

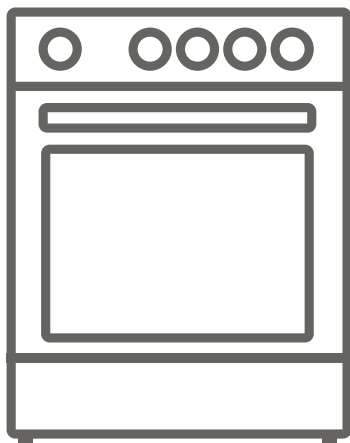


**BG** Свободностояща печка/ръководство за потребителя

**PT** Fogão Vertical / Manual de Utilizador

**MK** Самостоен шпорет / Упатство за корисници

**EN** Free Standing Cooker / User Manual








**GHB6220W**

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

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

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

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

# СЪДЪРЖАНИЕ


1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност .....	4
1.2 Предупреждения при монтажа .....	8
1.3 По време на употреба .....	9
1.4 По време на почистване и поддръжка .....	11
2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА .....	13
2.1 Съвети за монтажника .....	13
2.2 Монтаж на печката .....	14
2.3 Газова връзка .....	14
2.4 Превключване на газ (при наличие) .....	16
2.5 Електрическа връзка и безопасност .....	17
2.6 Комплект срещу наклоняване .....	18
2.7 Настройка на крачетата .....	18
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА .....	19
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА .....	20
4.1 Използване на газовите горелки .....	20
4.2 Контроли на котлона .....	20
4.3 Бутони за управление на фурната .....	22
4.4 Таблица за приготвяне на храни .....	24
4.5 Аксесоари .....	24
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА .....	24
5.1 Почистване .....	24
5.2 Поддръжка .....	26
5.3 Поддръжка .....	27
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ .....	28
6.1 Отстраняване на неизправности .....	28
6.2 Транспортиране .....	29
7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ .....	30
7.1 Таблица на инжекторите .....	30
7.2 Таблица с енергийната ефективност .....	31



# 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


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



## 1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



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

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


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

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

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


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


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

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


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

- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

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

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


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

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

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

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

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



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

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

## **1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА**

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

### 1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре проветрена.
  - Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.
  - Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
  - Не пръскайте аерозоли близо до уреда, докато работи.
  - Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте храната във фурната.
  - Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
  - Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.
-   Не оставяйте печката без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете печката и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

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

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

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



**⚠ ВНИМАНИЕ:** Стъклените капаци могат да се напукат при нагряване. Изключете всички горелки и оставете повърхността на котлона да се охлади преди да затворите капака.

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


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

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


#### **1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

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

## ЕО Декларация за съответствие

 Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

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

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

## 2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа се проверете подаването на мястото електричество (напрежение и честота и/или вида на газа и газовото налягане) и проверете дали съответства на настройките на уреда. Условието за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).
- Ако продуктът има сваляеми водачи на рафтове (телени решетки) и ръководството за потребителя съдържа рецепти като кисело мляко, телените решетки трябва да се отстранят и фурната да работи в определения режим на готвене. Информация за отстраняване на теления рафт е включена в раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.

### 2.1 СЪВЕТИ ЗА МОНТАЖНИКА

#### Изисквания за вентилация

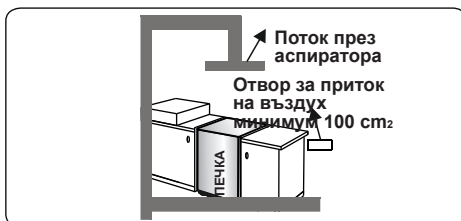
- За помещения с обем от по-малко от 5 m<sup>3</sup> се изисква постоянна вентилация от 100 cm<sup>2</sup>.
- За помещения с обем от 5 m<sup>3</sup> и 10 m<sup>3</sup>, постоянната вентилация на 50 cm<sup>2</sup> свободна площ е задължителна, освен ако в стаята има врата, която се отваря директно навън,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

**!** **Важно:** Независимо от размера на стаята, всички стаи, съдържащи уреда трябва да имат пряк достъп до въздух

чрез отваряем прозорец или еквивалент.

#### Отвеждане на изгорели газове в околната среда

Газовите уреди изхвърлят изгорели газове в околния въздух директно или посредством готварски аспиратори с комин. Ако не е възможно да се инсталира аспиратор на готварската печка, монтирайте вентилатор на прозореца или стената, който има достъп до пресен въздух. Вентилаторът трябва да има такъв капацитет, че да променя обема въздух в кухнята минимум 4-5 пъти на час.



## Общи инструкции

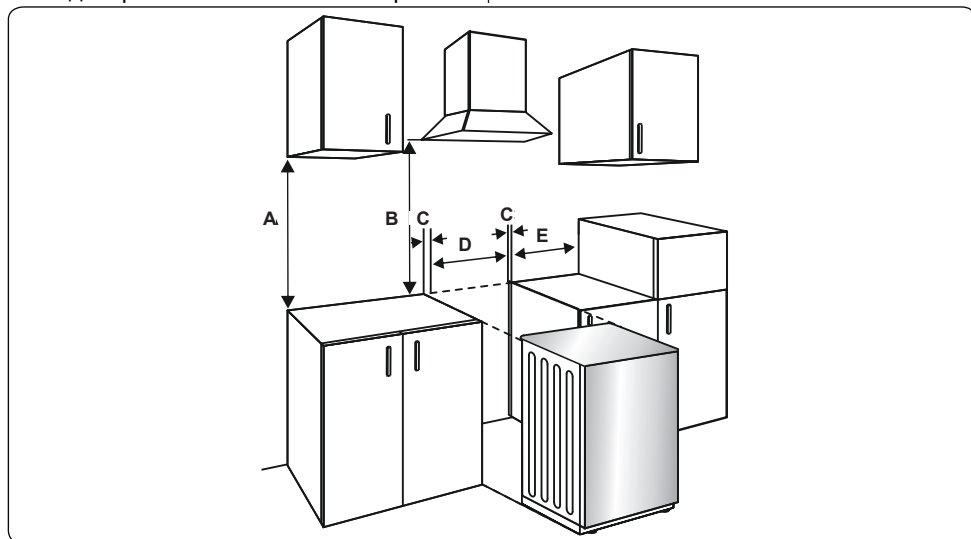
- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които могат да се запалят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100 C°.
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризьери, перални или сушилни.
- Уредът може да се поставя в близост до други мебели при условие, че в зоната, в която е поставен уредът, височината на мебелите не надхвърля височината на готварския

плот.

## 2.2 МОНТАЖ НА ПЕЧКАТА

- Ако мебелите в кухнята са по-високи от готварския плот, кухненските мебели трябва да бъдат на разстояние от поне 10cm от страните на уреда за циркулация на въздух.
- Трябва да има минимум 2 cm празно пространство около уреда за въздушна циркулация.
- Ако над уреда ще бъде монтиран аспиратор или шкаф, безопасното разстояние между готварския плот и всеки шкаф/аспиратор трябва да съответства на показаното по-долу.

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



## 2.3 ГАЗОВА ВРЪЗКА

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

Свържете уреда в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби. Първо

проверете какъв тип газ е монтирана в печката. Тази информация можете да видите на етикета от задната ѝ страна. Можете да намерите информация, свързана с подходящите типове газ и подходящите газови инжектори в таблицата с технически данни.

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

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

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

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

Методът, който се използва за

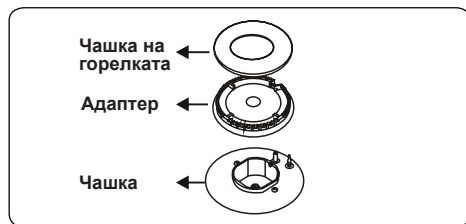
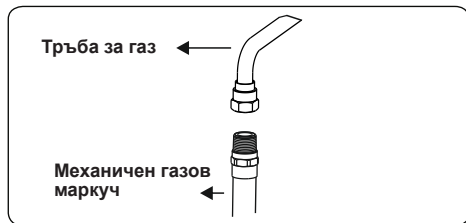
сглобяване на фиксирана газова връзка (газова връзка, направена от резби, напр. с гайка) може да варира в зависимост от страната, в която пребивавате. Уредът е снабден с най-често използваните части за страната ви. Всички останали необходими части могат да се доставят като резервни части.

По време на свързването винаги дръжте гайката на колектора на газ фиксирана, докато завъртате на контра-частта. Използвайте гаечни ключове с подходящи размери за създаване на безопасна връзка. Винаги използвайте осигуряваните с комплект за превключване на газ уплътнения за повърхностите между различните компоненти.

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

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





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

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

## 2.4 ПРЕВКЛЮЧВАНЕ НА ГАЗ (ПРИ НАЛИЧИЕ)

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

### Смяна на инжекторите:

#### Горелки на котлона

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

## Регулиране за намаляване височината на пламъка:

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



## Определяне на минималната позиция на пламъка

За да определите минималната позиция,

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

### Промяна на входящия отвор за газ

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

## 2.5 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

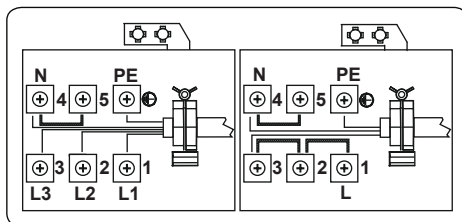


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

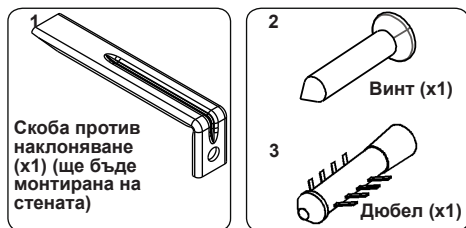
- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена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

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

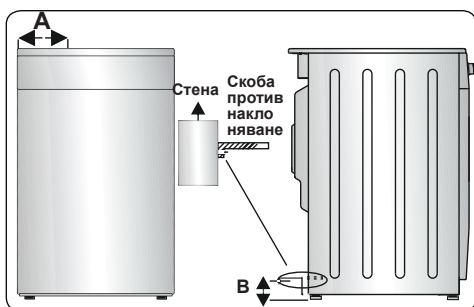
- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващия кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата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



## 2.6 КОМПЛЕКТ СРЕЩУ НАКЛОНЯВАНЕ



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

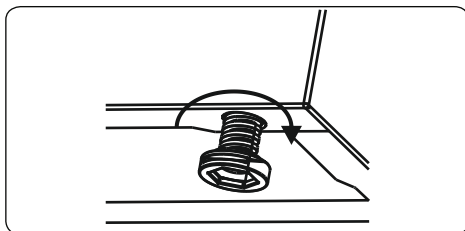


Размери на продукта (ширина X дълбочина X височина) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (двойна фурна)	297,5	52
50x60x90 (двойна фурна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64


## 2.7 НАСТРОЙКА НА КРАЧЕТАТА

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

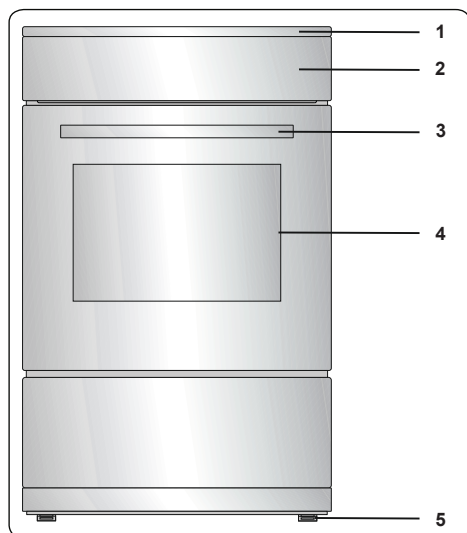
Възможно е да повдигнете височината на уреда до 30 mm, регулирайки крачетата. Уредът е тежък и препоръчваме да бъде вдиган от минимум 2 човека. Никога не дърпайте уреда.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

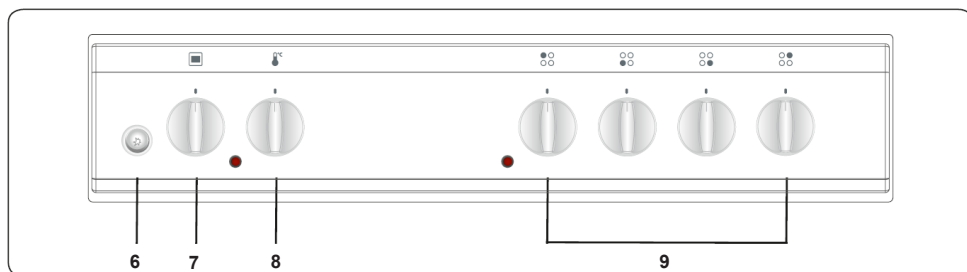
 **Важно:** Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

#### Списък на компонентите



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

#### Контролен панел



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

## 4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ

#### Запалване на горелките

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

#### Ръчно запалване на газовите горелки

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

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

#### Запалване чрез бутона за искра

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

#### Устройство за защита на пламъка

##### Горелки на котлона

Газовите котлони, снабдени с това устройство осигуряват безопасност в случай на непреднамерено изгасване на пламъка. Ето защо, по време на запалване е необходимо да задържите прибора за управление натиснат за няколко секунди, докато пламъкът стане устойчив.

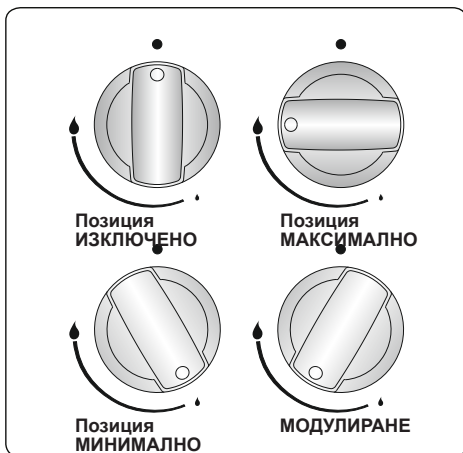
Задръжте го натиснат припл. 10 – 15 секунди, след като горелката е запалена. Ако освободите прибора прекалено рано, пламъкът ще изгасне. В този случай устройството ще блокира

линиите за подаване на газ към горелките, така че неговото изпускане в помещението да бъде предотвратено. Изчакайте поне 90 секунди преди отново да запалите горелката.

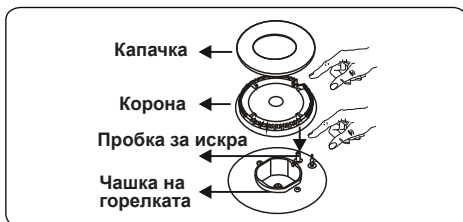
### 4.2 КОНТРОЛИ НА КОТЛОНА

#### Горелки на котлона

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



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



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

Вашите котлони имат горелки с различни диаметри. Най-икономичният начин за използване на газ е като се избере правилният размер горелка на газа за вашия размер на съда за готвене и се настрои пламъкът до минималната позиция, след като се достигне точката на кипене. Препоръчваме винаги да покривате готварския съд, за да избегнете загуба на топлина.

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

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

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

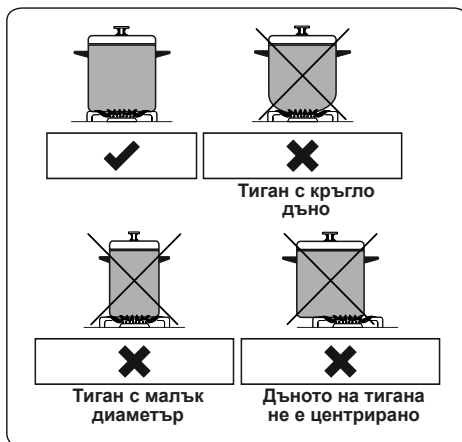
Когато горелките не се използват за продължително време, винаги изключвайте главния контролен клапан за газ.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

причинят сериозни изгаряния.

- Не позволявайте на дръжките на съда или други прибори да стърчат от ръбовете на готварския плот.

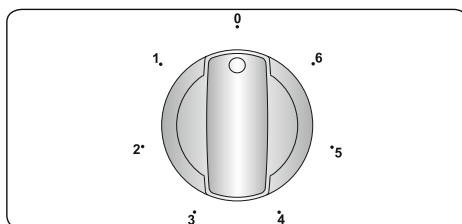


Бутони за управление на плота

### С КОТЛОНИ

Нагревателят се контролира от бутон с 6 позиции.

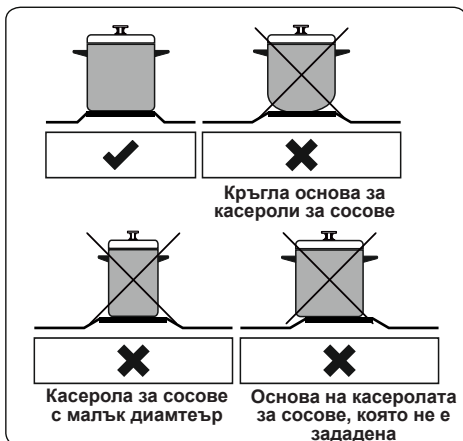
Нагревателната плоча може да се задейства чрез включване на бутона за управление в една от тези позиции. Плочата може да се задейства чрез включване на бутона за управление в една от тези позиции. Индикаторът за включване/изключване на панела за управление показва кои котлони се използват.



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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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



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

### 4.3 БУТОНИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

#### Бутон за управление на функциите на фурната

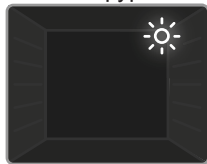
Завъртете бутона до съответния символ на желаната функция за готвене. За подробности за различните функции вижте “Функции на фурната”.

#### Бутон за термостата на фурната

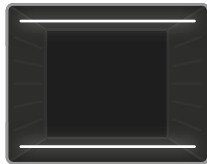
След като изберете функция за готвене, завъртете бутона, за да зададете желаната температура. Индикаторът за термостата на фурната ще светне, когато термостатът е в действие, за да загрее фурната или да поддържа температурата.

## Функции на фурната

\* Функциите на фурната може да се различават в зависимост от модела на Вашата фурна.

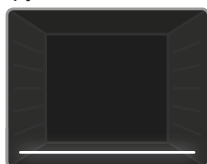


**Лампа на фурната:**  
Ще светне само лампата на фурната. Ще остане включена за времетраенето на функцията за готвене.



**Функция “Статично готвене”:**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а долните и горните нагревателни

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



**Функция “Долно нагряване”:**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и елементът за долно нагряване

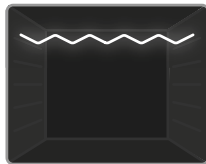
на печката ще започне да работи. Функцията “Долно нагряване” е идеална за приготвяне на пицата, тъй като топлината се издига от дъното на фурната и загрява храната. Тази функция е подходяща за нагряване на храна вместо за готвене.



**Функция “Горно нагряване”:**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще се включат и елементът за горно нагряване на

печката ще започне да работи. Топлината, излъчвана от горния нагревателен елемент, ще готви храната отгоре. Функцията “Горно нагряване” е

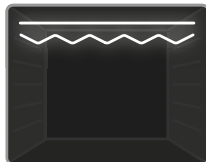
идеална за пържене на горната страна на вече приготвена храна и нагряване на храната.



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

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

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






**Функция “Бързо гриловане”:**  
Термостатът на фурната и предупредителните светлини ще светнат, а грилът и горните

нагревателни елементи ще започнат да работят. Тази функция се използва за по-бързо печене и за печене на храна с по-голяма повърхност, например месо. Използвайте горните рафтове на фурната. Леко измийте телената мрежа с масло, за да спрете залепването на храната и поставете храна в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капки олио или мазнина. Препоръчваме да загреете предварително фурната за около 10 минути.

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

#### 4.4 ТАБЛИЦА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНИ

Функция	Ястия			 min.
Статично готвене	Бутер тесто	1-2	170-190	35-45
	Кекс	1-2	170-190	30-40
	Курабийки	1-2	170-190	30-40
	Яхния	2	175-200	40-50
	Пиле	1-2	200	45-60
Грил	Кюфтета на грил	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Котлети	3-4	200	15-25
	Телешка пържола	4	200	15-25

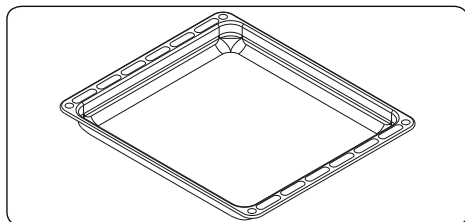
\* Използвайте шишчета, ако разполагате с такива.

#### 4.5 АКСЕСОАРИ

##### Дълбока тава

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

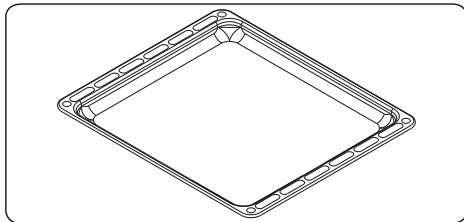
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



##### Плитка тава

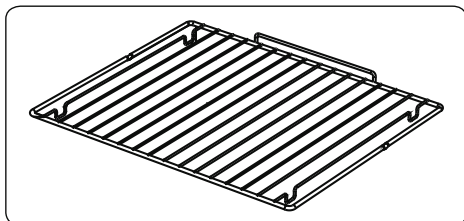
Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

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



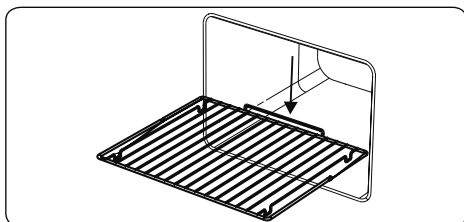
##### Решетъчна скара

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




##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



## 5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### 5.1 ПОЧИСТВАНЕ

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

#### Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не

съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.



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

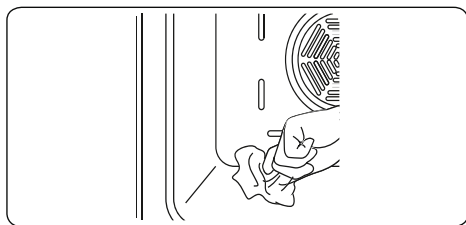
- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.



Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

### Почистване на вътрешността на фурната

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



### Почистване на газовия котлон

- Редовно почиствайте газовия котлон.
- Извадете опорите на котлона, капачките и короните на горелките на котлоните.
- Избършете повърхността на котлона с мека кърпа, натопена в разтвор на препарат за съдове. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Измийте и изплакнете капачките на горелките на котлона. Не ги оставяйте

влажни. Подсушете незабавно със суха кърпа.

- Уверете се, че всички части са сглобени правилно след почистването.
- Повърхността на опорите за тиган могат да се надраскат с времето и употребата. Това не е производствен дефект.



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



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

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

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

### Почистване на стъклените части

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

### Почистване на емайлираните части

- Редовно почиствайте емайлираните части на уреда.
- Избършете емайлираните части с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това ги избършете отново с влажна кърпа и подсушете.



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



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

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

- Редовно почиствайте частите от

неръждаема стомана на уреда.

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



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



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

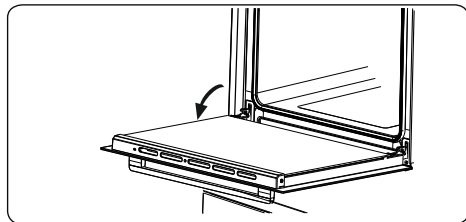
### Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

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

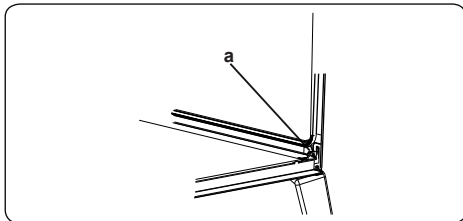
### Сваляне на вратата на фурната

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

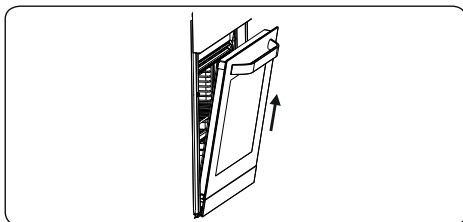
1. Отворете вратата на фурната.



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



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



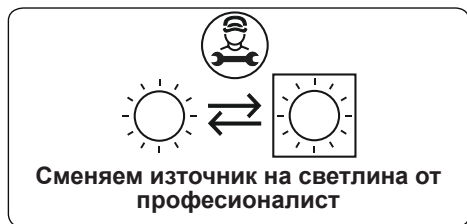
### 5.2 ПОДДРЪЖКА


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

#### Смяна на лампата на фурната


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

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.
- Продуктът съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност G.
- Източникът на светлина не може да бъде заменен от крайния потребител. Необходимо е следпродажбено обслужване.
- Включеният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.
-



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

### 5.3 поддръжка

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

#### Други контроли

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

## 6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

### 6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

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

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

## 6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

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


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


## 7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 7.1 ТАБЛИЦА НА ИНЖЕКТОРИТЕ

G30 28-30 mbar 4,75 kW 345,4 g/h II2H3B/P RS Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28 mbar
ГОЛЯМА ГОРЕЛКА		
DIА. на ИНЖЕКТОР (1/100 mm)	115	85
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ (KW)	2,9	3
КОНСУМАЦИЯ	276 l/h	218,1 g/h
СРЕДНА ГОРЕЛКА		
DIА. на ИНЖЕКТОР (1/100 mm)	97	65
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ (KW)	1,75	1,75
КОНСУМАЦИЯ	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 ТАБЛИЦА С ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ

Марка		
Модел		GHB6220W
Тип на фурната		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Маса	kg	44,1
Индекс на енергоефективност - обикновени фурни		93,9
Индекс на енергоефективност - с вентилатор		-
Енергиен клас		A
Енергоконсумация (електрическа) - обикновени фурни	kWh/цикъл	0,80
Енергоконсумация (електрическа) - с вентилатор	kWh/цикъл	-
Брой кухни		1
Топлинен източник		ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
Обем	l	72
Тази фурна съответства на EN 60350-1		
<p>Съвети за спестяване на енергия</p> <p>Фурна</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гответе ястията заедно, ако е възможно.</li> <li>- Поддържайте кратко време за предварително нагряване.</li> <li>- Не удължавайте времето за готвене.</li> <li>- Не забравяйте да изключите фурната след готвенето.</li> <li>- Не отваряйте фурната по време на готвене.</li> </ul>		

Марка		
Модел		GHB6220W
Тип на котлона		Комбиниран
Брой на зоните за готвене		4
Нагревателна технология - 1		Газ
Размер -1	cm	Полу-бърз
Енергоефективност - 1	%	59,0
Нагревателна технология - 2		Газ
Размер -2		Бърз
Енергоефективност - 2	%	57,0
Нагревателна технология - 3		Гореща плоча
Размер -3	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 3	Wh/kg	193,0
Нагревателна технология - 4		Гореща плоча
Размер - 4	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 4	Wh/kg	194,0
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	193,5
Енергоефективност на котлона	%	58,0
Котлонът съответства на EN 60350-2, EN 30-2-1		
<p>Съвети за спестяване на енергия</p> <p>Котлон</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Използвайте домакински съдове с плоска основа.</li> <li>- Използвайте домакински съдове с подходящ размер.</li> <li>- Използвайте домакински съдове с капак.</li> <li>- Минимизирайте количеството на течностите или мазнините.</li> <li>- При заваряване на течността намалете настройката.</li> </ul>		

## Obrigado por escolher este produto.

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

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

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

# ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança .....	4
1.2. Avisos de instalação .....	7
1.3. Durante a Utilização .....	8
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção .....	11
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO .....	12
2.1. Instruções para o Instalador .....	12
2.2. Instalação do Fogão .....	13
2.3. Ligação de gás .....	13
2.4. Conversão de gás (se disponível) .....	15
2.5. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível).....	16
2.6. Kit anti inclinação.....	17
2.7. Ajustar os pés .....	17
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....	18
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO .....	19
4.1. Utilização de Queimadores de Gás.....	19
4.2. Controlos do Forno.....	21
4.3. Mesa de Cozinhar .....	22
4.4. Acessórios .....	23
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	23
5.1. Limpeza .....	23
5.2. Manutenção.....	25
5.3. Manutenção.....	25
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE .....	26
6.1. Resolução de problemas.....	26
6.2. Transporte .....	27
7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	28
7.1. Mesa do Injetor.....	28
7.2. Ficha Energética.....	29



# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


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


## 1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA


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

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


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

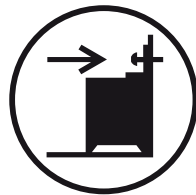
 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

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


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


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

 **NOTA:** Para evitar que o eletrodoméstico se incline, os suportes de estabilização deverão ser instalados. (Para informações detalhadas, consulte o guia do conjunto do kit anti inclinação.)




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

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

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar


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

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

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

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

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

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

## 1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

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

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

### **1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO**

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

mesmo estiver a funcionar.

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



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

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



**CUIDADO:** A utilização de um eletrodoméstico a

gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão em que foi instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado, mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de extração mecânica).

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

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



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


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

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


## **1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

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

### **Declaração de Conformidade CE**

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

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

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

## 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e / ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

### 2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

#### Requisitos de ventilação

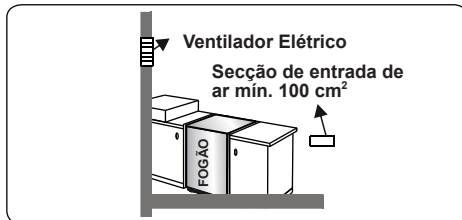
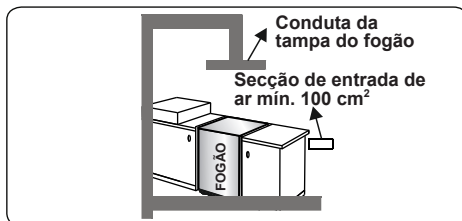
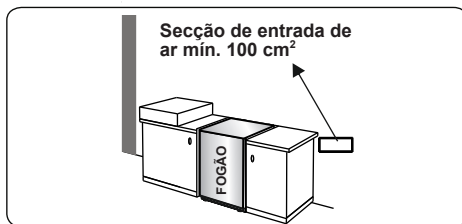
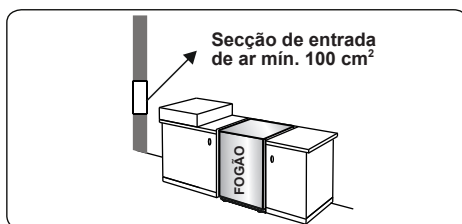
- Para divisões com um volume inferior a  $5 \text{ m}^3$ , é necessária uma ventilação permanente de  $100 \text{ cm}^2$  de área livre.
- Para divisões com um volume inferior a  $5 \text{ m}^3$  e  $10 \text{ m}^3$ , é necessária uma ventilação permanente de  $50 \text{ cm}^2$  de área livre, a menos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

**!** **Importante:** Independentemente do tamanho da divisão, todas as divisões

deverão ter acesso direto para o exterior através de uma janela aberta ou equivalente.

#### Evaziar gases queimados do ambiente

Os eletrodomésticos a gás expõem gás queimado para o exterior, diretamente ou através de um exaustor com uma chaminé. Se não for possível instalar o exaustor, instale uma ventoinha na janela ou na parede que tenha acesso a ar fresco. A ventoinha deverá ter a capacidade de alterar o volume de ar na cozinha a um mínimo de 4 a 5 vezes por hora.



#### Instruções gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que

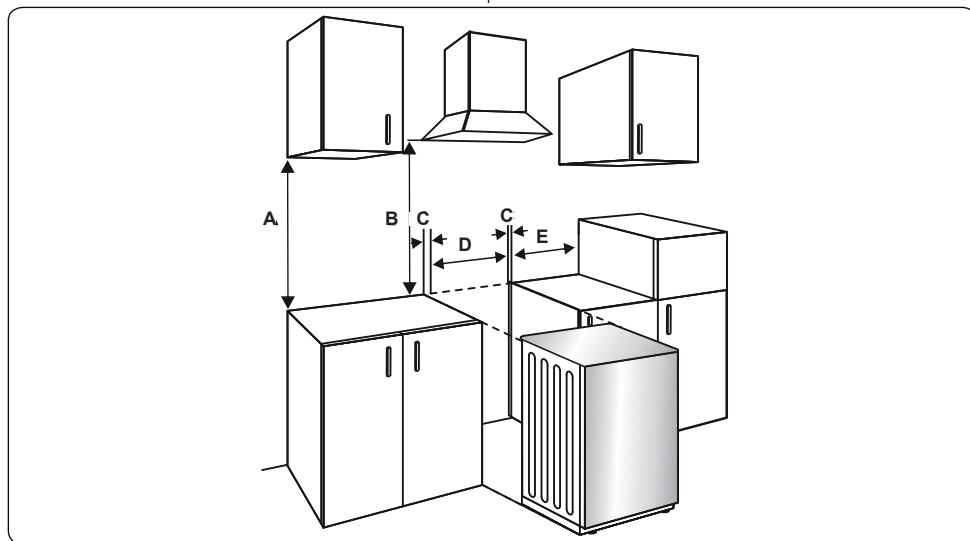
o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.

- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

## 2.2. INSTALAÇÃO DO FOGÃO

- Se a mobília da cozinha for mais alta do que a bancada, deverá estar a pelo menos 10 cm de distância das laterais do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Deverá existir um espaço no mínimo de 2 cm em volta do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.

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



## 2.3. LIGAÇÃO DE GÁS

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

Conecte o eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais. Primeiro, verifique que tipo de gás está instalado no fogão. Estas informações estão disponíveis

num autocolante na traseira do fogão. Pode encontrar informações relacionadas com os tipos de gás adequados e com os injetores de gás adequados na tabela de dados técnicos. Verifique se a pressão de gás de alimentação coincide com os valores indicados na tabela de dados técnicos para conseguir fazer uma utilização eficiente e para assegurar o consumo de gás mínimo.

Se a pressão do gás utilizado for diferente da dos valores indicados ou se não for estável na sua área, poderá ser necessário para montar um regulador de pressão disponível na entrada de gás. Deverá contactar um centro de serviço autorizado para fazer estes ajustes.

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

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

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

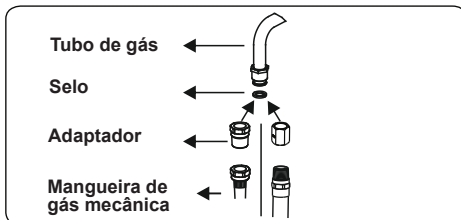
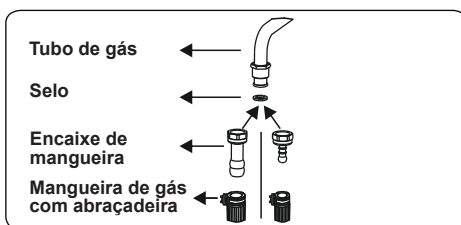
O método utilizado para montar uma conexão de gás fixa (conexão de gás com roscas, por exemplo, uma porca) varia de acordo com o país em que se encontra. As peças mais comuns para o seu país serão fornecidas com o seu eletrodoméstico. Quaisquer outras peças necessárias poderão ser fornecidas como peças

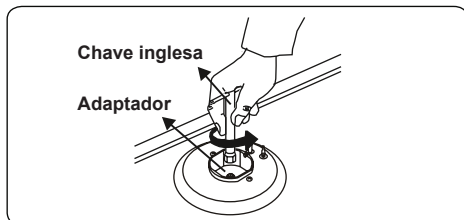
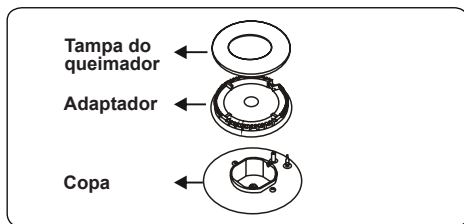
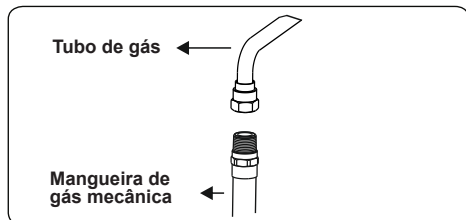
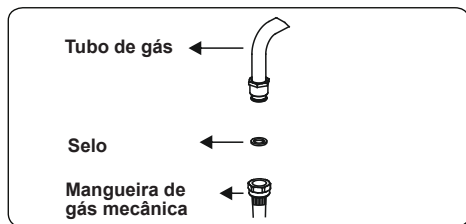
suplentes.

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

Os selos utilizados durante a conexão deverão também ser aprovados para utilização em ligações de gás. Não utilize selos de canalização para ligações de gás.

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





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

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

## 2.4. CONVERSÃO DE GÁS (SE DISPONÍVEL)

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

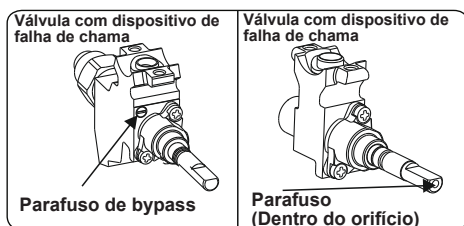
### Mudança de injetores

#### Queimadores de placa

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

### Ajustar a posição de chama mínima:

Em primeiro lugar, certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da alimentação elétrica principal e de que a alimentação de gás está aberta. A posição de chama mínima é ajustada com um parafuso de cabeça chata localizado na válvula. Para válvulas com um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se na lateral do eixo da válvula tal como indicado nas imagens. Para válvulas sem um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se no interior do eixo da válvula tal como indicado na imagem abaixo. Para fazer ajustes à posição da chama de forma mais fácil, recomendamos que remova o painel de controlo (e o microinterruptor se o seu modelo possuir um) durante a alteração. O parafuso de bypass deverá ser libertado para conversão de GPL para GN. Para conversão de GN para GPL o parafuso de bypass deverá ser apertado.



### Determinar a posição de chama mínima

Para determinar a posição mínima, acenda os queimadores e deixe-os na posição mínima. Retire os botões giratórios porque os parafusos estão acessíveis apenas quando os botões giratórios forem

removidos. Com a ajuda de uma pequena chave de fendas, aperte ou desaperte o parafuso de bypass em cerca de 90 graus. Quando a chama tiver um comprimento de pelo menos 4 mm, o gás está bem distribuído. Certifique-se de que a chama não morre quando passa do máximo para mínimo. Crie um vento artificial com a sua mão na direção da chama para ver se as chamas estão estáveis.

### Alterar a entrada de gás

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

## 2.5. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA (SE DISPONÍVEL)

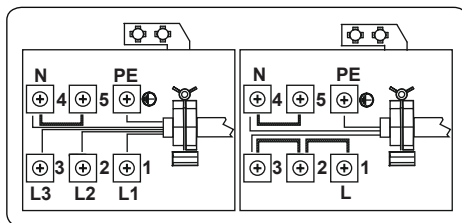
**!** **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

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

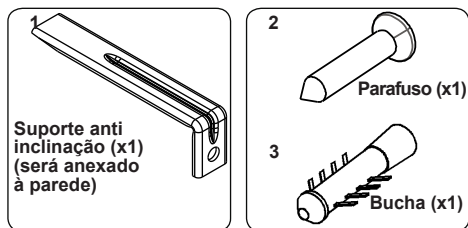
- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser

mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.

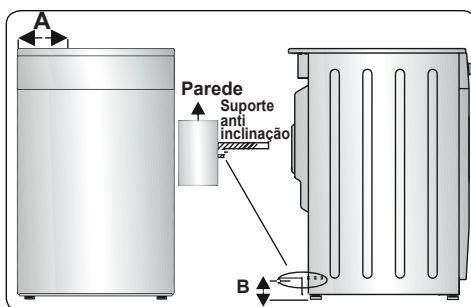
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220 - 240 V~. Se a sua alimentação for diferente, contacte pessoal de serviço autorizado ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



## 2.6. KIT ANTI INCLINAÇÃO



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

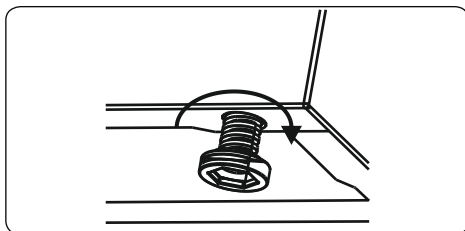


Dimensões do Produto (Largura x Profundidade x Altura) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Forno Duplo)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Forno Duplo)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

## 2.7. AJUSTAR OS PÉS

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

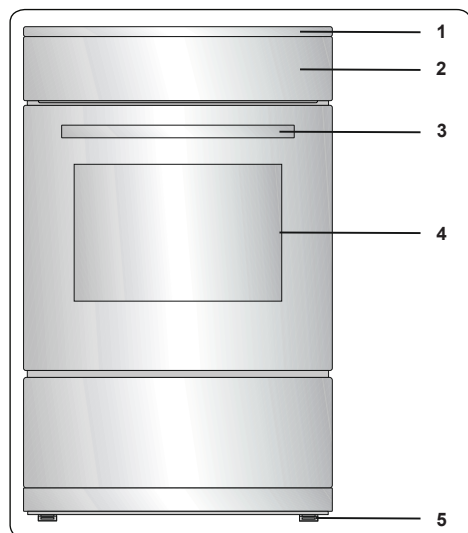
É possível elevar a altura do eletrodoméstico até 30 mm, ajustando os pés. O eletrodoméstico é pesado e recomendamos que um mínimo de 2 pessoas o levistem. Nunca arraste o eletrodoméstico.



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

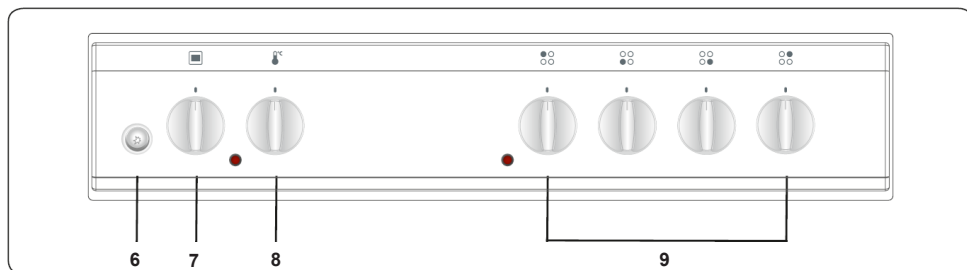
**Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### Lista de Componentes



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

#### Painel de Controlo



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

## 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES DE GÁS

#### Ignição dos queimadores

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

#### Ignição manual dos queimadores de gás

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

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

#### Ignição elétrica através de botão de vela

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

#### Dispositivo de segurança de chamas

##### Bicos de placa

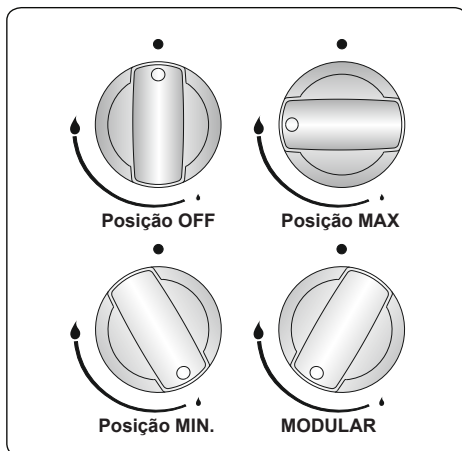
As placas equipadas com um dispositivo de segurança de chamas protege no caso das chamas se apagarem acidentalmente. Por este motivo, durante a ignição, mantenha o manípulo pressionado até ver chamas estáveis.

Mantenha o controlo durante entre 10 a 15 segundos depois do bico se ter acendido. Soltar o controlo cedo demais irá apagar as chamas.

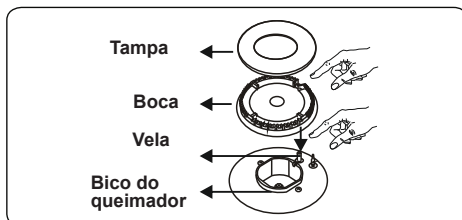
Se isso acontecer, o dispositivo irá bloquear as linhas de gás dos bicos e irá evitar a acumulação de gás não queimado. Espere 90 segundos antes de voltar a reacender um

#### bico de gás apagado. Controlos de Placa Queimador de placa

O botão giratório tem 3 posições: off (0), máximo (símbolo de chama grande) e mínimo (símbolo de chama pequena). Acenda o queimador com o botão giratório na posição "máximo"; poderá então ajustar a força da chama entre as posições "máxima" e "mínima". Não opere os queimadores quando o botão giratório estiver entre as posições "máxima" e "mínima".



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



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

A sua placa tem queimadores de diferentes diâmetros. Irá perceber que a forma mais económica de utilizar gás é escolher o queimador de gás com tamanho correto para o tamanho da sua panela e colocar a chama na posição “mínima” assim que for atingido o ponto de ebulição. Recomendamos que cubra sempre a sua panela para evitar perda de calor.

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

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

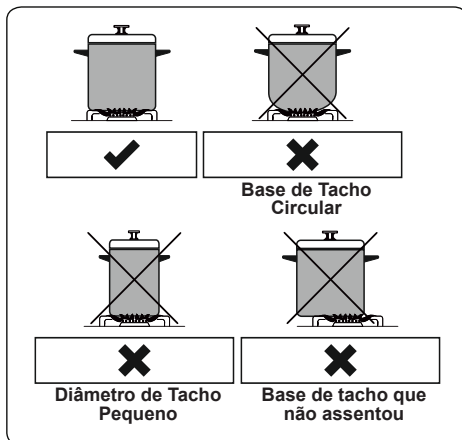
Certifique-se de que as pontas das chamas não se espalham para fora da circunferência exterior do tacho uma vez que isto pode danificar os acessórios de plástico, como por exemplo, pegas.

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



#### NOTA:

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

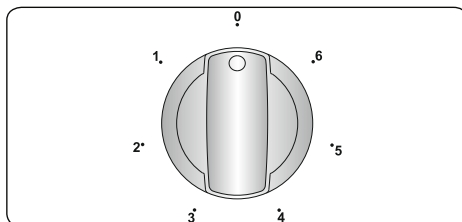


#### Controlos de Placa

##### Chapa

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

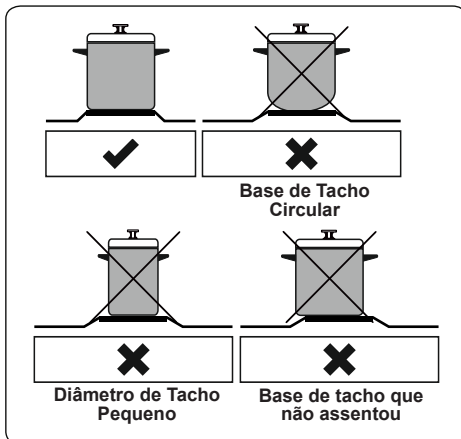
A chapa pode ser operada colocando o botão giratório de controlo numa destas posições. Próximo de cada botão giratório de controlo de placa, existe um pequeno símbolo que indica que chapa é controlada por esse botão giratório. A luz de ligar/desligar no painel de controlo indica que chapas estão a ser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



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

### ! NOTA:

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



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

## 4.2. CONTROLOS DO FORNO

### Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

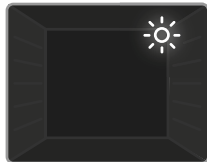
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar “Funções do Forno”.

### Botão Giratório do Termóstato do Forno

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

## Funções do Forno

\* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.

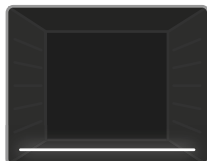


**Luz do Forno:** Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



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

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



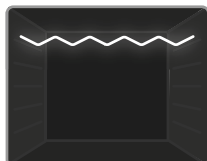
**Função de Aquecimento Inferior:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento inferior irá começar a funcionar.

A função de aquecimento inferior é ideal para aquecer pizza uma vez que o calor vem de baixo do forno e aquece a comida. Esta função é adequada para aquecer comida ao invés de cozinhar.



**Função de Aquecimento Superior:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento superior irá começar a funcionar.

O calor que emana do elemento de cozinhar superior irá cozinhar a parte superior dos alimentos. A função de aquecimento superior é ideal para cozinhar a parte superior de alimentos já cozinhados e aquecer comida.



**Função de Grelhar:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha

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

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



**Função de Grelhar Rápido:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior irão começar

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

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

## 4.3. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
Grelhar	Almôndegas grelhadas	4	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bife de vaca	4	200	15 - 25

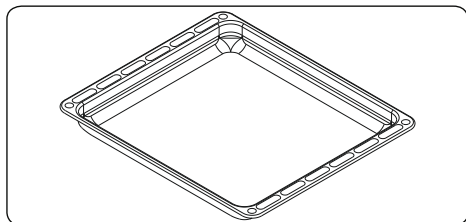
\*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

#### 4.4. ACESSÓRIOS

##### Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

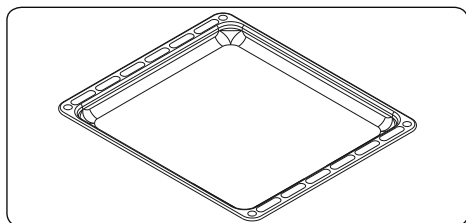
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



##### Tabuleiro Raso

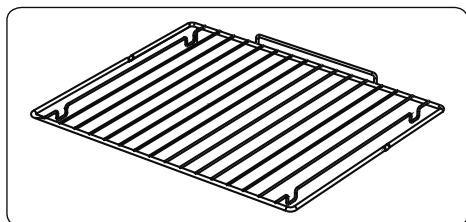
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



##### Rede de Arame

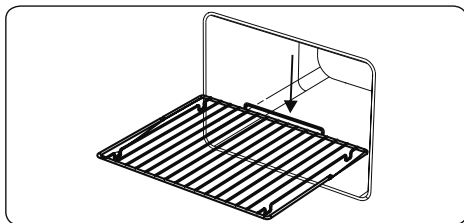
A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



**AVISO**

Coloque a grelha corretamente

em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 5.1. LIMPEZA



**NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

#### Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.



Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.



Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

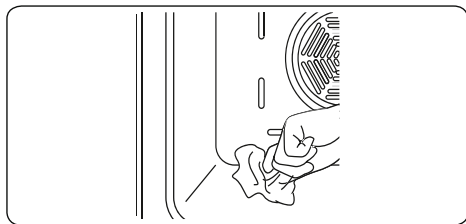


Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

#### Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno novamente com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material

de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



### Limpeza da Placa de Gás

- Limpe a placa de gás com regularidade.
- Retire os suportes de panelas, tampas e bocas dos queimadores de placa.
- Limpe a superfície da placa com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe a superfície de placa novamente com um pano húmido e seque-o.
- Lave e enxague as tampas do queimador da placa. Não as deixe molhadas. Seque-as imediatamente com um pano seco.
- Certifique-se de que volta a montar todas as partes corretamente após a limpeza.
- As superfícies dos suportes das panelas poderão ficar riscadas com o tempo devido à utilização. Isto não é um problema de produção.



Não utilize palha de aço para limpar qualquer parte da placa.



Certifique-se de que não entra água nos queimadores uma vez que isto poderá bloquear os injetores.

### Limpeza do Aquecedor de Chapa (se disponível)

- Limpe o aquecedor de chapa com regularidade.
- Limpe a placa com um pano suave embebido em água. Depois, ponha a placa a funcionar durante um curto período de tempo para secar na totalidade.

### Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.

- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

### Limpar as Partes Esmaltadas

- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.



Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do esmalte durante um longo período de tempo.

### Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

### Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

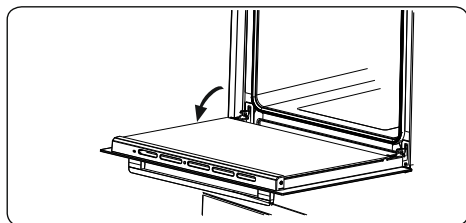
- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá

provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

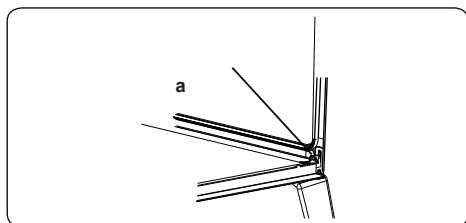
### Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

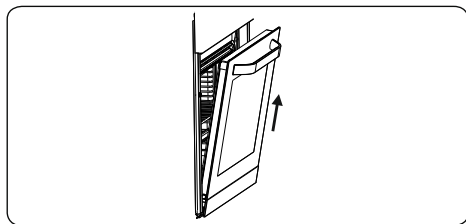
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.



3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



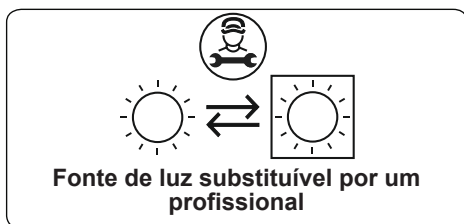
### 5.2. MANUTENÇÃO

**!** **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

### Mudar a Lâmpada do Forno

**!** **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



**!** A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

### 5.3. MANUTENÇÃO

**!** **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

#### Outros Controlos

- Verifique periodicamente a data de vencimento do tubo de ligação do gás
- Verifique, periodicamente, o tubo de conexão de gás. Se for encontrado um defeito, contacte um fornecedor de serviço autorizado para proceder à substituição.
- Se for encontrado um defeito aquando do manuseamento dos botões giratórios de controlo do eletrodoméstico, contacte um fornecedor de serviços autorizado.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

### 6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
Queimadores de placa não funcionam.	Os queimadores poderão estar na posição <b>off</b> . A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Verifique a posição do botão giratório de controlo. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Queimadores de placa não acendem.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta. O cilindro LPG (se aplicável) poderá estar vazio. A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás. O cilindro LPG poderá necessitar de ser substituído. Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
A cor da chama é laranja/amarela.	A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas. Composições de gás diferentes.	Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente. Devido ao design do queimador, a chama pode aparentar ser laranja / amarela em certas áreas do queimador. Se manusear o eletrodoméstico com gás natural, o gás natural de cidade poderá ter composições diferentes. Não manuseie o eletrodoméstico durante algumas horas.
O queimador não acende ou acende apenas parcialmente.	As partes do queimador poderão não estar limpas ou secas.	Certifique-se de que as partes do eletrodoméstico estão secas e limpas.
O queimador aparenta estar ruidoso.	-	Isto é normal. O ruído poderá reduzir quando aquecem.
Ruído	-	É normal que algumas partes de metal no fogão produzam ruído aquando da utilização.
A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.
A placa produz um odor durante as primeiras tentativas de cozinhar.	Eletrodoméstico novo.	Aqueça uma frigideira cheia de água em cada zona de cozedura durante 30 minutos.
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.

O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

## 6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.


Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.


## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### 7.1. MESA DO INJETOR

G30 28-30 mbar 4,75 kW 345,4 g/h II2H3B/P RS Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	115	85
Índice nominal (kW)	2,9	3
CONSUMO EM 1h	276 l/h	218,1 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO		
Injector (1/100 mm)	97	65
Índice nominal (kW)	1,75	1,75
CONSUMO EM 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2. FICHA ENERGÉTICA






Marca		
Modelo		GHB6220W
Tipo de forno		ELÉTRICO
Massa	kg	44,1
Índice de eficiência energética - convencional		93,9
Índice de eficiência energética - forçado com ventoinha		-
Classe de energia		A
Consumo energético (eletricidade) - convencional	kilowatt-hora/ciclo	0,80
Consumo energético (eletricidade) - forçado com ventoinha	kilowatt-hora/ciclo	-
Número de cavidades		1
Fonte de calor		ELÉTRICO
Volume	l	72
Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1		
Conselhos para poupança de energia		
Forno		
- Cozinhe as refeições juntas, se possível.		
- Mantenha o tempo de pré-aquecimento breve.		
- Não tente prolongar o tempo de cozedura.		
- Não se esqueça de desligar o forno no fim da cozedura.		
- Não abra a porta do forno durante o período de cozedura.		

Marca		
Modelo		GHB6220W
Tipo de Placa		Combinado
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento-1		Gás
Dimensão-1	cm	Semi-rápida
Eficiência energética-1	%	59,0
Tecnologia de aquecimento-2		Gás
Dimensão-2	cm	Rápida
Eficiência energética-2	%	57,0
Tecnologia de aquecimento-3		Placa de aquecimento
Dimensão-3	cm	Ø14,5
Consumo energético-3	Watt-hora/Kg	193,0
Tecnologia de aquecimento-4		Placa de aquecimento
Dimensão-4	cm	Ø18,0
Consumo energético-4	Watt-hora/Kg	194,0
Consumo energético da placa	Watt-hora/Kg	193,5
Eficiência energética da placa	%	58,0
Esta placa está em conformidade com a Norma EN 60350-2, EN 30-2-1		
<p>Conselhos para poupança de energia</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use utensílios que possuam base plana.</li> <li>- Use utensílios com tamanhos adequados.</li> <li>- Use utensílios com tampa.</li> <li>- Minimize a quantidade de líquido ou gordura.</li> <li>- Quando o líquido começar a ferver, reduza a definição.</li> </ul>		

**Ви благодариме што го избравте овој производ.**

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

Слика	Тип	Значење
	<b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b>	Ризик од сериозна повреда или смрт
	<b>РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР</b>	Ризик од опасен напон
	<b>ПОЖАР</b>	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Ризик од повреда или оштетување на имот
	<b>ВАЖНО / НАПОМЕНА</b>	Правилно ракување со системот

# СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	4
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	4
1.2 Предупредувања за монтирање.....	8
1.3 Во текот на употребата.....	9
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	11
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	13
2.1 Упатства за инсталатер.....	13
2.2 Монтирање на шпоретот.....	14
2.3 Поврзување на плинот.....	14
2.4 Конверзија на плин (ако е можно).....	16
2.5 Електрично поврзување и безбедност (ако е достапно).....	17
2.6 Комплет против закосување.....	18
2.7 Приспособување на ногалките.....	18
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	19
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	20
4.1 Употреба на горилниците за плин.....	20
4.2 Контроли на плочата.....	21
4.3 Контроли на рерната.....	22
4.4 Табела за готвење.....	24
4.5 Додатоци.....	24
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	24
5.1 Чистење.....	24
5.2 Одржување.....	26
5.3 Одржување.....	27
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	28
6.1 Решавање проблеми.....	28
6.2 Транспорт.....	29
7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ.....	30
7.1 Табела на вбризгувачи.....	30
7.2 Енергија.....	31

# 1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

## 1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

**⚠** **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плочата со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да изгаснете таков оган со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот со капак или противпожарно ќебе.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Готвењето треба да се врши под надзор. Краткотрајното готвење треба да биде под постојан надзор.

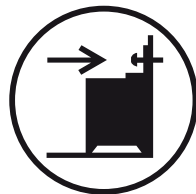
**⚠! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

**⚠! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.


- За моделите кои вклучуваат капак за плочата, исчистете ги сите истурања на храна од капакот пред употреба и оставете го шпоретот да се излади пред да го затворите капакот.
- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.


**⚠! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

За апаратот да биде стабилен, треба да се монтираат држачи. (За детални информации, погледнете во водичот од комплетот против закосување.)




- Апаратот ќе се загрее во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите во рерната кои се загреваат.
- Рачките може да се вжештат за краток временски период.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на површините во рерната. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на пара за чистење на апаратот.


 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете можност од електричен удар, проверете дали апаратот е исклучен пред да ја менувате светилката.

 **ВНИМАНИЕ:** Кога готвите или печете, достапните делови може да бидат жешки. Кога го користите апаратот, малите деца треба да бидат понастрана од него.

- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на кој било начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ниедна друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Рачките на вратата на рерната не треба да ги користите за кревање или мesteње на апаратот.

- Овој апарат не е поврзан со уред за вентилација. Тој треба да се постави и поврзе согласно тековните прописи за инсталација. Треба да се обрне особено внимание на соодветните побарувања во однос на вентилацијата.
- Ако горилникот не се запали по 15 секунди, престанете да ракувате со уредот и отворете ја вратата на преградата. Почекајте најмалку 1 минута пред повторно да се обидете да го запалите горилникот.
- Овие упатства се важечки само ако на апаратот се појавува симболот на соодветната држава. Ако симболот не се појавува на апаратот, погледнете во техничките упатства во кои е опишано како да се менува апаратот за да одговара на условите за употреба во земјата.
- Сите можни безбедносни мерки се преземени за Ваша безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Доколку вашиот апарат има плотна за готвење направена од стакло или стакло-керамика:  
 **ВНИМАНИЕ:** „Во случај на кршење на стаклото на плотната“:  
 - веднаш исклучете ги сите горилници и сите

електрични елементи за греење и изолирајте го апаратот од напојување со струја


- не допирајте ја површината на апаратот
- не користете го апаратот.

- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

## **1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ**

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали не е оштетен при транспортот. Во случај на дефект, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со квалификуван сервисер. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, полистирен итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од надворешната средина. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100°C.
- Апаратот не смее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

### 1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да биде добро проветрена.
  - Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пара од рерната може да предизвика изгореници.
  - Додека апаратот работи, не ставајте запаливи материјали во или близу до него.
  - Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
  - Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да се појави прегревање.
  - Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да се појави оштетување на производот.
-  Не оставајте го шпоретот без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете го шпоретот и покријте ја тавата со нејзиниот капак или противпожарно ќебе.
- Секогаш поставувајте ги тавите во центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не може да ги турнете.

- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач. Исклучете го вентилот за плин кога не го користите апаратот.
- Погрижете се контролните копчиња на апаратот да бидат секогаш на позиција „0“ (стоп) кога не го користите апаратот.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Употребата на апарат за готвење на плин произведува топлина, влага и производи од согорување во просторијата каде што е поставен. Погрижете се кујната да биде добро проветрена, особено кога се користи апаратот и чувајте ги отворите за природно проветрување отворени или инсталирајте механички уред за проветрување (аспиратор за механичко извлекување).


- По долга и интензивна употреба на апаратот може да има потреба од дополнително проветрување, како отворање прозорец, или за поефективно проветрување, на пример зголемување на степенот на механичко проветрување, ако има.
- Додека го користите горилникот за грил, чувајте ја вратата на рерната отворена и секогаш употребувајте го штитникот за грил кој е обезбеден заедно со производот. Никогаш не употребувајте го горилникот за грил со затворена врата на рерната.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Стаклените капаци може да се скршат при загревање. Исклучете ги



сите горилници и оставете ја плотната да се излади пред да го затворите капакот.

- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не оставајте тешки или запаливи предмети (на пр. најлон, пластични кеси, хартија, ткаенина итн.) во фиоката. Тоа вклучува и садови за готвење со пластични делови (на пр. рачки).


 **ВНИМАНИЕ:** Внатрешната површина на преградата за складирање може да се вжешти кога апаратот е во употреба. Избегнувајте да ја допирате внатрешната површина.

- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.


#### **1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО**

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За одржување на ефикасноста и безбедноста на апаратот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да се јавите кај наши овластени сервисери кога ќе има потреба.

## Декларација за усогласеност на ЕУ

 Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.

 Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

## 2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата и/или природата и притисокот на плинот) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).
- Доколку производот содржи водилки на полици што може да се вадат (решетки) и упатството за корисникот вклучува рецепти како кисело млеко, решетките може да се отстранат и рерната ќе работи во дефинираниот режим на готвење. Информациите за отстранување на решетката се вклучени во делот ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.

### 2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТЕР

#### Барања за вентилација

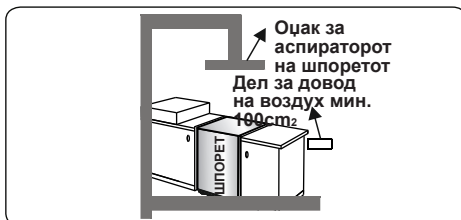
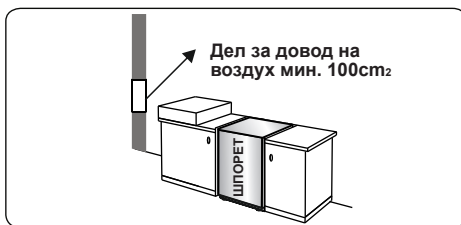
- За простории помали од 5 м<sup>3</sup>, потребна е постојана вентилација на 100 cm<sup>2</sup> слободен простор.
- За простории со големина помеѓу 5 м<sup>3</sup> и 10 м<sup>3</sup>, ќе биде потребна постојана вентилација на 50 cm<sup>2</sup> слободен простор, освен ако нема врата којашто води директно надвор на отворено и тогаш не е потребна постојана вентилација.
- За простории поголеми од 10 м<sup>3</sup>, не е потребна постојана вентилација.

**!** **Важно**: Независно од големината на просторијата, сите простории каде што е

поставен апаратот мора да имаат директен пристап кон надворешен воздух преку прозорец што се отвора или слично.

#### Празнење на согорените гасови од околината

Апаратите на плин исфрлуваат согорен плин во надворешниот воздух, директно или преку аспиратор со оџак. Доколку не може да се монтира аспиратор, монтирајте вентилатор на прозорецот или ѕидот кој има пристап до чист воздух. Вентилаторот треба да има капацитет да го менува волуменот на воздухот во кујната најмалку 4-5 пати во еден час.



## Општи упатства

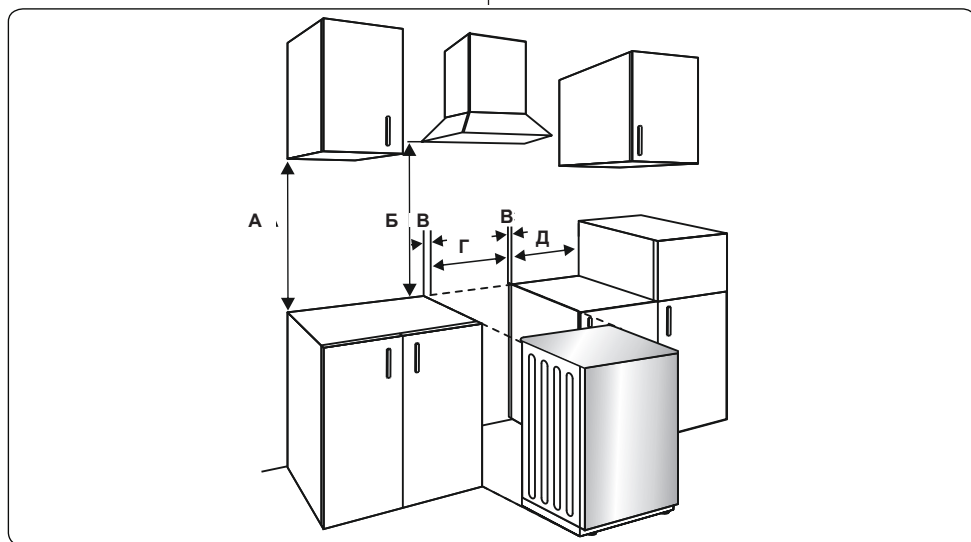
- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.
- Апаратот може да се постави во близина на друг мебел, под услов, во просторот каде што апаратот е

поставен, висината на мебелот да не ја надминува висината на плочата за готвење.

## 2.2 МОНТИРАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

- Ако мебелот во кујната е повисок од плочата за готвење, тој мора да биде оддалечен најмалку 10 cm од страните на апаратот за да може воздухот да струи.
- Околу апаратот треба да има минимум 2 cm празно место за да може воздухот да струи.
- Ако треба да се монтира аспиратор или кујнски елемент над апаратот, безбедното растојание помеѓу плочата за готвење и кој било кујнски елемент/аспиратор треба да биде како што е покажано подолу.

<b>А (mm) Кујнски елемент</b>	420
<b>Б (mm) Аспиратор на шпоретот</b>	650/700
<b>В (mm)</b>	20
<b>Г (mm)</b>	Ширина на производот
<b>Д (mm)</b>	100



## 2.3 ПОВРЗУВАЊЕ НА ПЛИНОТ

**Составување на доводот за плин и проверка за протекување**

Поврзете го апаратот во согласност со важечките локални и меѓународни стандарди и прописи. Прво, проверете каков тип на плин е поврзан на шпоретот.

Оваа информација е достапна на налепница која се наоѓа на задната страна на шпоретот. Информациите за видовите соодветен гас и соодветните вбригувачи на плин може да ги најдете во табелата со технички податоци. Проверете дали доводниот притисок на плинот одговара на вредностите во табелата со технички податоци, за да можете да постигнете максимална ефикасност и да обезбедите најмала потрошувачка на плин. Ако притисокот на употребениот плин се разликува од наведените вредности или ако притисокот не е стабилен во вашиот простор, можеби ќе биде потребно да се поврзе соодветен регулатор на притисок на доводот за плин. За да ги направите овие приспособувања, треба да се обратите во овластен центар за сервисирање.

#### **Точки кои мора да се проверат во текот на монтирањето на флексибилно црево:**

- Ако поврзувањето на плинот е направено со флексибилно црево монтирано на доводот за плин на плочата, тоа мора да биде прицврстено со стега за цевка.
- Поврзете го апаратот со кратко црево што не пропушта, колку што е можно поблизу до изворот на плин.
- Дозволена максимална должина на цревето е 1,5 m.
- Апаратот треба да биде поврзан во согласност со релевантните локални стандарди за плин.
- Цревето треба да се чува настрана од места во кои температурата може да достигне повеќе од 90°C.
- Цревето не смее да биде напукнато, скинато, искривено или превиткано.
- Чувајте го цревето подалеку од остри агли и предмети кои се движат.
- Пред да го монтирате поврзувањето, проверете дали цревето е оштетено. За да го проверите тоа, употребете газирана вода или друга течност. Не употребувајте отворен оган за да проверите дали протекува плин.
- Сите метални предмети кои се користат за поврзување на плин не

смеат да бидат 'рѓосани. Проверете го рокот на траење на сите делови кои се користат за поврзување.

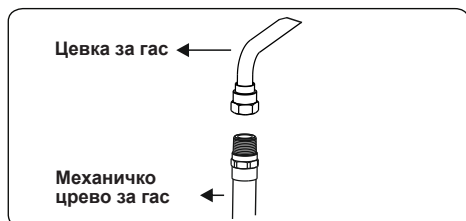
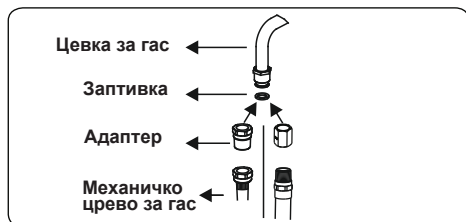
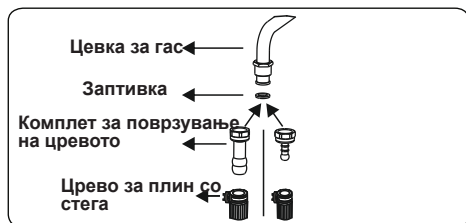
#### **Точки кои мора да се проверат во текот на монтирањето на фиксното поврзување на плин**

Начинот на монтирање на фиксното поврзување на плин (поврзување на плин со елементи со навој, на пр. навртка) се разликува според земјата во која се наоѓате. Вие ќе ги добиете деловите кои се вообичаени за Вашата земја. Сите други потребни делови може да бидат снабдени како резервни делови.

Во текот на поврзувањето, навртката на разгранувачот за плин треба да биде фиксирана додека го вртите другиот дел. За безбедно поврзување, користете клуч со соодветна големина. За површините помеѓу различни делови секогаш треба да ги користите заптивките кои се обезбедени со комплетот за конверзија на плин.

Заптивките кои се користат за поврзување треба да бидат одобрени и за користење при поврзување на плин. Не употребувајте заптивки за водоинсталации за поврзување на плин.

Не заборавајте дека овој апарат е направен за поврзување на плин во земјата за која е произведен. Главната дестинација е обележана на задниот капак на апаратот. Ако треба да го користите во друга земја, можеби ќе Ви биде потребно некое од поврзувањата дадени на сликата подолу. Во таков случај, обратете се до локалните органи за да дознаете кое е правилното поврзување за плин.



Шпоретот мора да го монтира и одржува соодветно квалификуван и овластен техничар за плински уреди, во согласност со тековните закони за безбедност.

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не употребувајте отворен оган за да проверите дали протекува плин.

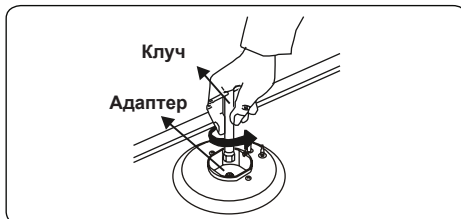
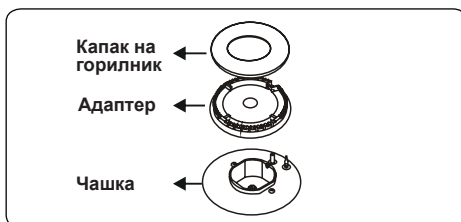
#### 2.4 КОНВЕРЗИЈА НА ПЛИН (АКО Е МОЖНО)

Вашиот апарат е дизајниран да работи на течен нафтен гас/природен гас (LPG/NG). Горилниците за плин може да се адаптираат за различни видови на плин, со замена на соодветните вбризгувачи и со приспособување на минималната должина на пламен која е соодветна за плинот кој се користи. За оваа цел, треба да се исполнат следниве чекори.

### Промена на вбризгувачи

#### Горилници на плочата

- Прекинете го главниот довод на плин и исклучете го апаратот од напојувањето со струја.
- Отстранете ги капаците на горилниците и адаптерите.
- Употребете клуч со големина 7 mm за да ги отшрафите вбризгувачите.
- Заменете го вбризгувачот со соодветен вбризгувач од комплетот за конверзија на плин, со точниот дијаметар за типот на плин кој ќе се користи, во согласност со табелата за вбризгувачи на плин.



#### Прилагодување на позицијата за минимален пламен:

Прво, осигурете се дека апаратот е исклучен од напојувањето со струја и дека доводот за плин е отворен. Позицијата за минимален пламен се прилагодува со завртка со рамен врв која се наоѓа на вентилот. Кај вентили кои имаат уред за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со плин, завртката се наоѓа на страната на осовината на вентилот, како што е покажано на сликите. Кај вентили кои немаат уред за исклучување во случај на дефект во снабдувањето со плин, завртката се наоѓа внатре во осовината на вентилот, како што е покажано на сликата. За полесно прилагодување на позицијата на пламенот, ви препорачуваме да ја извадите контролната табла (и микропрекинувачот,

доколку има на Вашиот модел) за време на прилагодувањето. За конверзија од LPG во NG треба да ја разлабавите завртката за премостување. За конверзија од NG во LPG, завртката за премостување треба да биде затегната.



### Одредување на позицијата за минимален пламен

За да ја одредите позицијата за минимален пламен, запалете ги горилниците и оставете ги вклучени во позиција за минимален пламен. Извадете ги копчињата затоа што шрафовите се достапни само кога се извадети копчињата. Со мал шрафцигер, затегнете ја или разлабавете ја завртката за премостување за околу 90 степени. Кога пламенот има висина од најмалку 4 mm, плинот се дистрибуира правилно. Проверете дали пламенот се гасне при премин од максимална во минимална позиција. Направете вештачки ветар со раката кон пламенот за да видите дали е стабилен.

### Замена на доводот за плин

За некои земји, типот на довод за плин може да се разликува за NG/LPG плин. Во тој случај, извадете ги веќе монтираните делови за поврзување и навртки (ако има) и соодветно поврзете го новиот довод за плин. Во сите услови, сите делови кои се користат за поврзување на плин треба да бидат одобрени од локални и/или меѓународни органи. За сите поврзувања со плин, погледнете ја клаузулата „Составување на довод за плин и проверка за протекување“ која е образложена погоре.

### 2.5 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ (АКО Е ДОСТАПНО)

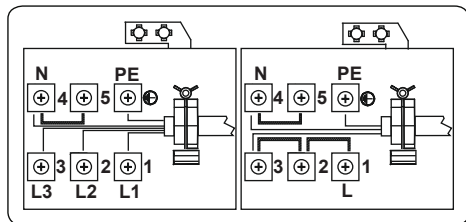
**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност

со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

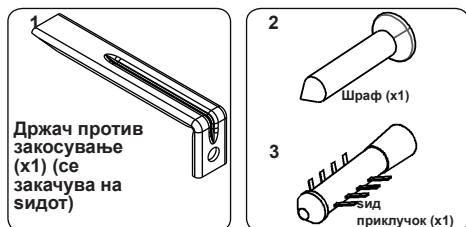
### **!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЕМЈЕН.**

- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240 V~. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да е доволно долг за да се поврзе на апаратот.
- Осигурувачот мора да биде лесно достапен откако ќе се монтира апаратот.
- Осигурете се дека сите поврзувања се добро затегнати.
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со

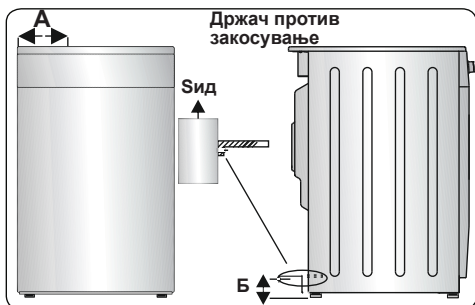
терминали е поставено на кутијата со терминали.



## 2.6 КОМПЛЕТ ПРОТИВ ЗАКОСУВАЊЕ



Кесата со документи содржи комплет против закосување. Лабаво закачете го држачот против закосување (1) на сидот со употреба на шрафот (2) и навртката за сид (3), а притоа следете ги мерките покажани на сликата и табелата подолу. Приспособете ја висината на држачот против закосување така што да биде во линија со отворот за вентилација на шпоретот и затегнете го шрафот. Поттурнете го апаратот кон сидот за држачот против закосување да се вметне во отворот за вентилација од задната страна на апаратот.



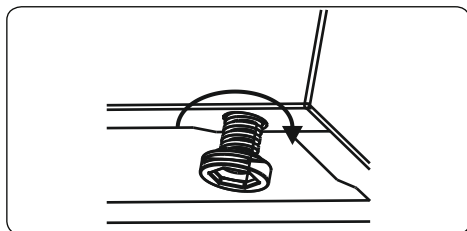
Димензии на производот (широчина X длабочина X висина) (Cm)	A (mm)	Б (mm)
60x60x90 (Двојна рерна)	297,5	52

50x60x90 (Двојна рерна)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64


## 2.7 ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА НОГАЛКИТЕ

Производот стои на четири приспособливи ногалки. За безбедно ракување, важно е апаратот да биде правилно поставен. Пред готвење, погрижете се апаратот да биде нивелиран. За да ја зголемите висината на апаратот, вртете ги ногалките во насока спротивна од насоката на движење на стрелките на часовникот. За да ја намалите висината на апаратот, вртете ги ногалките во насока на движењето на стрелките на часовникот.

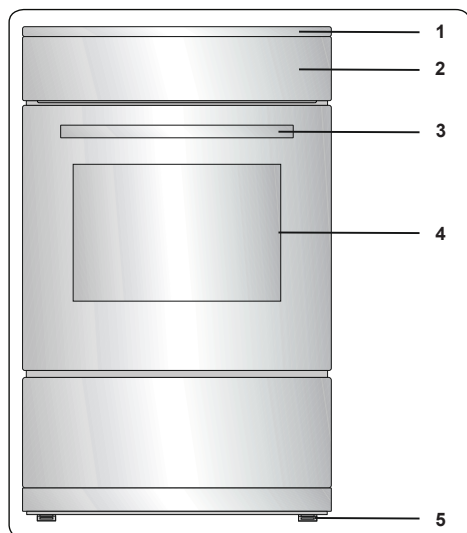
Со приспособување на ногалките може да го подигнете апаратот до 30 mm. Апаратот е тежок и затоа препорачуваме да го креваат најмалку 2 лица. Никогаш не влечете го апаратот.



### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

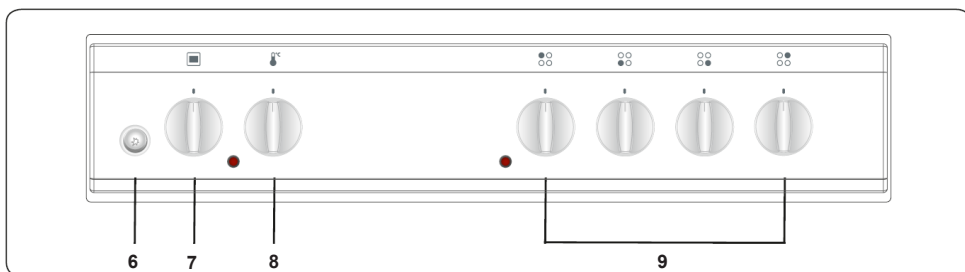
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

#### Листа на делови



1. Површина за готвење
2. Контролна табла
3. Рачка на вратата на рерната
4. Врата на рерната
5. Ногоалка која може да се приспособува

#### Контролна табла



6. Копче (Палење)
7. Копче за контрола на функциите на рерната
8. Копче за термостат на рерната
9. Контролно копче за плоча

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 УПОТРЕБА НА ГОРИЛНИЦИТЕ ЗА ПЛИН

#### Палење на горилниците

Симболот над секое контролно копче кој означува позиција, покажува кој горилник се контролира со тоа копче.

#### Рачно палење на горилниците за плин

Ако апаратот не е опремен со средство за палење или ако има дефект во електричната мрежа, следете ги постапките кои се наведени подолу.

**За горилници на плочата:** Притиснете го копчето на горилникот кој сакате да го запалите и држете го притиснато додека истовремено го вртите во насока спротивна на стрелките од часовникот, додека не биде во позиција „max“.

Продолжете со притискање на копчето и земете запалено чкорче, свеќа или друго рачно средство за палење и приближете го до горниот раб на горилникот. Откако ќе добиете стабилен пламен, тргнете го изворот на пламен настрана од горилникот.

#### Електрично палење со копче за искрење

Притиснете го копчето на горилникот кој сакате да го запалите и држете го притиснато додека истовремено го вртите во насока спротивна на стрелките од часовникот, додека не биде во позиција „maximum“. Додека го држите копчето притиснато, притиснете го копчето за палење. Копчето за палење треба да го притиснете веднаш, бидејќи ако чекате, може да се испушти повеќе плин и тоа да резултира со ширење на пламенот. Држете го притиснато копчето за палење додека не забележите стабилен пламен на горилникот.

#### Безбедносен уред за пламенот

##### Горилници на плочата

Плочите што се опремени со уред за дефекти на пламенот нудат безбедност во случај на ненамерно изгаснат пламен. Поради таа причина, за време на палењето, копчето нека биде притиснато сè додека не видите стабилен пламен.

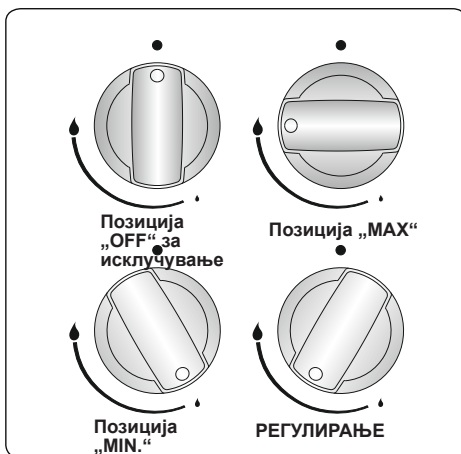
Држете ја контролата приближно 10 до 15 секунди откако ќе се запали горилникот. Пребрзото отпуштање на контролата ќе го изгасне пламенот.

Ако се случи такво нешто, уредот ќе ги блокира гасовите на горилниците и ќе

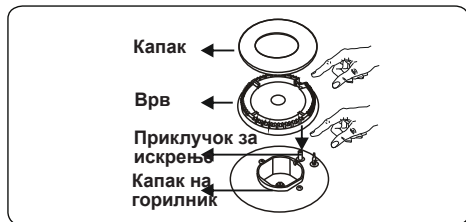
избегне акумулирање на несогорен гас. Почекајте 90 секунди пред повторно да го запалите изгаснатиот горилник на гас со контролите на плочата. Контроли на плочата

#### Горилник на плоча

Копчето има 3 позиции: off (исклучено) (0), maximum (максимум) (симболот со голем пламен) и minimum (минимум) (симболот со мал пламен). Запалете го горилникот со копчето така што ќе го свртите на позицијата „максимум“; потоа прилагодете ја должината на пламенот помеѓу позициите „максимум“ и „минимум“. Не ракувајте со горилниците кога копчето е помеѓу позициите „максимум“ и „off“.



По палењето, визуелно проверете ги пламените. Ако врвот на пламенот е жолт, или ако пламенот е кренат или нестабилен, исклучете го плинот, потоа проверете како се споени капаците и врвовите на горилниците откако ќе се изладат. Проверете дали има течност во капаците на горилниците. Ако случајно почне да излегува пламен од горилниците, исклучете ги, проветрете ја кујната да влезе чист воздух и почекајте барем 90 секунди пред повторно да се обидете да ги запалите горилниците.



За да ги исклучите горилниците на плочата, свртете го копчето за горилникот во насока на стрелките на часовникот на позицијата „0“ или така што ознаката на копчето да биде насочена нагоре.

Плочата има горилници со различни дијаметри. Најекономичниот начин за употреба на плин е да се избере точниот горилник на плин за димензијата на садот за готвење и пламенот да се одржува на минимална позиција штом ќе се достигне точката на вриење. Наша препорака е секогаш да го покривате садот со капак за да избегнете загуба на топлина.

За да се обезбеди максимална работа на главните горилници, користете садови за готвење со следниве дијаметри на дното. Употребата на садови помали од минималните димензии дадени подолу ќе предизвика загуба на енергија.

Брз / Горилник за вок	22-26 cm
Полубрз горилник	14-22 cm
Помошен горилник	12-18 cm

Треба да внимавате врвовите на пламенот да не излезат од горните рабови на садот, бидејќи така може да се оштетат пластичните делови на садот, како што се рачките.

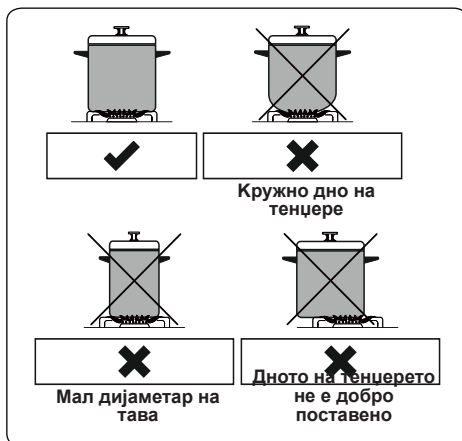
Кога горилниците нема да се користат подолг период, секогаш исклучувајте го главниот вентил за контрола на плинот.

### **! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Употребувајте само садови со рамно дно и дебела подлога.
- Проверете дали дното на садот е суво пред да го ставите на горилникот.
- Температурата на достапните делови е висока кога производот работи. Затоа, задолжително држете ги

децата и животните подалеку од дофат до горилниците во текот и по готвењето.

- По употреба, плочата останува жешка подолго време. Не ја допирајте и не оставајте предмети врз неа.
- Никогаш не ставајте ножеви, виљушки, лажици и капаци на плочата бидејќи може да се загреат и така да предизвикаат сериозни повреди.
- Не дозволувајте рачките на тавата или на кој било друг кујнски прибор да излезат од работ на површината на шпоретот.

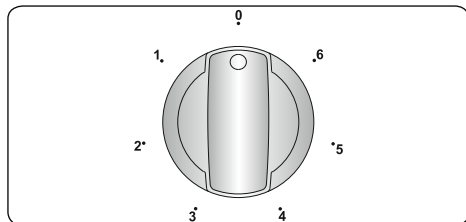


## 4.2 КОНТРОЛИ НА ПЛОЧАТА

### Рингла

Ринглата се контролира со копче кое има 6 позиции.

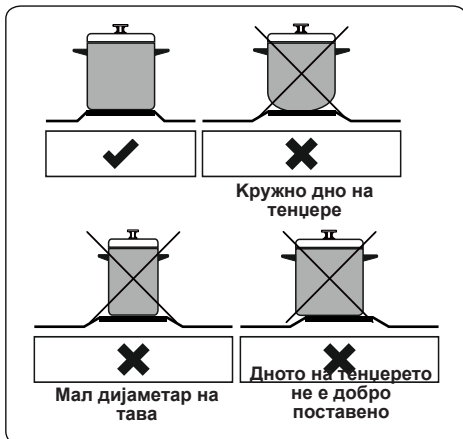
Со ринглата може да ракувате со свртување на контролното копче во една од овие позиции. До секое контролно копче за плочата има мал симбол кој покажува која рингла може да се контролира со тоа копче. Сијаличката за вклучено/исклучено на контролната табла покажува кои рингли се во употреба.



Позиција на копче	Функција
0	Позиција „Off“ за исклучување
1	За топење путер итн. и за затоплување на мали количества течност
2	За затоплување поголеми количества течност За подготвување кремове и сосови
3	За одмрзнување храна за готвење
4	За готвење деликатни меса и риба
5	За пржење месо и стекови
6	За вриење големи количества течност и за пржење

### **! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Кога за првпат работите со ринглата или секогаш кога не била користена подолг период, треба време да се елиминира влажноста што се акумулирала околу електричните елементи на ринглата. За да го направите тоа, користете ја ринглата на најниска температура околу 20 минути.
- Никогаш не вклучувајте ја ринглата без да има сад на неа. Во спротивно, може да се појават дефекти на површината за готвење.
- Употребувајте само садови со рамно дно и дебела подлога.
- Проверете дали дното на садот е суво пред да го ставите на ринглата.
- Кога ринглата е вклучена, проверете дали садот е правилно поставен во центарот.
- Никогаш не употребувајте сад со помал или поголем дијаметар од дијаметарот на ринглата, бидејќи така се троши енергија.



- Ако е можно, секогаш ставајте капаци на садовите за да избегнете загуба на топлина.
- Температурата на достапните делови е висока кога производот работи. Задолжително е децата и животните да се чуваат настрана од плочата за време на употреба и додека целосно не се излади по употреба.
- Во случај да забележите каква била пукнатина на површината за готвење, треба веднаш да ја исклучите и да повикате овластен сервис за да ја замени.

### **4.3 КОНТРОЛИ НА РЕРНАТА**

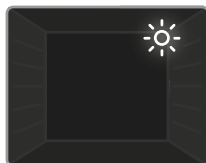
#### **Копче за контрола на функциите на рерната**

Свртете го копчето до соодветниот симбол за посакуваната функција за готвење. За повеќе детали за различни функции, погледнете во „Функции на рерна“.

#### **Копче за термостат на рерната**

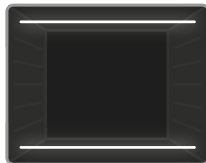
Откако ќе изберете функција за готвење, свртете го ова копче за да ја поставите посакуваната температура. Сијаличката на термостатот на рерната ќе засвети секогаш кога термостатот работи за да ја загрее рерната или за да ја одржува температурата. Функции на рерната

\* Функциите на рерната може да се разликуваат заради моделот на производот.



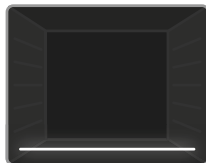
**Светилка во рерната:** Ке се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена додека е вклучена функцијата за

готвење.



**Функција за статично готвење:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат, долните и горните грејачи ќе започнат

да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина со што се обезбедува рамномерно готвење на храната. Ова е совршено за приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



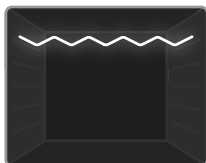
**Функција на долен грејач:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долниот грејач ќе започне да работи. Функцијата на

долен грејач е совршена за загревање пица, бидејќи топлината доаѓа од дното на рерната и ја загрева храната. Оваа функција е соодветна за загревање на храната наместо готвење.



**Функција на горен грејач:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и горниот грејач ќе започне да работи. Топлината

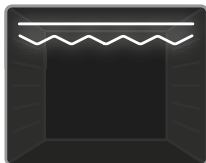
која доаѓа од горниот грејач ќе ја загрева горната страна на храната во рерната. Оваа функција е идеална за запржување на горната страна на веќе зготвена храна и за загревање на храната.



**Функција на грил:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**! Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



**Функција за побрзо печење со грил:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и горните грејачи и

грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил и за печење на храна со поголема површина, како месо. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**! Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

#### 4.4 ТАБЕЛА ЗА ГОТВЕЊЕ

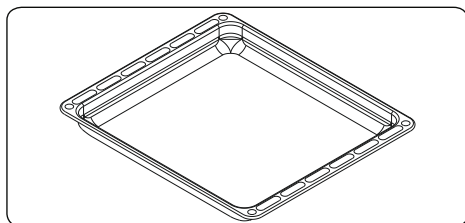
Функција	Јадења			 min.
Статична	Лиснати теста	1 - 2	170-190	35-45
	Торти	1 - 2	170-190	30-40
	Колачиња	1 - 2	170-190	30-40
	Варива	2	175-200	40-50
	Пилешко	1 - 2	200	45-60
Печење на скара	Кoftиња на скара	4	200	10-15
	Пилешко	*	190	50-60
	Котлети	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	200	15-25

\*Ако е достапен, гответе со ражен за печено пилешко.

#### 4.5 ДОДАТОЦИ

##### Длабока тава

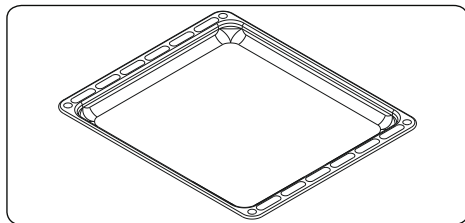
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



##### Плитка тава

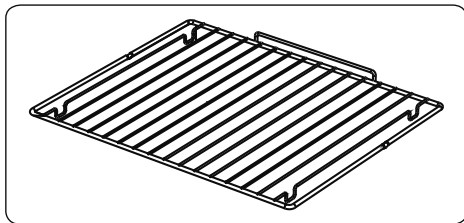
Плитката тава се користи за печење печива.

Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена.



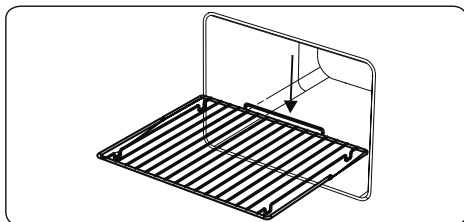
#### Решетка

Решетката се користи за печење како на скара или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.




##### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.




## 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### 5.1 ЧИСТЕЊЕ

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

#### Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.
-  Не употребувајте средства за чистење кои содржат бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да

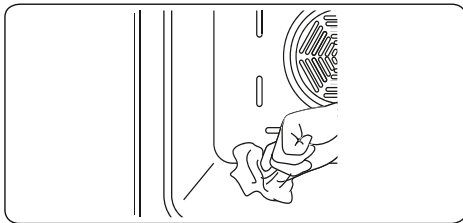
спречите оштетување.



Не употребувајте чистачи на параа за чистење на деловите на апаратот.

### Чистење на внатрешноста на рерната

- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа, а потоа исушете ја.
- Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење одвреме навреме, за целосно да ја исчистите рерната.



### Чистење на плинската плоча

- Редовно чистете ја плинската плоча.
- Извадете ги подлогите за садови, капаците и круните на горилниците на плочата.
- Бришете ја површината на плочата со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја површината на плочата со мокра крпа и исушете ја.
- Измијте ги и исплакнете ги капаците на горилниците на плочата. Не оставајте ги мокри. Веднаш исушете ги со сува крпа.
- По чистењето, погрижете се правилно да ги намонтирате сите делови.
- Површината на подлогите за сад може да се изгребат со тек на време поради нивното користење. Тоа не е грешка при производството.



Не употребувајте метална жичка за чистење на деловите на плочата.



Внимавајте да не навлезе вода во

горилниците, бидејќи на тој начин може да дојде до затнување во вбризгувачите.

### Чистење на грејачот на ринглата (ако има)

- Редовно чистете го грејачот на ринглата.
- Бришете ја ринглата со мека крпа натопена само во вода. Потоа, кратко вклучете ја ринглата за целосно да се исуши.

### Чистење на стаклените делови

- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

### Чистење на емајлираните делови

- Чистете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница.
- Бришете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ги со мокра крпа и исушете ги.



Немојте да ги чистите емајлираните делови по готвење додека сè уште се жешки.



Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на емајлираните делови подолго време.

### Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.



Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.



Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

### Чистење на обоени површини (ако

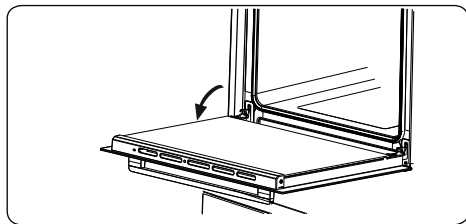
има)

- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете со тврди предмети (остри предмети, челични и пластични жици за триење, сунѓер за садови кој може да ја оштети површината) или средства за чистење кои содржат високо ниво на алкохол, средства за чистење флеку, средства за одмастување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

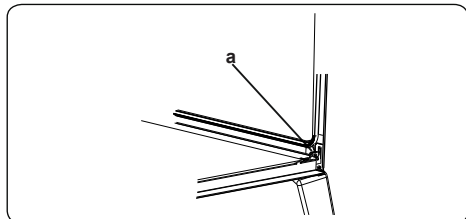
### Вадење на вратата на рерната

Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано подолу.

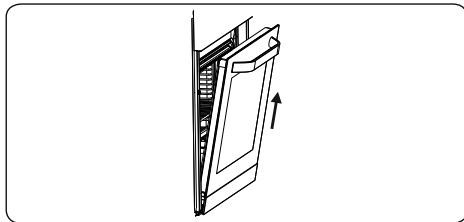
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Отворете ја бравата (а) (со помош на шрафцигер) до крај.



3. Затворете ја вратата додека не стигне речиси до целосно затворање и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



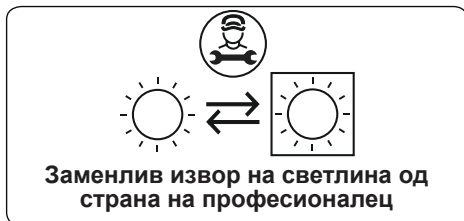
### 5.2 ОДРЖУВАЊЕ

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

#### Менување на светилката во рерната

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

- Извадете ги стаклените леќи, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ги стаклените леќи и може да ја користите рерната.
- Производот содржи извор на светлина со G класа на енергетска ефикасност.
- Крајниот корисник не може да го заменува изворот на светлина. Потребна е постпродажна услуга.
- Вклучениот извор на светлина не е наменет за употреба во други апликации.



**!** Светилката е дизајнирана конкретно за употреба во апаратот за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

### 5.3 ОДРЖУВАЊЕ



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

#### Други контроли

- Периодично проверувајте го датумот на важност на цевката за поврзување на плинот.
- Повремено проверувајте ја цевката за гас. Ако има дефект, контактирајте со овластен сервисер за да ја смени.
- Доколку откриете дефект при ракување со контролните копчиња на апаратот, контактирајте со овластен сервисер.

## 6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

### 6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Горилниците не работат.	<p>Можеби горилниците се во позиција „off“.</p> <p>Можеби е неточен притисокот во доводот на плин.</p> <p>Исклучено е напојувањето (ако апаратот има електрично поврзување).</p>	<p>Проверете ја положбата на контролното копче.</p> <p>Проверете ги доводот на плин и притисокот.</p> <p>Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.</p>
Горилниците не се запалуваат.	<p>Капакот и круната на горилникот не се правилно споени.</p> <p>Можеби е неточен притисокот во доводот на плин.</p> <p>LPG цилиндарот (ако е применливо) можеби е испразнет.</p> <p>Исклучено е напојувањето (ако апаратот има електрично поврзување).</p>	<p>Проверете дали деловите на горилникот се правилно наместени.</p> <p>Проверете ги доводот на плин и притисокот.</p> <p>Можеби треба да се замени LPG цилиндарот.</p> <p>Проверете дали има струја. Исто така, проверете дали работат другите кујнски апарати.</p>
Бојата на пламенот е портокалова/ жолта.	<p>Капакот и круната на горилникот не се правилно споени.</p> <p>Различен состав на плин.</p>	<p>Проверете дали деловите на горилникот се правилно наместени.</p> <p>Поради дизајнот на горилникот, пламенот може да изгледа портокалов/жолт во одредени делови на горилникот.</p> <p>Ако со апаратот користите природен гас, градскиот природен гас може да има различен состав. Не ракувајте со апаратот неколку часа.</p>
Горилникот не се пали или свети само делумно.	Деловите на горилникот можеби не се чисти или суви.	Проверете дали деловите на апаратот се суви и чисти.
Горилникот испушта бучава.	-	Тоа е нормално. Бучавата може да се намали со загревање.
Бучава	-	Нормално е некои од металните делови на шпоретот да создаваат бучава при употреба.
Плотната или зоните за готвење не можат да се вклучат.	Нема струја.	<p>Проверете го домашниот осигурувач за апаратот.</p> <p>Проверете дали има струја со вклучување на други електронски апарати.</p>
Плотната создава миризба за време на првите неколку готвења.	Нов апарат.	Ставете длабока тава за готвење наполнета со вода на секоја зона за готвење околу 30 минути.
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен.	Проверете дали има струја. Исто така, проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	<p>Контролата за температурата во рерна е неточно поставена.</p> <p>Вратата на рерната е оставена отворена.</p>	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.

Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Светилката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.

## 6.2 ТРАНСПОРТ

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.


Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.


## 7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

### 7.1 ТАБЕЛА НА ВБРИЗГУВАЧИ

G30 28-30 mbar 4,75 kW 345,4 g/h II2H3B/P RS Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28 mbar
БРЗ ГОРИЛНИК		
Инјектор (1/100 mm)	115	85
Номинална моќност (KW)	2,9	3
ПОТРОШУВАЧКА ВО 1h	276 l/h	218,1 g/h
СРЕДНИТЕ ГОРИЛНИК		
Инјектор (1/100 mm)	97	65
Номинална моќност (KW)	1,75	1,75
ПОТРОШУВАЧКА ВО 1h	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 ЕНЕРГИЈА






Марка		
Модел		GHB6220W
Вид на рерна		HA CTPYJA
Тежина	кг	44,1
Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални		93,9
Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор		-
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални	kWh/циклус	0,80
Потрошувачка на енергија (струја) - со вентилатор	kWh/циклус	-
Број на рерни		1
Извор на топлина		HA CTPYJA
Јачина	л	72
Оваа рерна е усогласена со EN 60350-1		
Совети за штедење енергија		
Рерна		
- Готвењето го јадењето заедно ако е можно.		
- Времето за првично загревање на рерната треба да биде кратко.		
- Не продолжувајте го времето за готвење.		
- Не заборавајте да ја исклучите рерната на крајот на готвењето.		
- Не отворајте ја вратата на рерната додека готвите.		

Марка		
Модел		GHB6220W
Вид на плоча со плотни		Комбинирано
Број на зони за готвење		4
Технологија на загревање-1		Плин
Големина-1	см	Полубрзо
Енергетска ефикасност-1	%	59,0
Технологија на загревање-2		Плин
Големина-2		Брзо
Енергетска ефикасност-2	%	57,0
Технологија на загревање-3		Врела зона
Големина-3	см	Ø14,5
Потрошувачка на енергија-3	Wh/кг	193,0
Технологија на загревање-4		Врела зона
Големина-4	см	Ø18,0
Потрошувачка на енергија-4	Wh/кг	194,0
Енергетска потрошувачка на плочата со плотни	Wh/кг	193,5
Енергетска ефикасност на плочата со плотни	%	58,0
Оваа плоча со плотни е усогласена со EN 60350-2, EN 30-2-1		
Совети за штедење енергија		
Плоча		
- Користете садови за готвење со рамно дно.		
- Користете садови за готвен со соодветна големина.		
- Користете садови за готвење со капак.		
- Намалете ја количината на течност или маснотија.		
- Намалете ја јачината кога течноста ќе почне да врие.		

**Thank you for choosing this product.**

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

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

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

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer .....	12
2.2 Installation of the Cooker.....	13
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (if available) .....	14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) .....	15
2.6 Anti-tilting kit .....	16
2.7 Adjusting the feet.....	17
3.PRODUCT FEATURES.....	18
4.USE OF PRODUCT .....	19
4.1 Use of Gas Burners .....	19
4.2 Hob Controls.....	19
4.3 Hob Controls.....	20
4.4 Oven Controls.....	21
4.5 Cooking Table .....	22
4.6 Accessories .....	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
5.1 Cleaning .....	23
5.2 Maintenance .....	24
5.3 Maintenance .....	25
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	26
6.1 Troubleshooting.....	26
6.2 Transport .....	27
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	28
7.1 Injector Table .....	28
7.2 Energy Fiche .....	29



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

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


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

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


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


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

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



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


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

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

- Your appliance is produced in accordance with all


applicable local and international standards and regulations.

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

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

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

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

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

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

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

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

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

### **1.3 DURING USE**

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

- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



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

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



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door

open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

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



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


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

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


#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

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

## CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

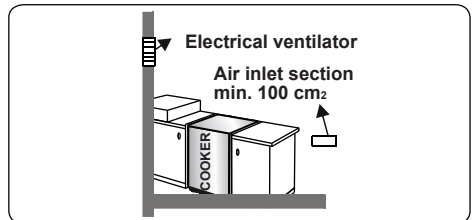
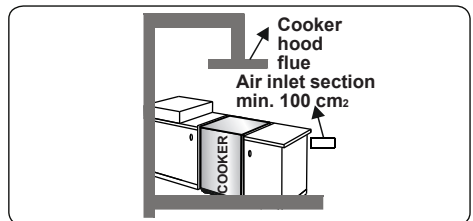
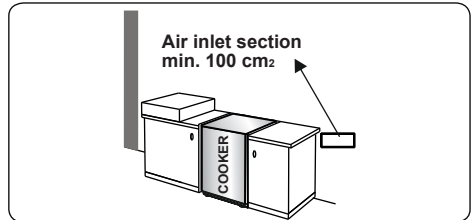
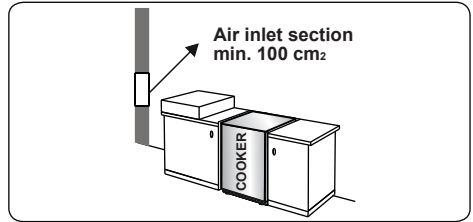
#### Ventilation requirements

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

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

#### Emptying of burned gases from the environment

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



#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

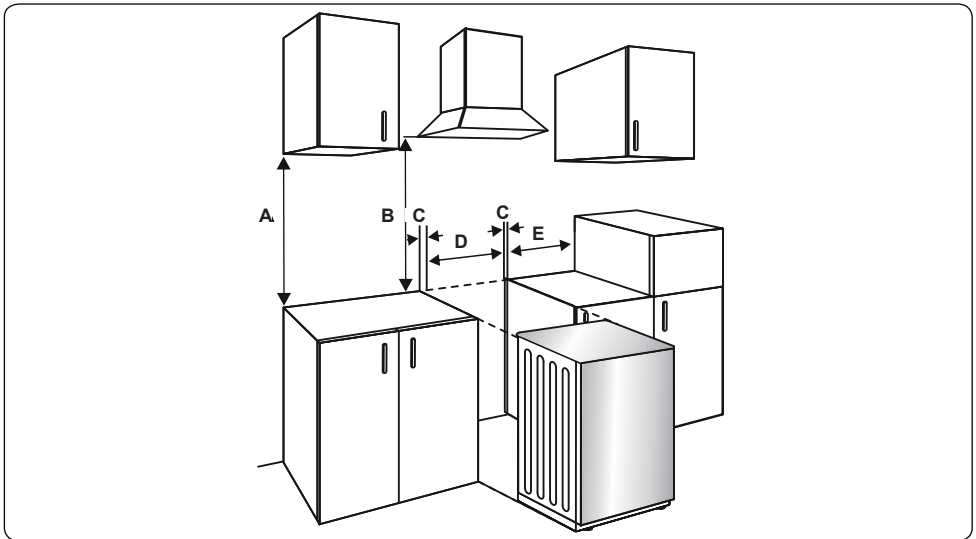
at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.

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

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

## 2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be



## 2.3 GAS CONNECTION

### Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the

feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

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

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

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

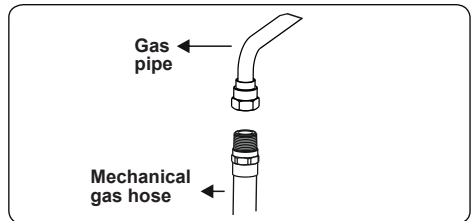
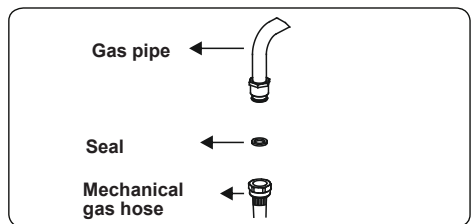
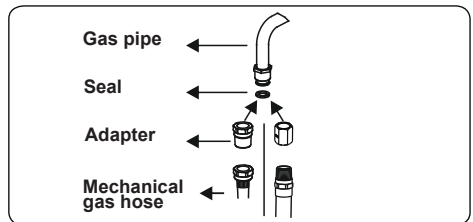
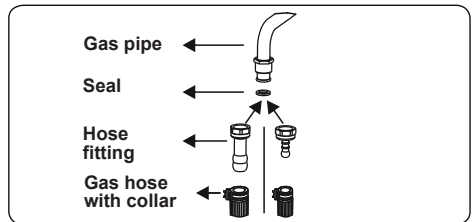
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

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

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

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked

on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



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

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

### 2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

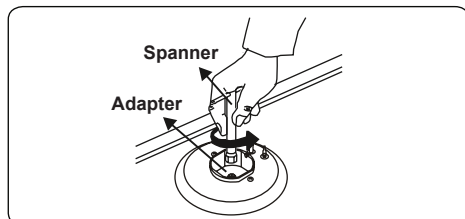
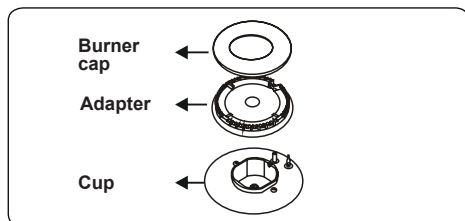
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable

to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

## Changing injectors

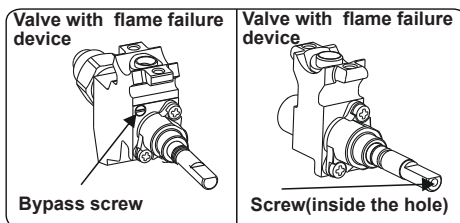
### Hob burners

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



### Adjusting the minimum flame position:

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



### Determining the minimum flame position

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

### Changing the gas inlet

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

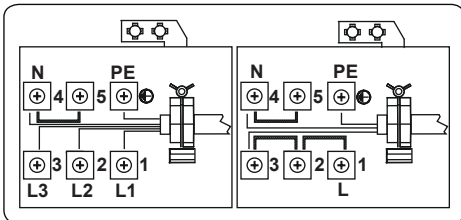
## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

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

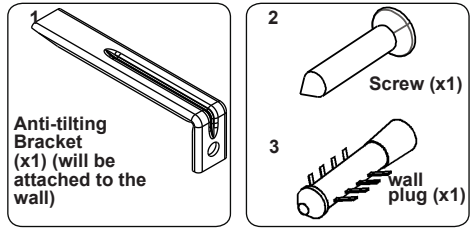
**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

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

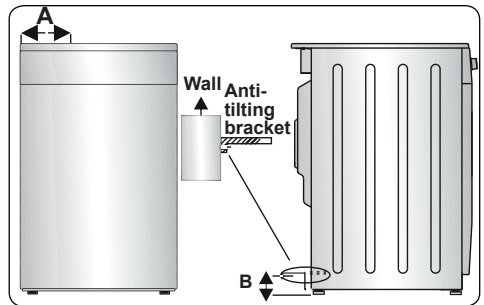
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord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



## 2.6 ANTI-TILTING KIT



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

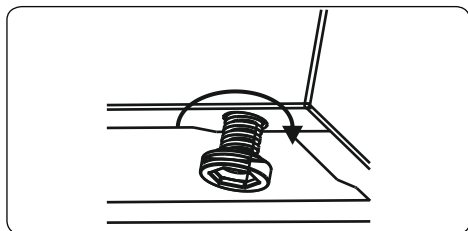


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.7 ADJUSTING THE FEET

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

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

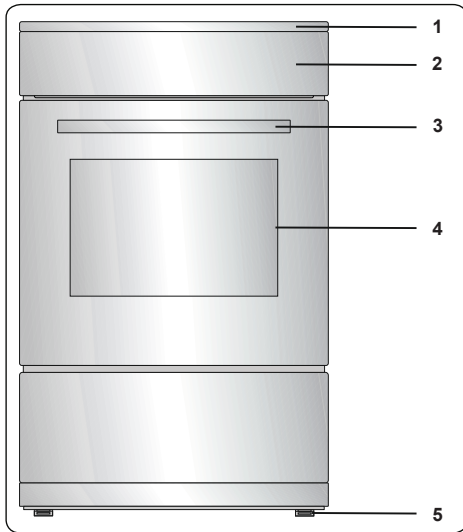


### 3. PRODUCT FEATURES



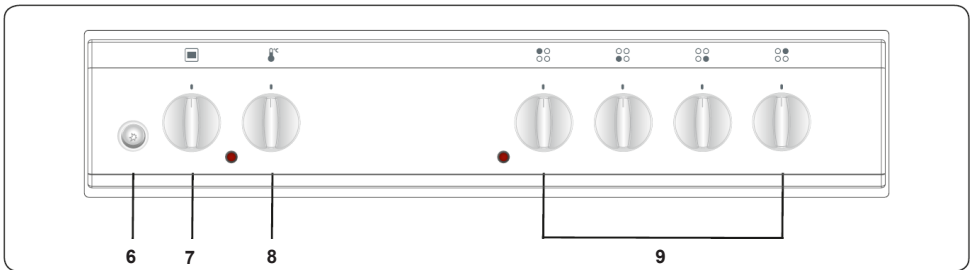
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



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

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 USE OF GAS BURNERS

#### Ignition of the burners

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

#### Manual ignition of the gas burners

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

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

#### Electrical ignition by spark button

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

#### Flame safety device

##### Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

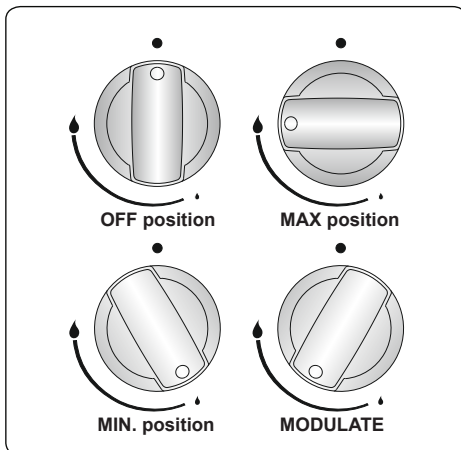
If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

### 4.2 HOB CONTROLS

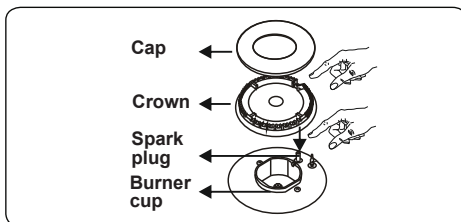
#### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the

knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



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



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

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

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with

the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

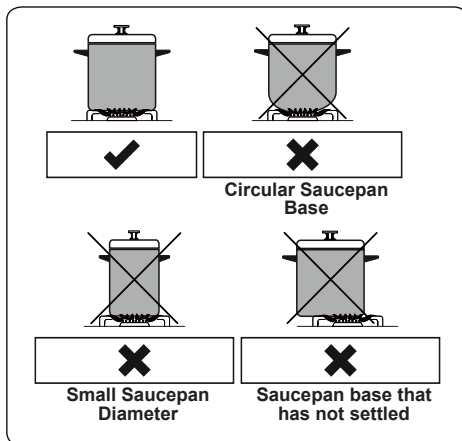
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

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

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

**! WARNING:**

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

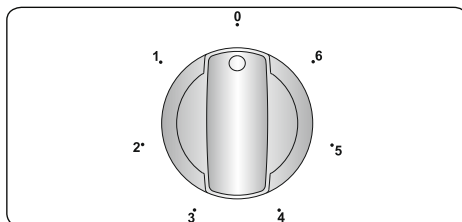


### 4.3 HOB CONTROLS

#### Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

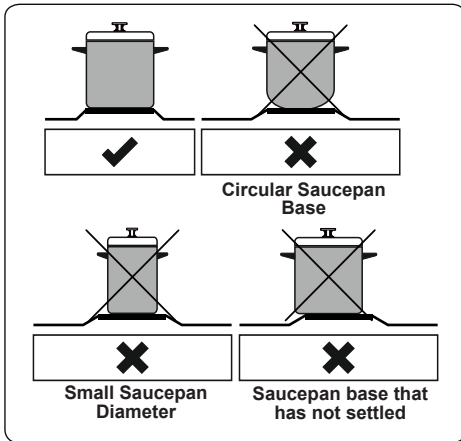
The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.



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

## **WARNING:**

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



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

## **4.4 OVEN CONTROLS**

### **Oven function control knob**

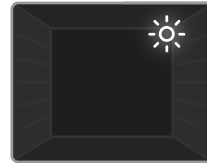
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### **Oven thermostat knob**

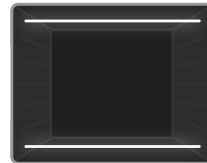
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### **Oven Functions**

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



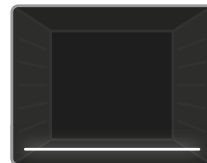
**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



### **Static Cooking**

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



### **Lower Heating**

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

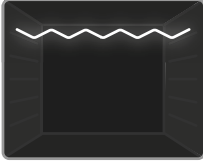
function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



### Upper Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper heating element will start operating. The heat emanating from

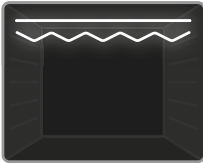
the upper heating element will cook the upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating food.



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

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

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



### Faster Grilling

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

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

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

## 4.5 COOKING TABLE

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

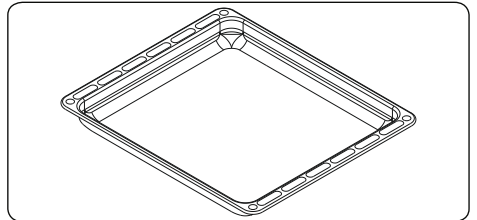
\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.6 ACCESSORIES

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

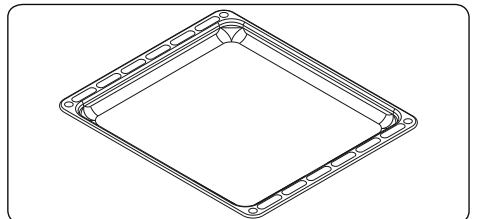
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Shallow Tray

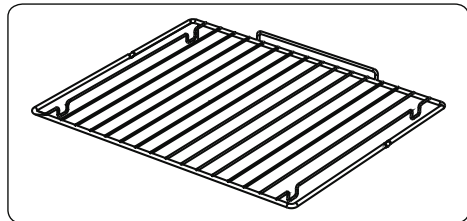
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



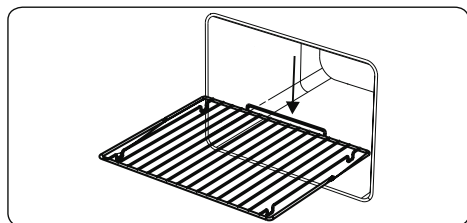
### The Wire Grid

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



**WARNING**

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



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

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

#### General Instructions

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

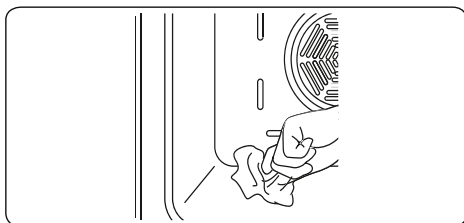
**WARNING:** Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

**WARNING:** Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

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



#### Cleaning the Gas Hob

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

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

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

#### Cleaning the Hotplate Heater (if available)

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

completely.

### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Enamelled Parts

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



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



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

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

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



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



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

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

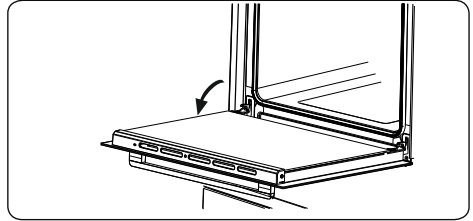
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed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

products or methods.

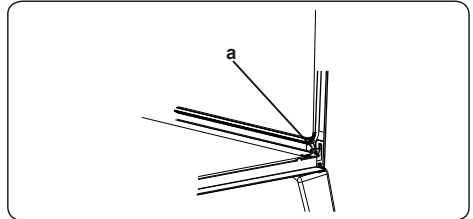
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

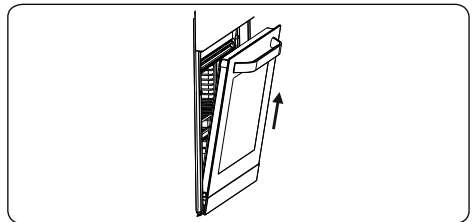
1. Open the oven door.



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



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



## 5.2 MAINTENANCE

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

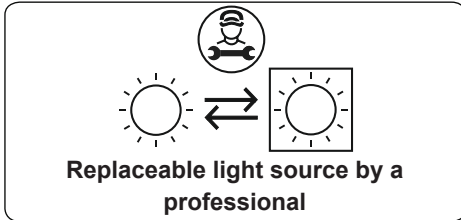
### Changing the Oven Lamp


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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C)


to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).

- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

### 5.3 MAINTENANCE

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

#### Other Controls

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

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



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

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

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

## 6.2 TRANSPORT

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


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

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 4,75 kW 345,4 g/h II2H3B/P RS Class:1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	3
CONSUMPTION	276 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h

## 7.2 ENERGY FICHE

Brand		
Model		GHB6220W
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	44,1
Energy Efficiency Index - conventional		93,9
Energy Efficiency Index - fan forced		-
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,80
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	-
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	72
This oven complies with EN 60350-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook the meals together, if possible.</li> <li>- Keep the pre-heating time short.</li> <li>- Do not elongate cooking time.</li> <li>- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.</li> <li>- Do not open oven door during cooking period.</li> </ul>		



Brand		
Model		GHB6220W
Type of Hob		Combined
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Semi-Rapid
Energy Efficiency-1	%	59,0
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Rapid
Energy Efficiency-2	%	57,0
Heating Technology-3		Hotplate
Size-3	cm	Ø14,5
Energy Consumption-3	Wh/kg	193,0
Heating Technology-4		Hotplate
Size-4	cm	Ø18,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	194,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	193,5
Energy Efficiency of Hob	%	58,0
This hob complies with EN 60350-2, EN 30-2-1		
<b>Energy Saving Tips</b> Hob - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting.		

**52202020**

