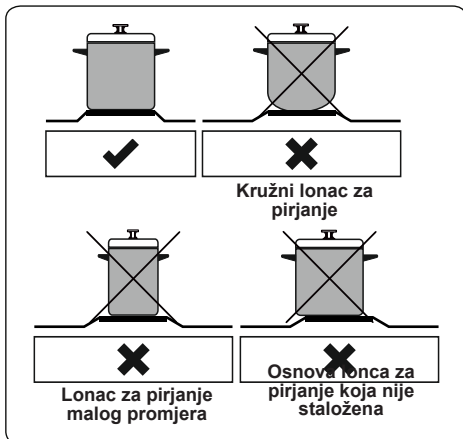
Plamenik se može koristiti okretanjem kontrolnog gumba na jedan od ovih položaja. Blizu svakog kontrolnog gumba na ploči za kuhanje nalazi se mali simbol koji pokazuje koji se plamenik kontrolira tim gumbom. Svjetlo uključeno/isključeno na kontrolnoj tabli pokazuje koji su plamenici u uporabi.



Položaj gumba	Funkcija
0	Položaj ISKLJUČENO
1	Za topljenje maslaca itd i za podgrijavanje malih količina tekućina.
2	Za podgrijavanje većih količina tekućina. Za pripremu krema i umaka
3	Za odmrzavanje hrane za kuhanje
4	Za kuhanje delikatnog mesa i ribe
5	Za pečenje mesa i odreska
6	Za kuhanje velikih količina tekućina ili za prženje

## UPOZORENJE:

- Kad koristite plamenik prvi put, ili nakon što ga dulje vremena niste koristili, neophodno je eliminirati svu vlažnost koja se može akumulirati oko električnih elemenata ploče. Da to uradite, uključite plamenik na najmanju jačinu oko 20 minuta.
- Nikada nemojte koristiti plamenik bez posude. U suprotnom se mogu pojaviti kvarovi na ploči za kuhanje.
- Koristite jedino posude s ravnim dnom i debelim osnovama.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na plamenik.
- Kada je plamenik u uporabi, uvjerite se da je posuda pravilno u središtu plamenika.
- Nikada nemojte koristiti posudu manjeg ili većeg promjera od plamenika jer se tako gubi energija.



- ako je moguće uvijek stavite poklopce na posude da biste izbjegli gubitak topline.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Nužno je da djecu i životinje držite dalje od ploče za kuhanje tijekom uporabe i dok se sasvim ne ohladi nakon uporabe.
- Ako primijetite naprslinu na ploči za kuhanje morate je odmah isključiti i zamijeniti putem ovlaštenog serviser ili tehničara.

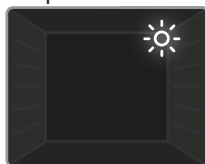
## 4.3 Kontrole pećnice

### Funkcijski kontrolni gumb pećnice

Okrenite gumb do odgovarajućeg simbola željene funkcije kuhanja. Za detalje o različitim funkcijama vidite "Funkcije pećnice"

### Gumb termostata pećnice

Nakon odabira funkcije kuhanja, okrenite ovaj gumb da biste postavili željenu temperaturu. Svjetlo termostata pećnice će svijetliti uvijek kada je termostat u radu za zagrijavanje pećnice ili održavanje temperature. Funkcije pećnice



### Žarulja pećnice:

Jedino se pali svjetlo pećnice. Ostal će upaljeno tijekom funkcije kuhanja.



### Funkcija

**odmrzavanja:** Upaliti će se upozoravajuća svjetla i ventilator će početi s radom. Za uporabu funkcije odmrzavanja stavite

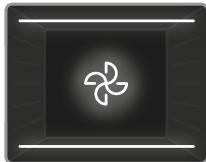
vašu smrznutu hranu u pećnicu na policu na trećem prorezu od dna. Preporučamo da stavite pladanj pećnice ispod odmrzavajuće hrane za skupljanje vode otapajućeg leda. Ova funkcija neće kuhati ili peći vašu hranu, jedino pomaže za odmrzavanje.



### Funkcija statičkog

**kuhanja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i donji grijući elementi počinju raditi. Funkcija statičkog kuhanja

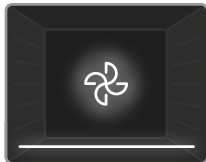
emitira toplinu osiguravajući jednako kuhanje hrane. Ovo je idealno za pravljenje kolača, pečenih tjestenina, lasanje i pizze. Preporučamo da prethodno ugrijete pećnicu 10 minuta te je najbolje koristiti jednu policu pri korištenju ove funkcije.



### Funkcija ventiliranja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i gornji i donji grijući elementi i ventilator počinju raditi. Ova funkcija je dobra

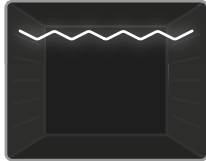
za pečenje kolača. Kuhanje provode donji i gornji grijući elementi pećnice i ventilator, koji osigurava cirkulaciju zraka dajući blago grilani učinak hrani. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



### Funkcija grilanja i ventiliranja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i donji grijući element i ventilator počinju raditi. Funkcija

ventiliranja i donjeg grilanja je idealna za pečenje hrane kao pizza, podjednako za kratko vrijeme. Ventilator jednako raspršuje toplinu pećnice dok donji grijući element peče hranu. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



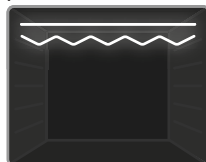
### Funkcija grilanja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i grijući element grila počinje raditi. Funkcija se

koristi za grilanje i tostiranje hrane na gornjim policama pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



**Upozorenje:** Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.



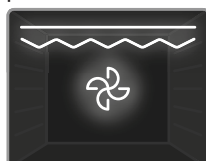
### Funkcija brzog

**grilanja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gril i gornji grijući elementi počinju raditi. Ova funkcija se

koristi za brže grilanje i za grilanje hrane veće površine kao što je meso. Koristite gornje police pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



**Upozorenje:** Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.



### Funkcija dvostrukog




**grilanja i ventiliranja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i gril, gornji grijući elementi i ventilator počinju raditi.

Ova funkcija se koristi za brže grilanje krupnije hrane te grilanje hrane s većom površinom. Gornji grijući elementi i gril imat će dopunsku energiju skupa s ventilatorom da bi osigurali jednako kuhanje. Koristite gornje police pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



**Upozorenje:** Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.

## 4.4 Tablica kuhanja

Funkcija	Jela			 min.
Statička	Lisnato tijesto	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Kolačić	1 - 2	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
Ventilator	Lisnato tijesto	1 - 2	170-190	25-35
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kolačić	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60
Grilanje	Grilane mesne okruglice	4	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

\*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje piletine.

## 4.5 Upotreba mehaničkog tajmera sa potsjetnikom minuta

Opis funkcije	
0.....100	Rad podešavanjem tajmera

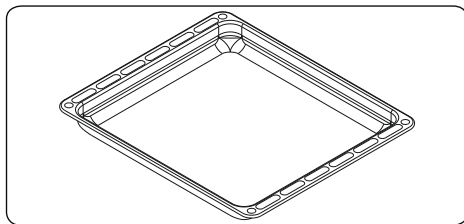
Okrenite gumb Timer u smjeru kazaljke na satu kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja. Kad tajmer dosegne nulu, oglasit će se zvučno upozorenje. Pećnica će ostati uključena dok se ne isključi kontrola pećnice.

## 4.6 Pribor

### Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

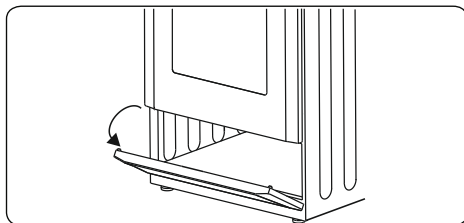
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



### Preklopna ladica

Vaš uređaj uključuje ladicu za skladiranje pribora kao što su pladnjevi, police, rešetke ili mali lonci i tave.

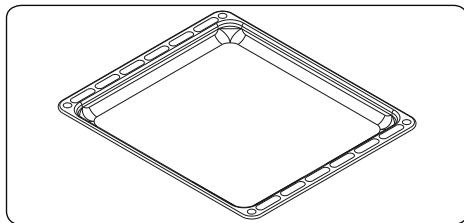
**! UPOZORENJE:** Unutarnja površina ladice može postati vruća tijekom uporabe. Nemojte skladirati u ladici nikakvu hranu, plastične ili zapaljive materijale.



### Plitki pladanj

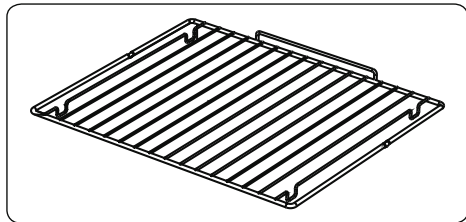
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



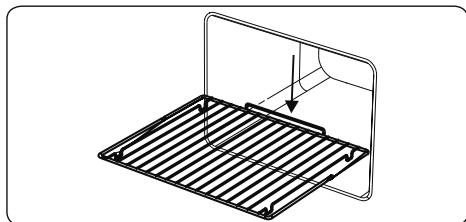
### Žičana rešetka

Žičanu rešetku najbolje je koristiti za grilanje ili obradu hrane u posudama pogodnim za pećnice.



### UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.





## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 Čišćenje



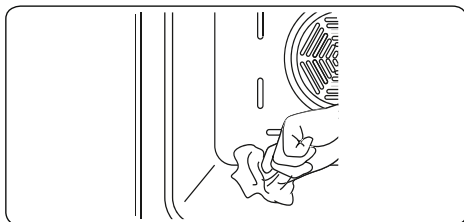
**UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja čišćenja.

#### Opće upute



- Provjerite da li materijali za čišćenje odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.
- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine kuhala.
-  Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.
- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.
-  Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

#### Čišćenje unutrašnjosti pećnice.

- Unutrašnjost emajliranih pećnica najbolje se čisti dok je pećnica topla.
- Obrišite pećnicu mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom nakon svake uporabe. Zatim obrišite pećnicu ponovno mokrom krpom te osušite.
- Možda povremeno trebate koristiti tekuće sredstvo za čišćenje da biste kompletno očistili pećnicu.



#### Čišćenje plinske ploče

- Čistite redovito plinsku ploču.
- Skinite potpore za posuđe, poklopce i krunice s plamenika na ploči.
- Obrišite površinu ploče mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim, ponovno obrišite površinu ploče mokrom krpom te osušite.
- Operite i isperite poklopce plamenika. Nemojte ih ostaviti vlažnim. Osušite ih odmah suhom krpom.
- Uvjerite se da ste ponovno vratili sve dijelove ispravno nakon čišćenja.
- Površine potpora za posuđe tokom vremena mogu se izgrebati od uporabe. Ovo nije tvornička pogreška.
-  Nemojte koristiti metalne spužve za čišćenje bilo kog dijela ploče.
-  Uvjerite se da voda ne ulazi u plamenike jer to može blokirati ubrizgivače.

#### Čišćenje grijača za rešo (ako ga ima)

- Čistite redovito grijač za rešo.
- Obrišite rešo mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim kratko uključite rešo da bi se sasvim osušio.


#### Čišćenje staklenih dijelova


- Čistite redovito staklene dijelove vašeg uređaja.

- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutarnje i vanjsko čišćenje staklenih dijelova. Zatim isperite i osušite temeljito suhom krpom.

### Čišćenje emajliranih dijelova


- Čistite redovito emajlirane dijelove vašeg uređaja.
- Obrišite emajlirane dijelove mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim ponovno obrišite mokrom krpom te osušite.


 Nemojte čistiti emajlirane dijelove dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na emajlu na dulje vrijeme.

### Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja od nehrđajućeg čelika.
- Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.

 Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.

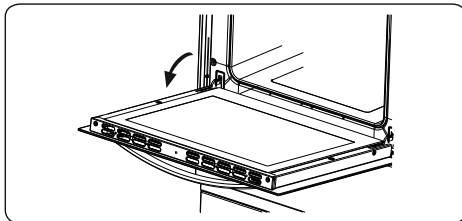
### Čišćenje bojanih površina (ako ih ima)

- Mrlje od rajčice, umaka od rajčice, ketchupa, limuna, naftnih derivata, mlijeka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kave mogu se odmah očistiti krpom natopljenom u toploj vodi. Ako ove mrlje nisu očišćene i ako se dopusti da se osuše na površini gdje su, ne trebati ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnik i plastičnim žicama za ribanje, spužve za posuđe koje mogu oštetiti površine), odstranjivačima mrlja, odmašćivačima, abrazivnim površinskim kemikalijama. U suprotnom, može se javiti korozija na praškasto bojanim površinama te se mogu javiti mrlje. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje prouzročeno uporabom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

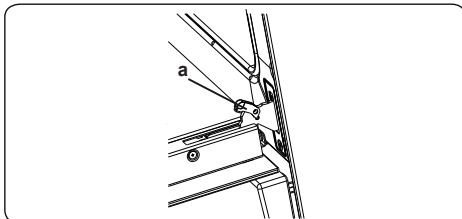
### Skidanje vrata pećnice

Prije čišćenja stakla vrata pećnice, morate skinuti vrata pećnice kao što je dolje prikazano.

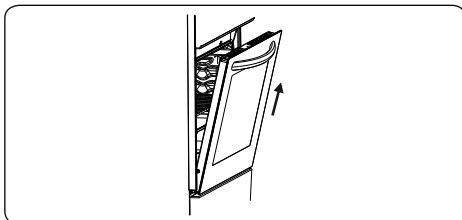
1. Otvorite vrata pećnice.




2. Otvorite kvaku za zaključavanje (a) (uz pomoć odvijača) do krajnjeg položaja.




3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.




## 5.2 Održavanje

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran tehničar.


### Zamjena žarulje pećnice

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja vašeg uređaja.

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).
- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.

 Svjetiljka je dizajnirana specificirano za uporabu u aparatima za kuhanju u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

## 5.3 Održavanje

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran tehničar.

### Druge kontrole

- Periodično provjerite datum isteka cijevi za plinski priključak
- Periodično provjerite cijev za dovod plina. Ako ste pronašli kvar, kontaktirajte autorizirani servis za otklanjanje kvara.
- Ako se pronađe kvar pri radu kontrolnih gumbova uređaja, kontaktirajte ovlaštenog serviser.

## 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

### 6.1 Rješavanje problema



Ako još uvijek imate problem s vašim uređajem nakon provjere ovih temeljnih koraka u rješavanju problema, molimo kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Plamenici na ploči ne rade.	Plamenici su možda u položaju <b>'isključeno'</b> . Plinski opskrbeni tlak možda nije pravilan. Struja (ako uređaj ima električni priključak) je isključena.	Provjerite položaj kontrolnog gumba. Provjerite opskrbeni plin i plinski tlak. Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također provjerite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Plamenici ploče ne svijetle.	Poklopac i kruna plamenika nisu montirani pravilno. Plinski opskrbeni tlak možda nije pravilan. LPG cilindar (ako je primjenjiv) može biti istrošen. Struja (ako uređaj ima električni priključak) je isključena.	Osigurajte da su dijelovi plamenika postavljeni pravilno. Provjerite opskrbeni plin i plinski tlak. LPG cilindar možda treba zamijeniti. Provjerite da li ima opskrbe strujom. Također, provjerite da li ostali kuhinjski uređaji rade.
Boja plamena je narančasta/žuta.	Poklopac i kruna plamenika nisu montirani pravilno. Različiti plinski sastojci	Osigurajte da su dijelovi plamenika postavljeni pravilno. Ovisno o dizajnu plamenika može se pojaviti plamen narančaste/žute boje u određenim oblastima plamenika. Ako koristite uređaj na prirodni plin, gradski prirodni plin možda ima različite sastojke. Nemojte koristiti uređaj nekoliko sati.
Plamenik se ne pali ili je djelomično osvijetljen.	Dijelovi plamenika možda nisu čisti ili suhi.	Uvjerite se da su dijelovi uređaja suhi i čisti.
Zvuk plamenika je dosta glasan.	-	Ovo je normalno. Glasni zvuk se može smanjiti uslijed zagrijavanja.
Glasni zvuk	-	Normalno je da određeni metalni dijelovi kuhala stvaraju glasni zvuk kada su u uporabi.
Ploča ili zone kuhanja se ne mogu uključiti.	Nema opskrbe strujom.	Provjerite kućanske osigurače za uređaj. Provjerite da li negdje ima prekida struje isprobavanjem drugih elektroničkih uređaja.
Ploča stvara oduran miris tijekom prvih kuharskih sesija.	Novi uređaj.	Ugrijte lonac za pirjanje pun vode na svakoj zoni kuhanja tijekom 30 minuta.
Pećnica se ne uključuje.	Struja je isključena.	Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također, provjerite da li ostali kuhinjski uređaji rade.
Nema topline ili se pećnica ne zagrijava.	Kontrola temperature pećnice je nepravilno podešena. Vrata pećnice je ostavljena otvorena.	Provjerite da li je kontrolni gumb za temperaturu pećnice pravilno podešen.
Kuhanje je neujednačeno u pećnici.	Police pećnice su u nepravilnom položaju.	Provjerite da li se koriste preporučane temperature i položaji polica. Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se smanjiti i to može utjecati na rezultate vašeg kuhanja.



Svjetlo pećnice (ako je dostupno) ne radi.	Svjetiljka je neispravna. Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.	Zamijenite svjetiljku sukladno uputama. Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.
Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan.	Police pećnice vibriraju.	Provjerite da li je pećnica nivelirana. Provjerite da police i bilo koje posuđe za pečenje ne vibrira ili da nije u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.

## 6.2 Transport

Ako vam je potreban transport proizvoda, koristite originalno pakiranje proizvoda i provedite transport korištenjem njegove originalne kutije. Slijedite oznake za transport na pakiranju. Prilijepite vrpcom sve neovisne dijelovi uz proizvod da biste spriječili oštećenje proizvoda tijekom transporta.


Ako nemate originalno pakiranje, pripremite transportnu kutiju tako da su uređaj, posebice vanjske površine proizvoda zaštićeni od vanjskih prijetnji.

## 7. TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

### 7.1 Tablica ubrizgača

G30 28-30mbar 4.8 kW 345 g/h II2H3B/P RS Class: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
VELIKI PLAMENIK		
DIA. INJECTORA (1 / 100mm)	115	85
NOMINALNA OCJENA (KW)	2,75	3
POTROŠNJA	261,9 l/h	218,1 g/h
SREDNJI PLAMENIK		
DIA. INJECTORA (1 / 100mm)	97	65
NOMINALNA OCJENA (KW)	1,75	1,75
POTROŠNJA	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 Energetska klasa

Marka		
Model		GHT6220W
Vrsta pećnice		ELEKTRIČNA
Masa	kg	45,0
Broj šupljina		1
Izvor topline		ELEKTRIČNI
Volumen	l	65
Potrošnja energije (električne energije) - konvencionalna	kWh/ciklus	0,87
Potrošnja energije (električne energije) – sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,78
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalna		105,7
Indeks energetske učinkovitosti – sa ventilatorom		94,8
Energetski razred		A
Ova je pećnica sukladna sa EN 60350-1		

### Savjeti za uštedu energije

#### Pećnica

- Po mogućnosti skuhajte obroke zajedno.
- Neka vreme predgrijavanja bude kratko.
- Ne produljujte vrijeme kuhanja.
- Ne zaboravite isključiti pećnicu na kraju kuhanja.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom razdoblja kuhanja.

Marka		
Model		GHT6220W
Vrsta ploče za kuhanje		KOMBINIRANO
Broj zona za kuhanje		4
Tehnologija grijanja – 1		Plin
Veličina – 1	cm	Polutro
Potrošnja energije – 1	%	59,0
Tehnologija grijanja – 2		Plin
Veličina – 2	cm	Brzo
Potrošnja energije – 2	%	57,0
Tehnologija grijanja – 3		Ringla
Veličina – 3	cm	Ø14,5
Potrošnja energije – 3	Wh/kg	193,0
Tehnologija grijanja – 4		Ringla
Veličina – 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije – 4	Wh/kg	194,0
Potrošnja energije ploče za kuhanje	Wh/kg	193,5
Energetska učinkovitost ploče za kuhanje	%	58,0
Ova ploča za kuhanje odgovara EN 60350-2, EN 30-2-1		

### Savjeti za uštedu energije

#### Ploča za kuhanje

- Koristite posuđe sa ravnim dnom.
- Koristite posuđe odgovarajuće veličine.
- Koristite posuđe s poklopcem.
- Minimizirajte količinu tekućine ili masti.
- Kad tekućina počne ključati, smanjite postavku.

**52202020**

