Cooker
готварска печка
Pećnica

HMN 9020/E

Gebrauchsanleitung

Blomberg

Please read this manual first.

Dear Customer,
We would like you to obtain the best performance from your product which has been manufactured in modern facilities and under strict quality control procedures.
Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
  Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
  Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

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

CE

1 General information 4

Overview 4
Technical specifications....5
Package contents....6

2 Important safety instructions 7

General safety....7
Intended use....8
Safety for children....8
Safety when working with electricity....8

3 Installation 9

Before installation 9
Installation and connection 9
Disposal 11
Package information....11
Future Transportation 11
Disposing of the old product 11

4 Preparation 12

Tips for saving energy 12
Initial use....12
First cleaning of the appliance....12
Initial heating 12

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
Using the hobs 14

6 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling 16
How to operate the electric oven 16
Operating modes.... 17
Cooking times table.... 18
How to operate the grill.... 19
Cooking times table for grilling 19

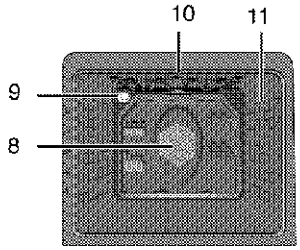
7 Maintenance and care 20

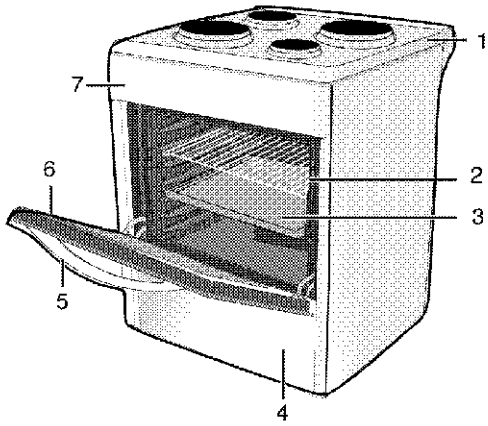
General information 20
Cleaning the hob 20
Cleaning the control panel 20
Cleaning the oven.... 20
Removing the oven door 21
Replacing the oven lamp.... 21

8 Troubleshooting 22

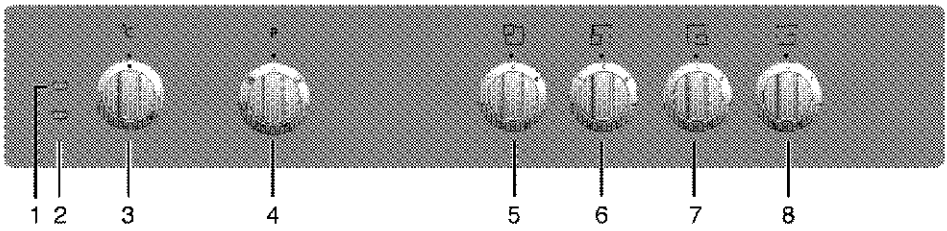
1 General information

Overview





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



1 Warning lamp
2 Thermostat lamp
3 Thermostat knob
4 Function knob
5 Hotplate Rear left
6 Hotplate Front left
7 Hotplate Front right
8 Hotplate Rear right

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	8.4 kW
Fuse	min. 16 A x 3
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	**Hotplate**
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Front left	**Hotplate**
Dimension	180 mm
Power	2000 W
Front right	**Hotplate**
Dimension	145 mm
Power	1000 W
Rear right	**Hotplate**
Dimension	180 mm
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	**Fan assisted**
Energy efficiency class#	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

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

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

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

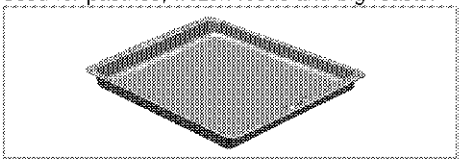
Package contents

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

User manual

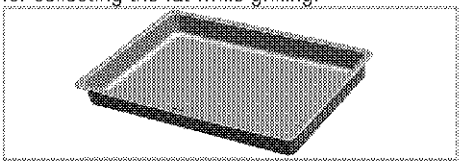
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



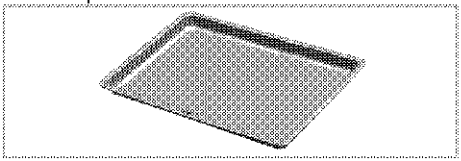
Deep tray

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



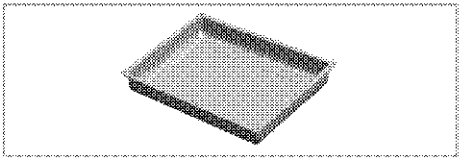
Cake tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



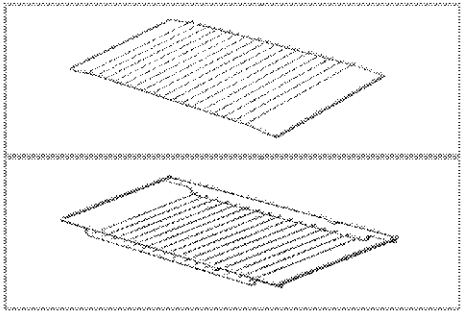
Small oven tray

Used for small portions. This oven tray is placed onto the wire shelf.



Wire Shelf

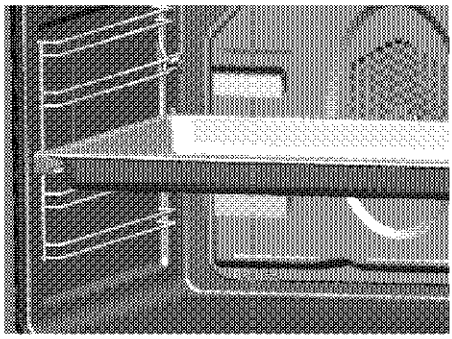
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

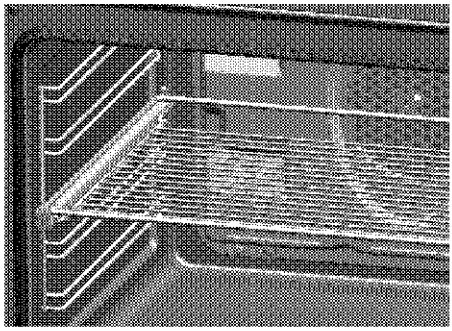


Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

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

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





2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
  Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 22.*
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or seperate remote control.

Intended use

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

Safety for children

- Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- "CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

3 Installation

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

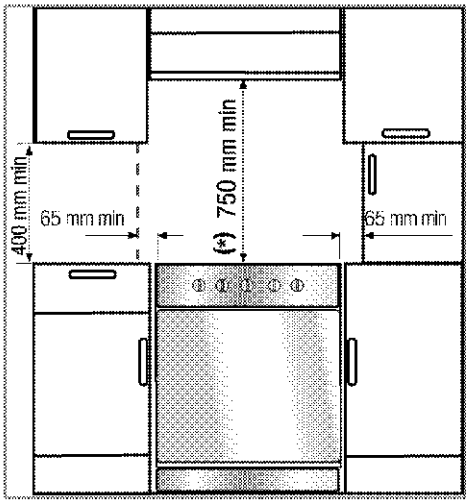
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

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

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

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



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

Installation and connection

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

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

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

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

Electrical connection

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

DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

DANGER
Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

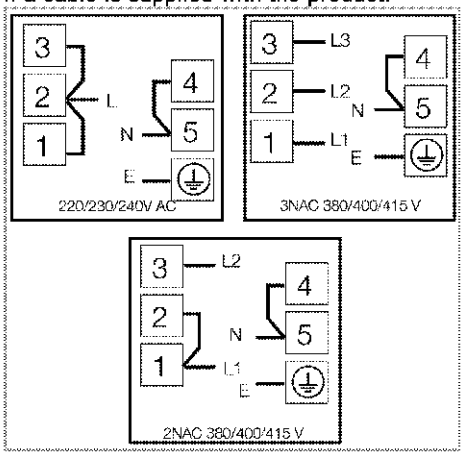
DANGER
Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Connecting the power cable

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



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

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
  Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
  For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

Disposal

Package information

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

Future Transportation

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

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

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

Disposing of the old product

Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the hotplates. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the hotplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the hotplate and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the hotplate 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

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

Initial heating

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

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 16.*
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 19.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 19*

Hot plate

1. Any production residues or conservation layers must be burnt before the first use. Operate the hotplate at middle temperature level for 8 minutes without any vessel on it. No pots or containers should be placed onto the hotplate during this procedure.

Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

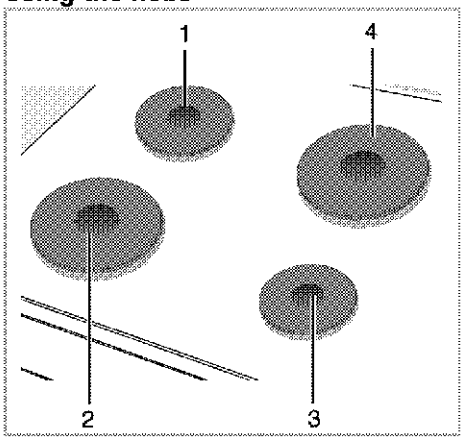
5 How to use the hob

General information about cooking

DANGER
Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

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

Using the hobs



1 Hotplate 14-16 cm
2 Hotplate 18-20 cm
3 Hotplate 14-16 cm
4 Hotplate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Using hotplates

Hob knobs can be turned in both directions in a way that will provide temperature control in steps.

If the hob is equipped with hotplates featuring Booster function, relevant hotplate will be marked with a red dot.

Overheating protection

Hotplates that have a power above 1000 W are equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

Turning on the hotplates

Use hotplate knobs to operate the hotplates. Move the hotplate knobs to the relevant level in order to obtain the desired cooking level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

DANGER
Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

Tips for grilling

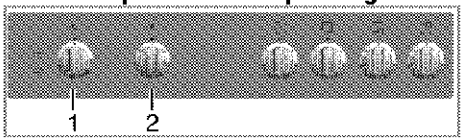
When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

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

Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



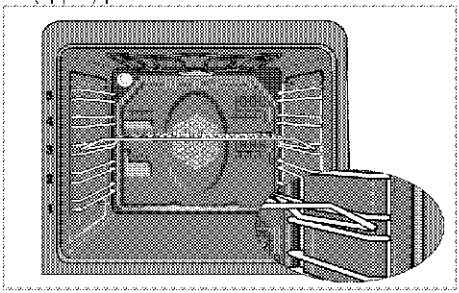
1 Thermostat knob
2 Function knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

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

Switching off the electric oven

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



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

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

Top and bottom heating

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

Bottom heating

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

Fan supported bottom/top heating

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

Full grill

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

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

Grill+Fan

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Booster

This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

Cooking times table

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		4	175	30 ... 35
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	20 ... 25
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	65 ... 70
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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

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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill

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

Switching on the grill

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

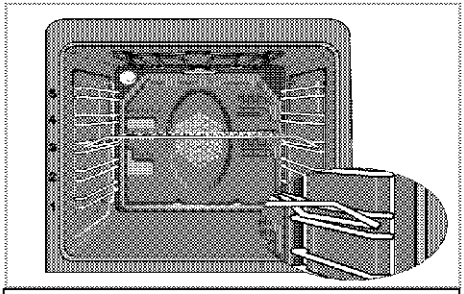
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

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

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Do not use the upper level for grilling.

Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

7 Maintenance and care

General information

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

DANGER
Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

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

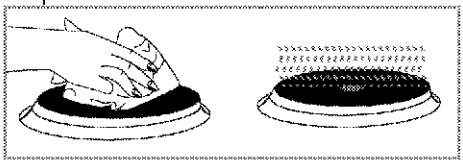
The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the plates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).
3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hob regularly in order to protect it.



Cleaning the control panel

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

Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

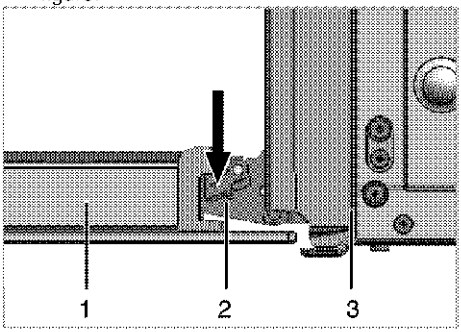
Clean oven door

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

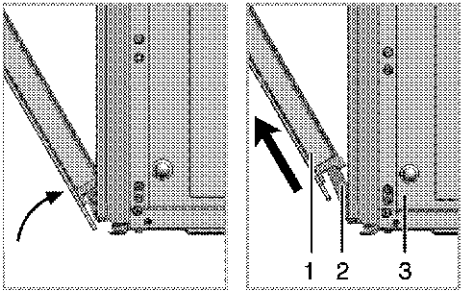
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

Replacing the oven lamp

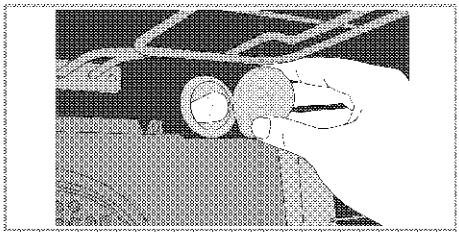
DANGER
Hot surfaces may cause burns!
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

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

Моля, първо прочетете това упътване.

Уважаеми купувачо,
Бихме желали нашият продукт, произведен по модерни технологии при стриктен контрол на качеството, да ви осигури перфектна работа.
Затова ви съветваме внимателно да прочетете това ръководство за употреба преди да използвате продукта, като го апазите и за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба.

Ръководството за употреба ще ви помогне да използвате продукта по бърз и безопасен начин.

- Прочетете ръководството за употреба преди да монтирате и стартирате продукта.
- Трябва стриктно да спазвате указанията за безопасност.
- Дръжте ръководството за употреба на леснодостъпно място за справки в бъдеще.
- Прочетете и другите документи, доставени с продукта.
  Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда.
  Разликите между моделите са изрично уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:

Важна информация или полезни съвети за употреба.

Предупреждение за риск за живота или имуществото.

Предупреждение за токов удар.

Предупреждение за риск от пожар.

Предупреждение за гореща повърхност.

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

CE

1 Основна информация 4

Общ преглед....4
Технически спецификации 5
Принадлежности....6

2 Важни указания за безопасност 7

Обща безопасност....7
Предвидена употреба 8
Безопасност за децата....8
Безопасност при работа с електричество...8

3 Монтаж 9

Преди монтажа....9
Инсталация и свързване 10
Изхвърляне....11
Изхвърляне на опаковъчните материали .11
Бъдещо транспортиране 11
Изхвърляне на остарелия продукт....11

4 Подготовка 12

Съвети за спестяване на енергия 12
Първо ползване....12
Първоначално почистване на уреда....12
Първоначално загряване 12

5 Как да работите с котлона 14

Обща информация за готвенето 14
Използване на котлоните 14

6 Как да работите с фурната 16

Основна информация за готвене, печене и грила 16
Как да работите с електрическата фурна 16
Режими на работа 17
Таблица с времето за готвене.... 18
Как да работите с грила.... 19
Готварска плоча за печене.... 19

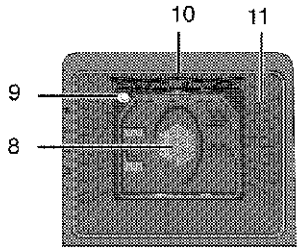
7 Поддържане и грижа 20

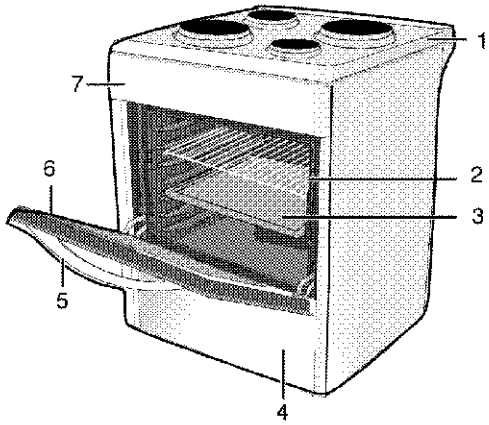
Обща информация 20
Почистване на котлона.... 20
Почистване на контролния панел.... 20
Почистване на фурната.... 20
Сваляне на вратата на фурната 21
Подмяна на лампата във фурната.... 21

8 Отстраняване на повреди 22

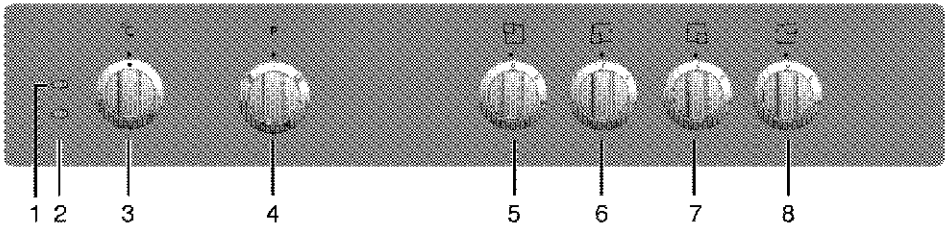
1 Основна информация

Общ преглед





1 Плоча на котлон
2 Метална скара
3 Тава
4 Долна част
5 Дръжка
6 Предна врата
7 Контролен панел
8 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
9 Лампа
10 Нагревател на грила
11 Положения на скарата



1 Предупредителна лампа
2 Лампа на термостата
3 Селектор за термостата
4 Селектор за функциите
5 Електрически котлон Заден ляв
6 Електрически котлон Преден ляв
7 Електрически котлон Преден десен
8 Електрически котлон Заден десен

Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	8.4 kW
Бушон	мин. 16 A x 3
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм^2
Дължина на кабела	макс. 2 м
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	**Електрически котлон**
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Преден ляв	**Електрически котлон**
Размер	180 мм
Мощност	2000 W
Преден десен	**Електрически котлон**
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Заден десен	**Електрически котлон**
Размер	180 мм
Мощност	2000 W
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	**С помощта на вентилатор**
Клас на енергийна ефективност[#]	A
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

[#] Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 50304. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

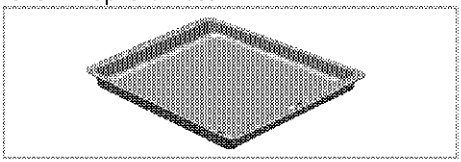
Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

Принадлежности

Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

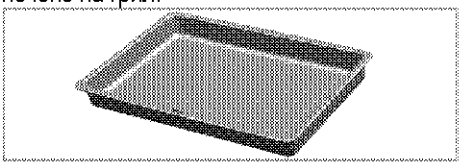
Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



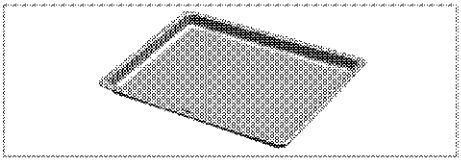
Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



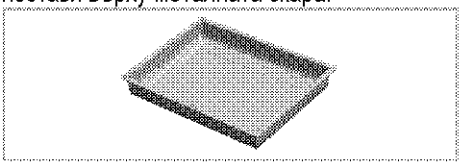
Тава за кекс

Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.



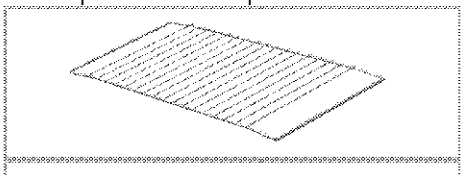
Малка тава на фурната

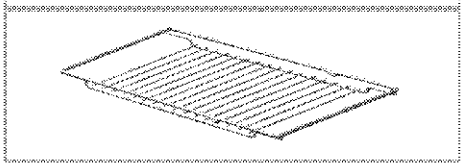
Използва се за малки порции. Тази тава се поставя върху металната скара.



Телен рафт

Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.

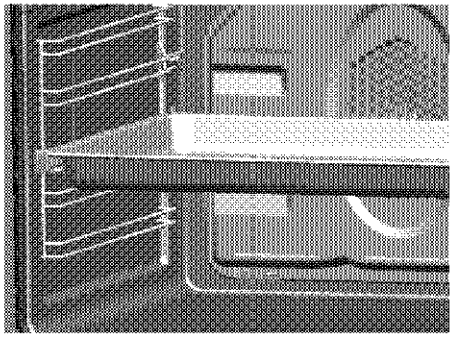


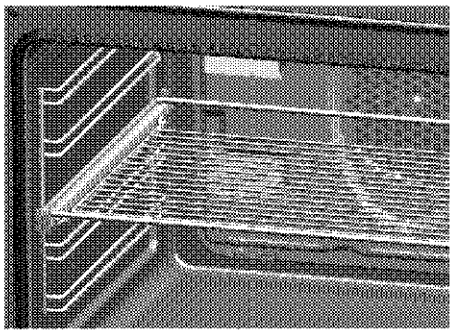


Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичнита етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.





2 Важни указания за безопасност

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. При неспазване на тези указания всякаква гаранция става невалидна.

Обща безопасност

- Този продукт не е предвиден за използване от лица с физически, сензорни или умствени разстройства или не необучени и неопитни лица (включително деца), освен ако те не са наглеждани от лице, отговорно за тяхната безопасност или което ги е инструктирало за съответната употреба на продукта.
  Децата трябва да се наглеждат за да се избегне играенето им с продукта.
- Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- Не извършвайте никакви ремонти или преобразувания по продукта. Все пак може да направите някои малки поправки, които не са свързани с ремонт или модификации по продукта. Виж *Отстраняване на повреди, стр. 22.*
- Никога не мийте продукта с вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- При монтаж, поддръжка, почистване и ремонт, продуктът трябва да бъде изключен от контакта.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в буркана, може да доведе до пукане.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като той се нагрява по време на употреба.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне и изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовото/електрическото свързване не е в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените

повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- След употреба винаги проверявайте дали уредът е изключен.

Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.

Предвидена употреба

Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
"ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята."
Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Електрическите и газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Достъпните части на уреда са горещи по време на готвене и докато уреда не изстине децата трябва да се държат надалече.
- "**ВНИМАНИЕ** Външните части може да са нагорещени ако грилът работи. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда."
- Не съхранявайте върху уреда никакви предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

Безопасност при работа с електричество

Неизправното електрическо оборудване е една от главните причини за пожар в домовете.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газта за продукта са отговорност на клиента.

ОПАСНОСТ

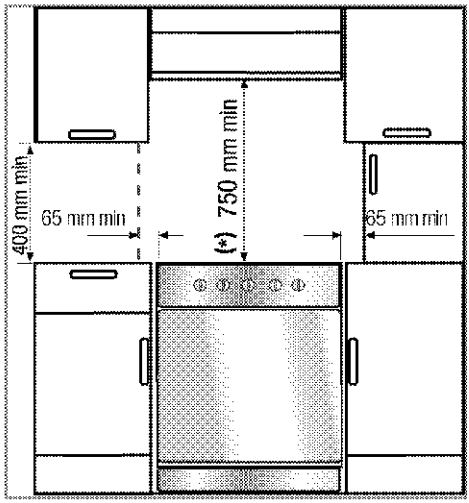
Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

ОПАСНОСТ

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода. Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда може ще повиши енергийната консумация на охлаждащите уреди.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.

Материални повреди!
Дръжката и/или вратата не бива да се използват за повдигане или местене на уреда.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

ОПАСНОСТ
Непрофесионалната инсталация може да доведе до риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Уредът трябва да се свърже със захранването само от оторизиран квалифициран техник и има гаранция само при правилен монтаж.

ОПАСНОСТ
Повредата на захранващия кабел крие риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от квалифициран електротехник.

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.
Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

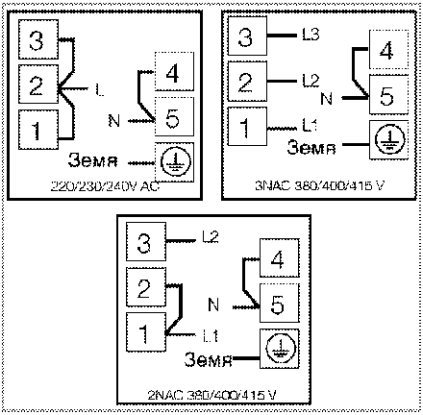
ОПАСНОСТ
Риск от токов удар!
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Свързване на захранващия кабел

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на IEE. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:



2. **За еднофазна връзка,** свържете както е показано по-долу:

- Кафяв кабел = L (Фаза)
- Син кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел= (E) ⏚ (заземен)
- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
  Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегбнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
  С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.

Изхвърляне

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

	Не поставяйте други предмети върху електроуреда. Уредът трябва да се транспортира в изправено положение.
	Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Изхвърляне на остарелия продукт

Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.
Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/EO, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти.
Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия район за да разберете как да изхвърлите уреда. Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранвашия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.
- При по продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при позлване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 16*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 16*

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 19*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 19*

Котлон

1. Всички остатъци или предпазни слоеве трябва да се изгорят преди първата употреба. Пуснете котлона на средна температура за 8 минути без никакви съдове отгоре. През време на тази процедура върху котлона не бива да се поставят никакви тенджери или други съдове.

По време на първото загряване може да се появи миризма и дим. Осигурете добро проветрение.

5 Как да работите с котлона

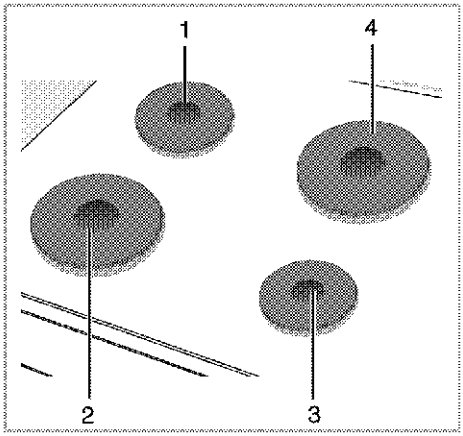
Обща информация за готвенето

ОПАСНОСТ
Прегряното олио може да предизвика пожар!
Когато загрявате олио, не го оставяйте без наблюдение.
Никога не опитвайте да потушите пожара с вода! Ако се случи мазнина да се възпламени, веднага покрийте тенджерата или тигана с капак.
Изключете котлона, ако е безопасно и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загрявате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.
  Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.
Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене.
Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Използване на котлоните



1 Електрически котлон 14-16 см
2 Електрически котлон 18-20 см
3 Електрически котлон 14-16 см
4 Електрически котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

Използване на котлоните

Копчетата на котлоните може да се въртят в двете посоки осигурявайки температурен контол на степени.

Ако котлонът е оборудван с функция бързо загряване, съответния котлон ще бъде маркиран с червена точка.

Защита от прегряване
Котлоните с мощност над 1000 W са оборудвани с защита от прегряване. Защитата от прегряване понижава мощността на котлона в следните случаи:

- Върху котлона няма поставена тенджера или друг съд.
- Върху котлона е поставена празна тенджера или друг съд.
- Дъното на съда или тенджерата не е плоско.

Включване на котлоните
Използвайте копчетата на котлоните за да ги пуснете. Завъртете копчето на котлоните на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	**1**	**2 — 3**	**4 — 6**
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Изключване на котлоните
Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

ОПАСНОСТ
Риск от изгаряне с гореща пара!
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го приготвите. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

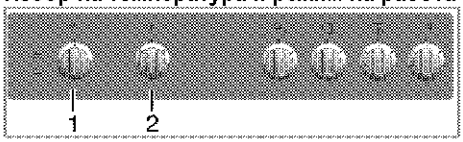
Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху телениия грил или в тавата за печене с телениия грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете телениия грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху телениия грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!
За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Избор на температура и режим на работа



1 Селектор за термостата
2 Селектор за функциите

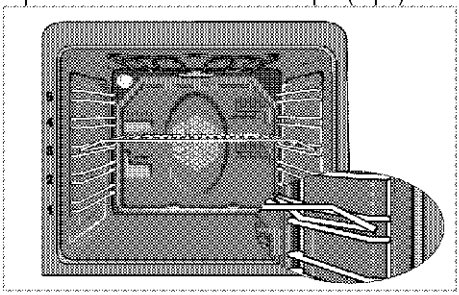
1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.

2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.

» Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).



Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател

Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е родходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване

Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

Долно/горно нагряване с вентилатор

Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

Цял грил

Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил+вентилатор

Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Предварително загряване

Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да приготвите ястието.

Таблица с времето за готвене

Посочените стойности са измерени във лаборатория. Вашите стойности може да се различават от посочените.

Печене и запичане

Ниво 1 е **долното** ниво на фурната.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Едно ниво		4	175	30 ... 35
**Кексове във форма	Едно ниво		2	175	40 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	175	25 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	200	5 ... 10
**Сладки	Едно ниво		3	175	20 ... 25
**Тестена баница	Едно ниво		2	200	30 ... 40
**Мазна баница	Едно ниво		2	200	25 ... 35
**Втасване	Едно ниво		2	200	35 ... 45
**Лазаня	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
**Пица	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 220 след това 180 ... 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 190	65 ... 70
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		2	25 мин. 250/макс, след това 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги приготвяйте в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила

По време на печенето затворете вратата на фурната.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

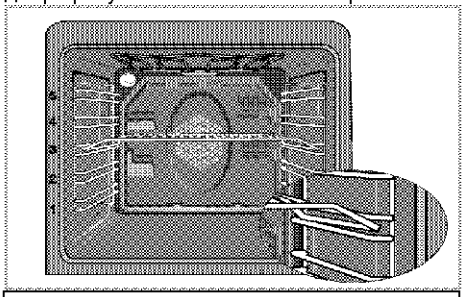
» Лампичката за температурата светва.

Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).

Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.



Не използвайте горното ниво за запичане.

Има опасност от пожар при храни, които не са подходящи за печене!
За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.
# в зависимост от дебелината		

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.

ОПАСНОСТ
Риск от токов удар!
За да избегнете токов удар прекъснете електрическото захранване преди да почистите уреда.

ОПАСНОСТ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.

За чистене не използвайте почистващи средства с пара.

Почистване на котлона

Електрически котлони

1. Изключете котлоните и изчакайте да изстинат напълно.
2. При необходимост почистете котлоните с почистващ пепарат (можете да намерите такива в специализираните магазини).
3. След почистване пуснете котлона за няколко минути за да се подсуши отгоре.
4. Периодично намазвайте горната повърхност на плота с машинно масло за да го предпазите.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и контролните копчета с влажен парцал и подсушете.

Повреда по контролния панел!
При почистването на контролния панел не премахвайте контролните копчета.

Почистване на фурната

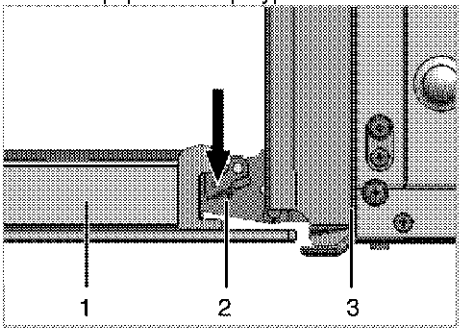
Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

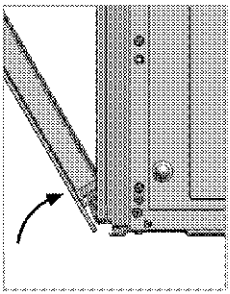
Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

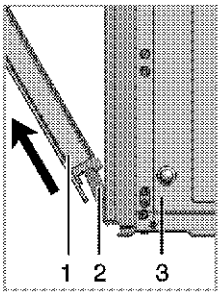
Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



1 Предна врата
2 Панта
3 Фурна





3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

Стъпките, изпълнени при сваляне на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Подмяна на лампата във фурната

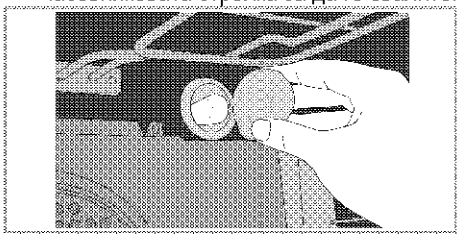
ОПАСНОСТ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
За да избегнете риска от токов удар се уверете, че уреда е изключен и охладен.

Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 5.* Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба..

Нормално е да излиза пара по време на работа. Това не е повреда.

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. Това не е повреда.

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*

Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik.

Poštovani kupci,
Želimo da dobijete najbolje performanse s vašim proizvodom koji je proizveden u modernim postrojenjima i koji je prošao kroz stroge postupke kontrole kvalitete.
Zato vam savjetujemo da pažljivo pročitate ovaj korisnički priručnik prije uporabe proizvoda i zadržite ih za ubuduće. Ako proizvod date nekom drugom, dajte i korisnički priručnik.

Ovaj korisnički priručnik će vam pomoći da proizvod koristite brzo i sigurno.

- Molimo pročitajte korisnički priručnik prije instaliranja i pokretanja proizvoda.
- Morate se strogo pridržavati sigurnosnih uputa.
- Držite ovaj priručnik lako dostupan za buduću uporabu.
- Također pročitajte i druge dokumente dostavljene s proizvodom.
  Imajte na umu da se ovaj korisnički priručnik može odnositi i na nekoliko drugim modela.
  Razlike između modela su jasno naglašene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U cijelom korisničkom priručniku, koriste se sljedeći simboli:

Važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.

Upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.

Upozorenje na strujni udar.

Upozorenje na rizik od požara.

Upozorenje na vruće površine.

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

CE

1 Opće informacije 4

Pregled....4
Tehničke specifikacije....5
Dodaci....6

2 Važne sigurnosne upute 7

Opća sigurnost....7
Predviđena uporaba....7
Sigurnost za djecu....8
Sigurnost kod rada s električnom energijom....8

3 Instalacija 9

Prije instalacije....9
Montaža i spajanje....9
Odlaganje....11
Odlaganje materijala pakiranja....11
Budući prijevoz....11
Stara oprema....11

4 Pripreme 12

Savjeti za uštedu energije....12
Prva uporaba....12
Prvo čišćenje proizvoda....12
Prvo zagrijavanje....12

5 Kako koristiti grijaću ploču 14

Opće informacije o kuhanju....14
Uporaba grijaćih ploča....14

6 Kako raditi s pećnicom 16

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju....16
Kako koristiti električnu pećnicu....16
Načini rada....17
Tablica vremena kuhanja....18
Kako raditi s roštiljem....19
Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu 19

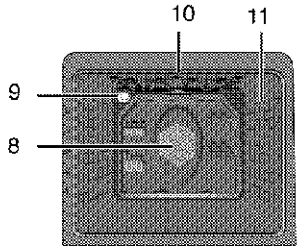
7 Održavanje 20

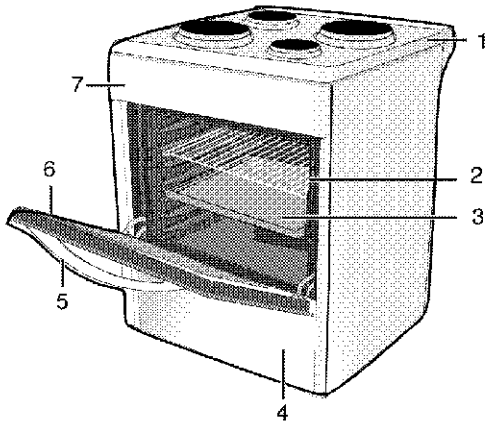
Opće informacije....20
Čišćenje ploče za kuhanje....20
Čišćenje kontrolne ploče....20
Čišćenje pećnice....20
Skidanje vrata pećnice....21
Zamjena lampice pećnice....21

8 Otklanjanje kvarova 22

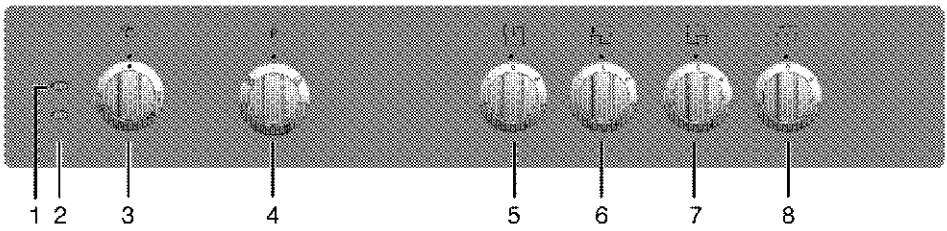
1 Opće informacije

Pregled





1 Ploča plamenika
2 Žičana polica
3 Lim za pečenje
4 Donji dio
5 Ručka
6 Prednja vrata
7 Kontrolna ploča
8 Motor s ventilatorom (iza čelične ploče)
9 Svjetlo
10 Element grijanja roštilja
11 Položaji police



1 Lampica upozorenja
2 Svjetlo termostata
3 Tipka termostata
4 Tipka funkcija
5 Grijaća ploča Stražnji lijevi
6 Grijaća ploča Prednji lijevi
7 Grijaća ploča Prednji desni
8 Grijaća ploča Stražnji desni

Tehničke specifikacije

OPĆI	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	8.4 kW
Osigurač	min. 16 A x 3
Vrsta / presjek kabela	H05VV-FG 3 x 2,5 mm^2
duljina kabela	max. 2 m
GRIJAĆA PLOČA	
Plamenici	
Stražnji lijevi	**Grijaća ploča**
Dimenzija	145 mm
Snaga	1000 W
Prednji lijevi	**Grijaća ploča**
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 W
Prednji desni	**Grijaća ploča**
Dimenzija	145 mm
Snaga	1000 W
Stražnji desni	**Grijaća ploča**
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 W
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Glavna pećnica	**Uz dodatak ventilatora**
Klasa energetske učinkovitosti[#]	A
Unutarnja lampica	15–25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

[#] Osnove: Informacije o energetskoj oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 50304. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).
Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritetizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

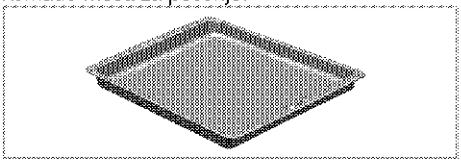
Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

Dodaci

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

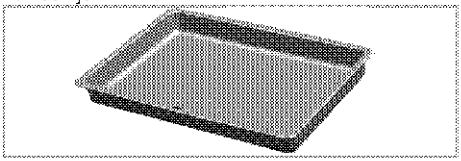
Lim za pečenje

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



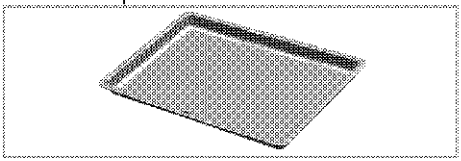
Duboki lim za pečenje

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



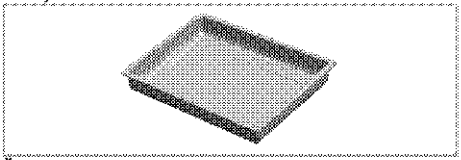
Lim za tortu

Koristi se za peciva kao što su keksi i biskviti.



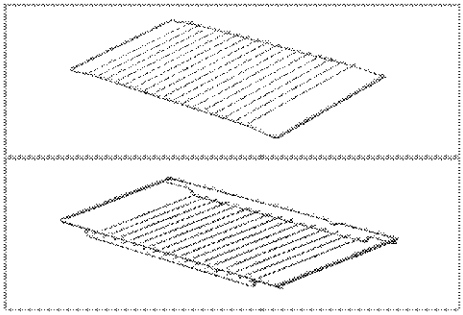
Mali lim za pečenje

Koristi se za male porcije. Ovaj lim za pečenje se stavlja na žičanu rešetku.



Žičana polica

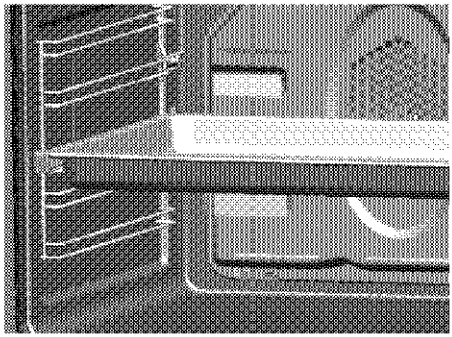
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.

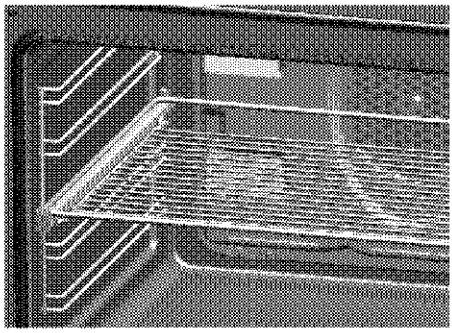


Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.

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

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





2 Važne sigurnosne upute

Ovaj dio sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da izbjegnete opasnost od ozljede i oštećenja. Ako ne slijedite ove upute, sva jamstva će biti poništena.

Opća sigurnost

- Ovaj proizvod nije namijenjen uporabi od strane osoba s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim nedostacima ili osoba bez iskustva (uključujući djecu) osim ako na njih ne pazi osoba koja je odgovorna za njihovu sigurnost i koja će im pokazati kako pravilno koristiti uređaj.
  Djeca moraju biti pod nadzorom da ne bi dirala uređaj bez dopuštenja.
- Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osova da bi se izbjegla opasnost.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Nemojte popravljati ili modificirati uređaj. Međutim, možete popraviti neke kvarove koji ne zahtijevaju popravke ili izmjene. Pogledajte *Otklanjanje kvarova, stranica 22.*
- Nikada nemojte proizvod prati vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nikada ne koristite kad su smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i postupaka popravka.
- HIDDEN
  Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može uzrokovati požar jer će se zapaliti kad dođe u kontakt s vrućim površinama.
- Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se nakupi u posudi može dovesti do pucanja.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer on postaje vruć tijekom uporabe.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada ne dodirujte tople plamenike, unutarnje dijelove pećnice, grijaće elemente, itd. Držite djecu podalje!
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.
- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s plinom/strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
- Nemojte prikliještiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko toplih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
- Pazite da je uređaj isključen nakon svake uporabe.

Uređaj nije predviđen za to da se njim upravlja pomoći vanjskog programatora ili posebnog daljinskog upravljača.

Predviđena uporaba

Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena. "PAŽNJA: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe."

Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

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

Sigurnost kod rada s električnom energijom

Oštećena električna oprema je jedan on najčešćih uzroka požara u kućanstvima.

- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlaštene kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Pazite da je struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

3 Instalacija

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

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

OPASNOST

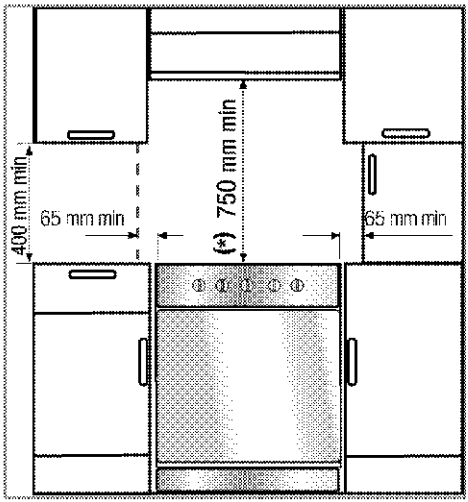
Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

OPASNOST

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

Prije instalacije

Da biste osigurali da se otvori za zrak održavaju ispod proizvoda, preporučujemo da se ovaj proizvod montira na čvrstu osnovu i da nožice ne tonu u bilo kakav sag ili mek pod.
Kuhinjski pod mora biti u stanju nositi težinu jedinice i dodatnu težinu posuđa i hrane .



- Može se koristiti s ormarima na bilo kojoj strani ali osim za minimalnu udaljenost od 400 mm iznad razine grijaće ploče treba ostaviti bočni slobodni prostor od 65 mm između uređaja i bilo koje stjenke, dijela ili visokog ormara.
- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Jedinica odgovara uređajima klase 1, tj. može se držati sa stražnjom i **jednom** stranom prema zidovima kuhinje, namještaju kuhinje ili opremom bilo kakve vrste. Kuhinjski namještaj ili oprema na **drugoj** strani može biti samo iste veličine ili manja.
- Sav kuhinjski namještaj koji se nalazi pored jedinice mora biti otporan na toplinu (do 100 °C min.).

Montaža i spajanje

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

Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju odašilje jedinica će dovesti do povećane potrošnje energije jedinica za hlađenje.

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

Materijalna šteta!
Vrata i /ili ručka se ne smije koristiti za podizanje ili pomicanje uređaja.

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićenu osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

OPASNOST
Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog neprofesionalne ugradnje!
Ovaj uređaj na napajanje smije spojiti samo ovlaštena osoba i za uređaj se daje jamstvo samo nakon pravilne instalacije.

OPASNOST
Opasnost o strujnog udara, kratkog spoja ili požara zbog oštećenja kabela napajanja!
Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.
Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti ovlašteni električar.

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

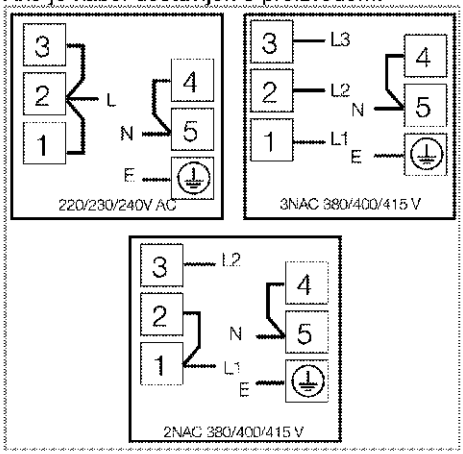
OPASNOST
Opasnost od strujnog udara!
Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja.

Spajanje kabela napajanja

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

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:



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

- Smeđi kabel = L (faza)
- Plavi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E) ⏚ (Uzemljenje)
- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica pećnice**
  Vibracije tijekom uporabe mogu uzrokovati pomicanje posuda. Ova opasna situacija se može izbjeći ako proizvod stoji ravno i u ravnoteži.
  Zbog vaše osobne sigurnosti, prvo pazite da proizvod stoji ravno tako da podesite četiri nožice na dnu tako da ih okrenete lijevo ili

desno i poravnate razinu s radnom površinom.

Zadnja provjera

1. Ponovno priključite uređaj na el. energiju.
2. Provjerite električne funkcije.

Odlaganje

Odlaganje materijala pakiranja

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

Budući prijevoz

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

Ne stavljajte druge predmete na gornji dio uređaja. Uređaj se mora prevoziti uspravno.

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

Stara oprema

Odložite stari proizvod na način koji ne šteti okolišu.
Ovaj proizvod nosi oznaku selektivnog sortiranja za električni i elektronički otpad (WEEE). To znači da se ovim proizvodom treba rukovati prema Europskoj direktivi 2002/96/EC da bi se reciklirao ili rastavio da bi se smanji utjecaj na okoliš. Za daljnje informacije, javite se vašim lokalnim ili regionalnim vlastima.
Provjerite s lokalnim dobavljačem ili odlagalištem krupnog otpada u vašem području kako da odložite svoj proizvod.
Prije odlaganja proizvoda, odrežite utikač kabela napajanja i onesposobite bravu vrata (ako postoji) da bi se izbjegle opasnosti za djecu.

Savjeti za uštedu energije

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

- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pećnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamenicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni s grijaćim pločama. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.
- Držite grijaće ploče i dno lonaca čistim. Prljavština će smanjiti provođenje energije između grijaće ploče i dna lonca.
- Za dulje kuhanje, isključite grijaću ploču 5 ili 10 minuta prije kraja vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% ako koristite preostalu toplinu.

Prva uporaba

Prvo čišćenje proizvoda

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

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

Prvo zagrijavanje

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

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Ne dodirujte tople površine jedinice. Držite djecu podalje od uređaja i koristite rukavice za pećnicu.

Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 16.*
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 16*

Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 19.*
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 19*

Grijaća ploča

1. Svi ostaci od proizvodnje ili zaštitnih slojeva se mora izgorjeti prije prve uporabe. Neka grijaća ploča radi na srednjoj temperaturi oko 8 minuta a da na nju ne stavljate posuđe. Tijekom ovog postupka, nemojte stavljati lonce ili posude na grijaću ploču.

Tijekom prvog zagrijavanja mogu nastati miris i dim. Osigurajte dobru ventilaciju.

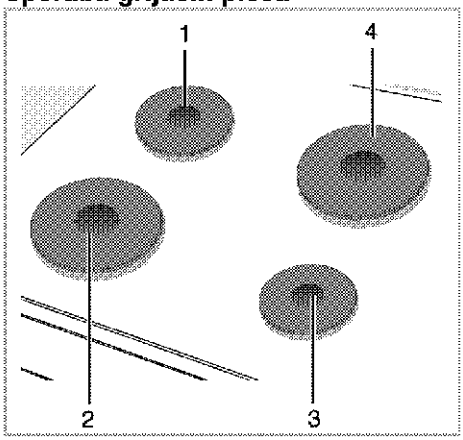
5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju

OPASNOST
Opasnost od požara zbog pregrijanog ulja!
Kad zagrijavate ulje, ne ostavljate ga bez nadzora.
Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, odmah poklopite lonac ili tavu poklopcem. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

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

Uporaba grijaćih ploča



1 Grijaća ploča 14-16 cm
2 Grijaća ploča 18-20 cm
3 Grijaća ploča 14-16 cm
4 Grijaća ploča 18-20 cm je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.

Uporaba grijaćih ploča

Gumbi plamenika se mogu okretati u oba smjera na način koji pruža kontrolu temperature u koracima.

Ako je plamenik opremljen grijaćim pločama koje imaju funkciju pojačivača, odgovarajuća grijaća ploča je označena crvenom točkicom.

Zaštita od pregrijavanja

Grijaće ploče koje su opremljene snagom iznad 1000 W su opremljene zaštitom od pregrijavanja. Zaštita od pregrijavanja smanjuje snagu grijaćih ploča u sljedećim slučajevima:

- Nema posude ili tave na grijaćoj ploči.
- Na grijaćoj ploči se nalazi prazna posuda ili tava.
- Dno posude ili tave nije ravno.

Uključivanje grijaćih ploča

Grijaćim pločama upravljate gumbima grijaćih ploča. Pomaknite tipku grijaće ploče do odgovarajuće razine da biste dobili željenu razinu kuhanja.

Razina kuhanja	1	2 — 3	4 — 6
	grijanje	prokuhavanje, održavanje	kuhanje, prženje

Isključivanje grijaćih ploča

Okrenite gumb grijaće ploče na (gornji) položaj ISKLJUČENO.

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
Ne dodirujte tople površine jedinice. Držite djecu podalje od uređaja i koristite rukavice za pećnicu.

OPASNOST
Opasnost od opeklina zbog vruće pare! Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para.

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za pečenje na roštilju

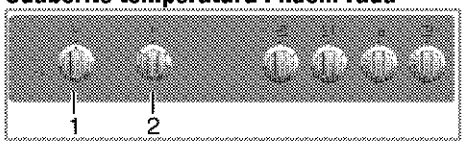
Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koricu i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grilom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.

Opasno po zdravlje zbog hrane koja se ne može peći na roštilju!
Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja.
Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Odaberite temperaturu i način rada



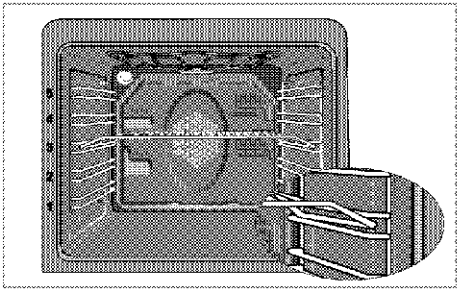
1 Tipka termostata
2 Tipka funkcija

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

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

Isključivanje električne pećnice

Prebacite funkcijsku tipku i tipku temperature na položaj isključeno (gornji položaj).



Položaji police (za modele sa žičanim grillom)
Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.
Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.

285.3003.49/R.AA/01.10.2010/3-1