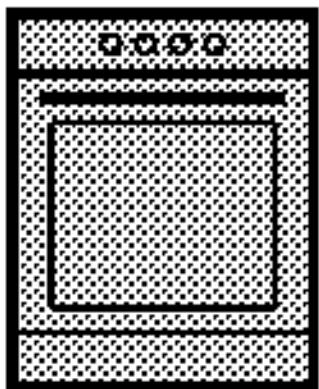


Oven

User manual



F555G000GW

EN | BG | HR

485.E014.26/R.AG/02.04.2019/4-1

Please read this user manual first!

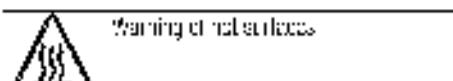
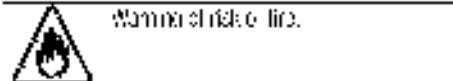
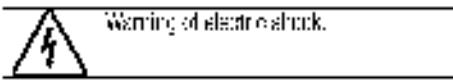
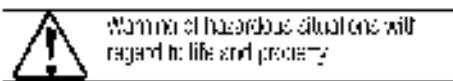
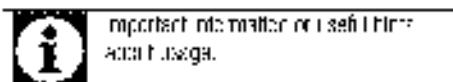
Dear Customer

Thank you for purchasing this Arçelik product. We hope that you will be pleased from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other documentations carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you have any questions about the product or come across any difficulties, give the user manual as well. It does all warnings and information in the user manual.

Remember! This user manual is also applicable for several other models. Different model codes will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions

TABLE OF CONTENTS

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 Important instructions and warnings for safety and environment | 4 | 5 How to use the hob | 18 |
| General safety | 4 | General information about cooking | 18 |
| Electrical safety | 4 | Using the hob | 19 |
| Product safety | 5 | | |
| Intended use | 5 | | |
| Safety for children | 5 | | |
| Disposing of the old product | 5 | | |
| Packaging information | 5 | | |
| Future transportation | 5 | | |
| 2 General Information | 10 | 6 How to operate the oven | 19 |
| Overview | 10 | General information on baking, roasting and grilling | 19 |
| Package contents | 11 | How to operate the electric oven | 19 |
| Technical specifications | 12 | Opening modes | 20 |
| 3 Installation | 13 | Cooking times table | 20 |
| Before installation | 13 | How to operate the grill | 21 |
| Installation and connection | 14 | Cooking times table for grilling | 21 |
| 4 Preparation | 16 | 7 Maintenance and care | 22 |
| Hints for saving energy | 16 | General information | 22 |
| Hints USA | 16 | Clearing the hob | 22 |
| First cleaning of the appliance | 16 | Clearing the control panel | 22 |
| Hints health | 16 | Clearing the oven | 23 |
| | | Replacing the oven door | 23 |
| | | Replacing the door inner glass | 24 |
| 8 Troubleshooting | 26 | | |

Important instructions and warnings for safety and environment:

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels are

other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause a critical part to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical

specifications". I ave the ground ng installation made by a qualified electrician while us ng the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the "Technical specifications".
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not

contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame etc do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire if not care

- ignite when it comes into contact with hot surfaces.
 - Food Poisoning Hazards:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
 - Do not place any flammable materials close to the product as the same may become hot during use.
 - During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Keep all ventilation slots clear of obstructions
 - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
 - Do not place baking trays, dishes or aluminum foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
 - (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).
-
- A = B
A < B

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
 - Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an exceeding temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
 - Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before closing it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hot wok fat or oil can be dangerous and may result in fire.
 - NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the fire e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **CAL. ION:** 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.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - **WARNING:** Use only job guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable job guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Prevention against possible fire risk:**
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
 - Do not use damaged cables or extension cables.
 - Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and

Disposing of the Waste Product:



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

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

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

- Packaging materials of the product are made from reusable materials in accordance with environmental requirements. Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging materials collector points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and secure it securely.

- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a sturdy cardboard behind the hinge of the oven door that is set up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



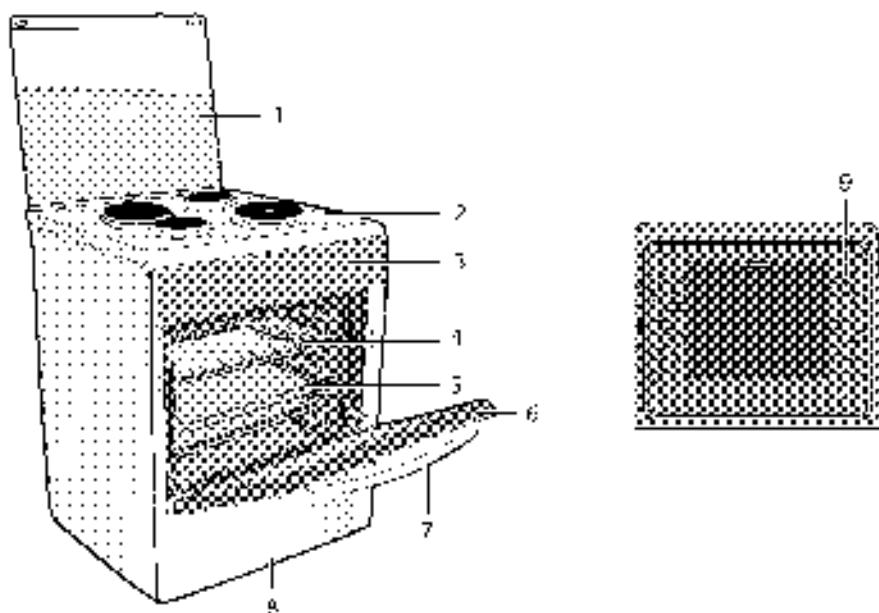
Do not place any objects onto the product and move it by its top handle.



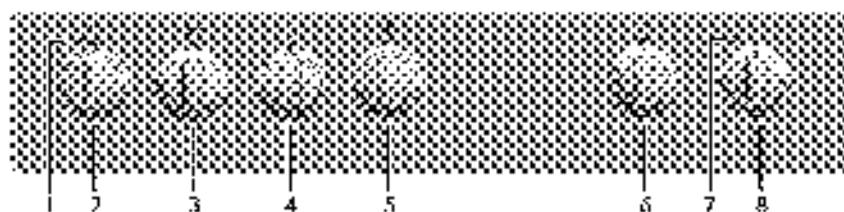
Check the general appearance of your product for any damages which have occurred during transportation.

2 General Information

Overview



- | | | | |
|---|--------------|---|----------------|
| 1 | Toaster | 6 | Front door |
| 2 | Burner plate | 7 | Handle |
| 3 | Ceramic pane | 8 | Lower part |
| 4 | Wire mesh | 9 | Shelf supports |
| 5 | Tray | | |



- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------|
| 1 | Warning label | 6 | Hole size - top |
| 2 | Hole size - rear-left | 7 | Hole size - left |
| 3 | Hole size - middle | 8 | Hole size - top |
| 4 | Hole size - middle | 9 | Hole size - right |

Package contents



Some components may vary depending on the product model. Not every component included in one version may exist in your model.

- 1 User manual
- 2 Standard tray
Used for baking, frozen foods and cold foods.



- 3 Wire grill
Used for roasting and for placing the food to be baked, melted or cooked in separate closer to the desired rack.



7. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly

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

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



Technical specifications

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| CE/EN/IEC | |
| Electrical connection | 220-240 V/50 Hz / 1500 W |
| Cable length / socket | 2 m / 16 A |
| Cable type / size mm | 0.75 mm² / 3 x 0.75 mm² |
| HOB | |
| Burners | |
| Front | Mono-block |
| Dimensions | 500 mm |
| Power | 200 W |
| Front left | Hob plate |
| Dimensions | 500 mm |
| Power | 160 W |
| Rear left | No plate |
| Dimensions | 500 mm |
| Power | 160 W |
| Rear right | Hob plate |
| Dimensions | 500 mm |
| Power | 320 W |
| OVEN/GRILL | |
| Oven type | Conventional oven |
| Dimensions (mm) | 500 |

* Basic information on the energy label of electric ovens is given in accordance with EN 60350-7-10/60350-7-1 standard. These values are determined under standard test with either top heater or fan assisted heating (fan assisted).

Energy efficiency class is determined in accordance with the following criterion depending on whether the relevant function (e.g. air products) is: 1. Cooling with cool fan, 2. Turbo slow cooling, 3. Turbo cooking, 4. Fan assisted bottom fan, 5. Top and bottom heat.



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



Values in this manual are approximate and may not exactly match your product.



Values are for the product itself or the documents accompanying it are obtained under laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on ambient and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

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



Preparation: It is always the responsibility of the customer to check if the installation complies with the regulations.



DANGER: The product must be installed in accordance with local electrical regulations.

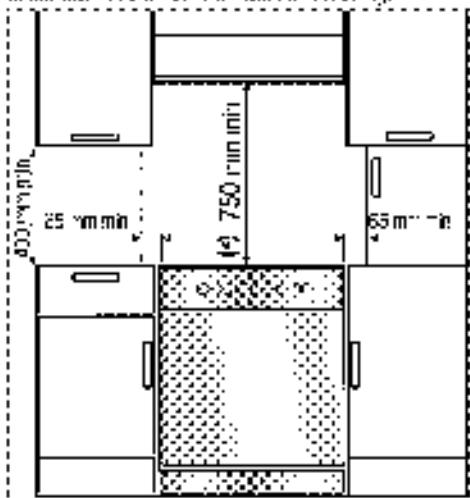


DANGER: Prior to installation, please check if the worktops are strong enough. If you do not have it tested, damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that no safety gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base so that the feet do not sink into any carpet or soft fibres. The floor surface must be able to carry the weight of the appliance and the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance sliding from the base. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

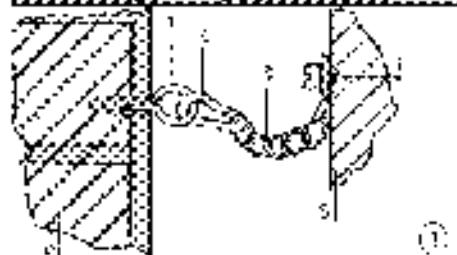
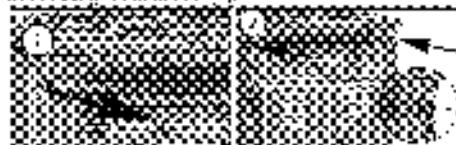


- It can be used with cabinets or a frame but in order to have a minimum distance of 20 mm above hobs and below a tile clearance of 350 mm between the appliance and any wall, pillar or tall cupboards.
- It can also be used in a free standing position. Aleva a minimum distance of 750 mm above the hot surfaces.
- (1) If a power hood is to be installed above, a 300-mm gap or to cooker hood manufacturers' instructions regarding installation height (min 350 mm).
- The appliance corresponds to residue class I, i.e. it may be placed w/ the rear and one side to kitchen walls, larder or furniture or equipment of any size. The kitchen furniture equipment or the other side may only be w/ the side size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat resistant (105 °C min).

Safety chain

If your product has 2 safety chains:

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your side. Fix the hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (2) and connect sides of the (3) to the hooks via the locking mechanism (4).



- 1 Safety hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain supplied and not yet in use
- 4 Finally lock chain to hook in place
- 5 Base of the unit
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chain:

The appliance must be secured against tipping by using the supplied safety chain or your own. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.

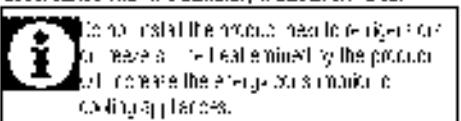


i Safety chain must be attached to a fixed point on the floor or ceiling board during installation or re-modelling.

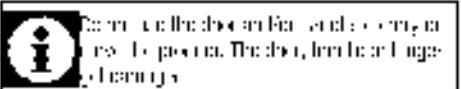
Rocking stability chain for cookers is not designed with breaker engagement slot.

Installation and connection

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



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



Electrical connection

Connect the product to a grounded collective line protected by a switchable residual current breaker of suitable capacity as stated in the 'Technical specifications' table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a time delay. Our company shall not be liable for any damage that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised electrical certified user. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be responsible for damages arising from a connection carried out by unauthorised users.



DANGER:

The oven should not be operated, as it is dangerous to open the door with hot parts of the oven.

A damaged oven should not be operated by a qualified technician. Otherwise, it may cause fire, explosion, electric shock, etc.

The meter supply date must correspond to the date specified on the type label of the product. The rating plate is either located on the door or the oven cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in 'Technical specifications' table.



DANGER:

Before starting any work on the oven, first switch off, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock.

Connecting the power cable



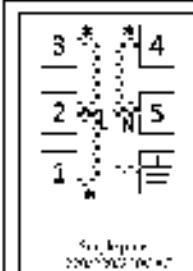
1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable (l.e. two-core cable) from the table ('Technical specifications', page 12) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

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

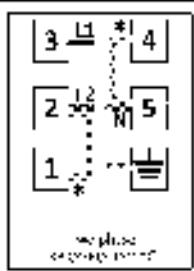


Attention: Protect power cord by a residual current circuit breaker is recommended.

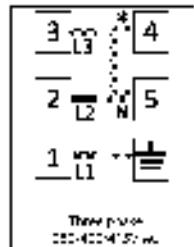
- 2 Open the terminal block cover with a screwdriver.
- 3 Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw or cable clamping component.
- 4 Connect the cables according to the supply diagram.



*Cable to the left



*Cable to the right



*Cable to the right

- 5 After completing the wire connections, close the terminal block cover.

- 6 Route the power cable so that it will not interfere with the product and get concealed between the product and the wall.



Please add an earth cable length - 2m to the cable length given.

- Push the product towards the kitchen wall.
- Adjusting the feet of oven: Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This can force a stabilizer bar to extend if the stand and its level are balanced. For your own safety, please ensure the product is fixed by adjusting the four feet of the oven by turning left or right and align them with the stand legs.

Final check

- 1 Connect the product to the mains.
- 2 Check electrical functions.

4 Preparation

Tips for saving energy

- The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy.
- Use dark-coloured or even blacked cookware in the oven since the heat transmission will be better.
 - While cooking your dishes, perform a preheating operation if this is advised in the instructions for cooking your dishes.
 - Annotate the cook of the oven frequently during cooking.
 - Try to cook 1 to 2 dishes in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels on the wire shelf. Cooks more than one dish (no earlier than 6.10°) the oven will analyse them.
 - You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
 - Clean your dishes before cooking them.
 - Use pots/pans with ceramic coating. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
 - Select the burner which is available for the bottom size of the pot to be used. Avoid selecting the correct pot size for your dishes. Larger sizes require more energy.
 - Pay attention to the fact that bottom pots when cooking will a electric hobs.
 - Pots with thick bottoms will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/5.
 - Vessels and containers must be compatible with the cooktops. Bottom of the vessels or vessels must not be smaller than the hobsize.
 - Keep the heatplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the heatplate and bottom of the pot.
 - For long cooking, turn off the cooktop 3 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



For maximum efficiency by using the correct cleaning methods:

• Wash the cooktop, the oven and the oven door with warm water and a soft sponge.

• Do not use abrasive detergents or metal scrapers because they may damage the surface, which may result in chipping of the glass.

1. Remove all packaging material.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth (soapy) and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 10 minutes and then switch off. Thus any protection residues or lacquer will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns.
Please pay attention to this fact. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heatplates and so on. Keep children away. Always use heat-resistant oven gloves when putting in or removing dishes and from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select static preheat.
4. Select the highest grill power. See how to operate the electric oven, page 18.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven. See how to operate the electric oven, page 19.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power. See how to operate the grill, page 21.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see how to operate the grill, page 21.

Hot plate

- Any product or residue of combustion layers must be burnt before the first use. Once the hotplate is at the temperature level for 5 minutes without any vessel on it, no pots or containers should be placed onto the hotplate during this time.



When igniting any fuel, one should remain during the first ignition. If a problem occurs, the burner can be extinguished by turning the burner control to the off position.

5 How to use the hob

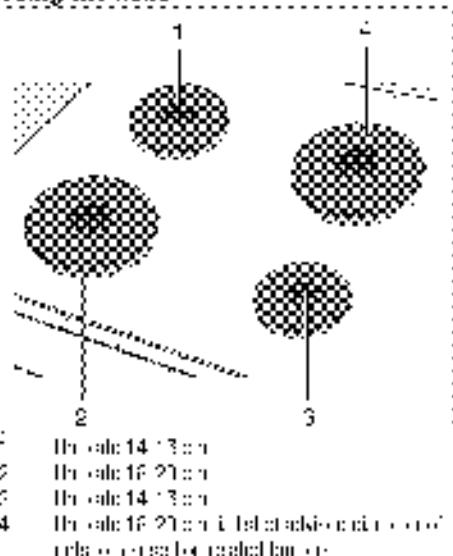
General Information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the oil unattended when heating oil. The heated oil might do not fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches the cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before laying foods always dry them well and gently place into the hob until they are completely thawed or frozen foods before laying.
- Always cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pots and saucers in a manner that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily filling vessels on the hob.
- Do not allow empty vessels and saucers or cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucer or it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods warm.
- Use for hotware, saucers or vessels only. An appropriate amount of food in a saucer or plate. This way you will not have to make any unnecessary cleaning or removing the dishes from your oven.
- Do not turn over or saucers or plates in a cooking zone.
- Place the saucers in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucers onto another cooking zone, if and move it onto the cooking zone you want, instead of lifting it.

Using the hobs



Using hotplates

Hotplate knobs can be turned in both directions in a continuous provide temperature control in steps.



If the hob is equipped with hotplate featuring double function, the hotplate will be known with a rice set.

Overheating protection

Hob does not have a power above 2000 Watt. It is equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

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

Turning on the hotplates

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

Cooking : 1 : 2 — 3 : 4 — 6 : level

2000W : 3000W : 2000W
Normal : Strong : boiling

Turning off the hotplates

Turn the hotplate knobs to OFF (upright position).

C How to operate the oven

General Information on baking, roasting and grilling



WARNING:

Hot surfaces can be burns.
Food may be hot when taken out. Never touch the top surfaces, inner sections of the oven, heating elements, keep a safe distance. Always use heat-resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the top oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Boiling steam can scald your hands, face and eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating a whole chicken, turkey and large pieces of meat with dressings such as marinades and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- Takes about 15 to 20 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimetre of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the meat and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat resistor plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown. Take a rib roast and roast per griddle or pieces of fish, sausages and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the dishes to be grilled on the wire shelf or in the baking tray well, so that in such a way that the space covered does not exceed the size of the heating.
- Place the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, place the baking tray to the lower rack in order to collect fats. For some varieties the tray for easy cleaning.



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

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

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



Funktion knob

1. Turn the oven knob.
2. Set the function knob to the desired operating mode.
3. Set the temperature knob to the desired temperature.

4. Clean glass up to the adjusted fan position and maintain ... During baking, temperature fan pulses on.

Switching off the electric oven

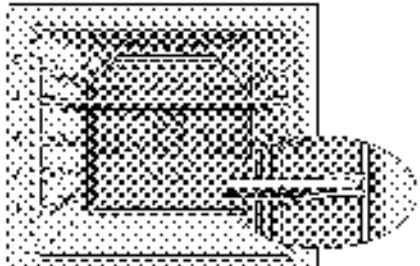
Turn the function knob and temperature knob to all positions 00.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the oven shelf from the rear neck correctly. Wire shelf must be inserted between the side rods as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Since your wire shelf to the rear neck of the rack and settle it with the help of the door frame to obtain a good grill performance.

Wires separating or ... product models.)



Grill



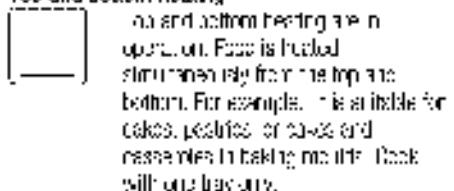
Final grill at the setting of the oven is in operation. Suitable for grilling.

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

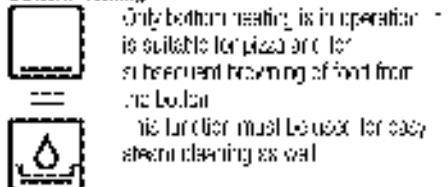
Operating modes

The oven's operating modes shown here may differ from the arrangement on your model.

Top and bottom heating



Bottom heating



Full grill



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

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

Cooking times table



Estimated cooking times are for a grill. Cooking may vary due to temperature of each oven, by card your own reference setting.

Baking and roasting



In each of the ovens is the bottom rack.

| Dish | Chassis type number | Bottom heating | Bottom heating 200°C approx. 40 min. | Roasting 200°C approx. 40 min. |
|------------|------------------------|----------------|---|-----------------------------------|
| 2200000000 | 20055 | — | — | — |
| 2200000001 | 20056 | — | — | — |
| 2200000002 | 20057 | — | — | — |
| 2200000003 | 20058 | — | — | — |
| 2200000004 | 20059 | — | — | — |
| 2200000005 | 20060 | — | — | — |
| 2200000006 | 20061 | — | — | — |
| 2200000007 | 20062 | — | — | — |
| 2200000008 | 20063 | — | — | — |
| 2200000009 | 20064 | — | — | — |
| 2200000010 | 20065 | — | — | — |
| 2200000011 | 20066 | — | — | — |
| 2200000012 | 20067 | — | — | — |
| 2200000013 | 20068 | — | — | — |
| 2200000014 | 20069 | — | — | — |
| 2200000015 | 20070 | — | — | — |
| 2200000016 | 20071 | — | — | — |
| 2200000017 | 20072 | — | — | — |
| 2200000018 | 20073 | — | — | — |
| 2200000019 | 20074 | — | — | — |
| 2200000020 | 20075 | — | — | — |
| 2200000021 | 20076 | — | — | — |
| 2200000022 | 20077 | — | — | — |
| 2200000023 | 20078 | — | — | — |
| 2200000024 | 20079 | — | — | — |
| 2200000025 | 20080 | — | — | — |
| 2200000026 | 20081 | — | — | — |
| 2200000027 | 20082 | — | — | — |
| 2200000028 | 20083 | — | — | — |
| 2200000029 | 20084 | — | — | — |
| 2200000030 | 20085 | — | — | — |
| 2200000031 | 20086 | — | — | — |
| 2200000032 | 20087 | — | — | — |
| 2200000033 | 20088 | — | — | — |
| 2200000034 | 20089 | — | — | — |
| 2200000035 | 20090 | — | — | — |
| 2200000036 | 20091 | — | — | — |
| 2200000037 | 20092 | — | — | — |
| 2200000038 | 20093 | — | — | — |
| 2200000039 | 20094 | — | — | — |
| 2200000040 | 20095 | — | — | — |
| 2200000041 | 20096 | — | — | — |
| 2200000042 | 20097 | — | — | — |
| 2200000043 | 20098 | — | — | — |
| 2200000044 | 20099 | — | — | — |
| 2200000045 | 20100 | — | — | — |
| 2200000046 | 20101 | — | — | — |
| 2200000047 | 20102 | — | — | — |
| 2200000048 | 20103 | — | — | — |
| 2200000049 | 20104 | — | — | — |
| 2200000050 | 20105 | — | — | — |
| 2200000051 | 20106 | — | — | — |
| 2200000052 | 20107 | — | — | — |
| 2200000053 | 20108 | — | — | — |
| 2200000054 | 20109 | — | — | — |
| 2200000055 | 20110 | — | — | — |
| 2200000056 | 20111 | — | — | — |
| 2200000057 | 20112 | — | — | — |
| 2200000058 | 20113 | — | — | — |
| 2200000059 | 20114 | — | — | — |
| 2200000060 | 20115 | — | — | — |
| 2200000061 | 20116 | — | — | — |
| 2200000062 | 20117 | — | — | — |
| 2200000063 | 20118 | — | — | — |
| 2200000064 | 20119 | — | — | — |
| 2200000065 | 20120 | — | — | — |
| 2200000066 | 20121 | — | — | — |
| 2200000067 | 20122 | — | — | — |
| 2200000068 | 20123 | — | — | — |
| 2200000069 | 20124 | — | — | — |
| 2200000070 | 20125 | — | — | — |
| 2200000071 | 20126 | — | — | — |
| 2200000072 | 20127 | — | — | — |
| 2200000073 | 20128 | — | — | — |
| 2200000074 | 20129 | — | — | — |
| 2200000075 | 20130 | — | — | — |
| 2200000076 | 20131 | — | — | — |
| 2200000077 | 20132 | — | — | — |
| 2200000078 | 20133 | — | — | — |
| 2200000079 | 20134 | — | — | — |
| 2200000080 | 20135 | — | — | — |
| 2200000081 | 20136 | — | — | — |
| 2200000082 | 20137 | — | — | — |
| 2200000083 | 20138 | — | — | — |
| 2200000084 | 20139 | — | — | — |
| 2200000085 | 20140 | — | — | — |
| 2200000086 | 20141 | — | — | — |
| 2200000087 | 20142 | — | — | — |
| 2200000088 | 20143 | — | — | — |
| 2200000089 | 20144 | — | — | — |
| 2200000090 | 20145 | — | — | — |
| 2200000091 | 20146 | — | — | — |
| 2200000092 | 20147 | — | — | — |
| 2200000093 | 20148 | — | — | — |
| 2200000094 | 20149 | — | — | — |
| 2200000095 | 20150 | — | — | — |
| 2200000096 | 20151 | — | — | — |
| 2200000097 | 20152 | — | — | — |
| 2200000098 | 20153 | — | — | — |
| 2200000099 | 20154 | — | — | — |
| 2200000100 | 20155 | — | — | — |
| 2200000101 | 20156 | — | — | — |
| 2200000102 | 20157 | — | — | — |
| 2200000103 | 20158 | — | — | — |
| 2200000104 | 20159 | — | — | — |
| 2200000105 | 20160 | — | — | — |
| 2200000106 | 20161 | — | — | — |
| 2200000107 | 20162 | — | — | — |
| 2200000108 | 20163 | — | — | — |
| 2200000109 | 20164 | — | — | — |
| 2200000110 | 20165 | — | — | — |
| 2200000111 | 20166 | — | — | — |
| 2200000112 | 20167 | — | — | — |
| 2200000113 | 20168 | — | — | — |
| 2200000114 | 20169 | — | — | — |
| 2200000115 | 20170 | — | — | — |
| 2200000116 | 20171 | — | — | — |
| 2200000117 | 20172 | — | — | — |
| 2200000118 | 20173 | — | — | — |
| 2200000119 | 20174 | — | — | — |
| 2200000120 | 20175 | — | — | — |
| 2200000121 | 20176 | — | — | — |
| 2200000122 | 20177 | — | — | — |
| 2200000123 | 20178 | — | — | — |
| 2200000124 | 20179 | — | — | — |
| 2200000125 | 20180 | — | — | — |
| 2200000126 | 20181 | — | — | — |
| 2200000127 | 20182 | — | — | — |
| 2200000128 | 20183 | — | — | — |
| 2200000129 | 20184 | — | — | — |
| 2200000130 | 20185 | — | — | — |
| 2200000131 | 20186 | — | — | — |
| 2200000132 | 20187 | — | — | — |
| 2200000133 | 20188 | — | — | — |
| 2200000134 | 20189 | — | — | — |
| 2200000135 | 20190 | — | — | — |
| 2200000136 | 20191 | — | — | — |
| 2200000137 | 20192 | — | — | — |
| 2200000138 | 20193 | — | — | — |
| 2200000139 | 20194 | — | — | — |
| 2200000140 | 20195 | — | — | — |
| 2200000141 | 20196 | — | — | — |
| 2200000142 | 20197 | — | — | — |
| 2200000143 | 20198 | — | — | — |
| 2200000144 | 20199 | — | — | — |
| 2200000145 | 20200 | — | — | — |
| 2200000146 | 20201 | — | — | — |
| 2200000147 | 20202 | — | — | — |
| 2200000148 | 20203 | — | — | — |
| 2200000149 | 20204 | — | — | — |
| 2200000150 | 20205 | — | — | — |
| 2200000151 | 20206 | — | — | — |
| 2200000152 | 20207 | — | — | — |
| 2200000153 | 20208 | — | — | — |
| 2200000154 | 20209 | — | — | — |
| 2200000155 | 20210 | — | — | — |
| 2200000156 | 20211 | — | — | — |
| 2200000157 | 20212 | — | — | — |
| 2200000158 | 20213 | — | — | — |
| 2200000159 | 20214 | — | — | — |
| 2200000160 | 20215 | — | — | — |
| 2200000161 | 20216 | — | — | — |
| 2200000162 | 20217 | — | — | — |
| 2200000163 | 20218 | — | — | — |
| 2200000164 | 20219 | — | — | — |
| 2200000165 | 20220 | — | — | — |
| 2200000166 | 20221 | — | — | — |
| 2200000167 | 20222 | — | — | — |
| 2200000168 | 20223 | — | — | — |
| 2200000169 | 20224 | — | — | — |
| 2200000170 | 20225 | — | — | — |
| 2200000171 | 20226 | — | — | — |
| 2200000172 | 20227 | — | — | — |
| 2200000173 | 20228 | — | — | — |
| 2200000174 | 20229 | — | — | — |
| 2200000175 | 20230 | — | — | — |
| 2200000176 | 20231 | — | — | — |
| 2200000177 | 20232 | — | — | — |
| 2200000178 | 20233 | — | — | — |
| 2200000179 | 20234 | — | — | — |
| 2200000180 | 20235 | — | — | — |
| 2200000181 | 20236 | — | — | — |
| 2200000182 | 20237 | — | — | — |
| 2200000183 | 20238 | — | — | — |
| 2200000184 | 20239 | — | — | — |
| 2200000185 | 20240 | — | — | — |
| 2200000186 | 20241 | — | — | — |
| 2200000187 | 20242 | — | — | — |
| 2200000188 | 20243 | — | — | — |
| 2200000189 | 20244 | — | — | — |
| 2200000190 | 20245 | — | — | — |
| 2200000191 | 20246 | — | — | — |
| 2200000192 | 20247 | — | — | — |
| 2200000193 | 20248 | — | — | — |
| 2200000194 | 20249 | — | — | — |
| 2200000195 | 20250 | — | — | — |
| 2200000196 | 20251 | — | — | — |
| 2200000197 | 20252 | — | — | — |
| 2200000198 | 20253 | — | — | — |
| 2200000199 | 20254 | — | — | — |
| 2200000200 | 20255 | — | — | — |
| 2200000201 | 20256 | — | — | — |
| 2200000202 | 20257 | — | — | — |
| 2200000203 | 20258 | — | — | — |
| 2200000204 | 20259 | — | — | — |
| 2200000205 | 20260 | — | — | — |
| 2200000206 | 20261 | — | — | — |
| 2200000207 | 20262 | — | — | — |
| 2200000208 | 20263 | — | — | — |
| 2200000209 | 20264 | — | — | — |
| 2200000210 | 20265 | — | — | — |
| 2200000211 | 20266 | — | — | — |
| 2200000212 | 20267 | — | — | — |
| 2200000213 | 20268 | — | — | — |
| 2200000214 | 20269 | — | — | — |
| 2200000215 | 20270 | — | — | — |
| 2200000216 | 20271 | — | — | — |
| 2200000217 | 20272 | — | — | — |
| 2200000218 | 20273 | — | — | — |
| 2200000219 | 20274 | — | — | — |
| 2200000220 | 20275 | — | — | — |
| 2200000221 | 20276 | — | — | — |
| 2200000222 | 20277 | — | — | — |
| 2200000223 | 20278 | — | — | — |
| 2200000224 | 20279 | — | — | — |
| 2200000225 | 20280 | — | — | — |
| 2200000226 | 20281 | — | — | — |
| 2200000227 | 20282 | — | — | — |
| 2200000228 | 20283 | — | — | — |
| 2200000229 | 20284 | — | — | — |
| 2200000230 | 20285 | — | — | — |
| 2200000231 | 20286 | —</td | | |

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less flour or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a wire rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If the cake will not rise, slide off the outside and less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

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



Cook the pastry in accordance with the instructions to prevent a grainy texture during the cooking time. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish is a bit of like ant gets too dry, cook it in a pan with a little oil or a tray. Glass vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not go smooth, boil the vegetables before mix or prepare them like canapes base and put in the oven.

How to operate the grill



WARNING

Do not overheat during a high heat surface tray, cause burns!

Switching on the grill

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

» Temperature light turns on

Switching off the grill

1. Turn the Function switch to Off (off) position.



Do not eat there are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

| Item | Stack position | Recommended temperature (°C) | Grilling time (approx.) |
|-------------------|----------------|------------------------------|-------------------------|
| Steak | 3 | 200-220 | 2-3 min |
| Steak - Medium | 3-4 | 200-220 | 2-3 min |
| Steak - Well done | 4-5 | 200-220 | 2-3 min |
| Vegetables | 4-6 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 5-6 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 6 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 7 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 8 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 9 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 10 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 11 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 12 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 13 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 14 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 15 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 16 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 17 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 18 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 19 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 20 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 21 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 22 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 23 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 24 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 25 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 26 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 27 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 28 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 29 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 30 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 31 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 32 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 33 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 34 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 35 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 36 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 37 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 38 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 39 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 40 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 41 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 42 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 43 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 44 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 45 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 46 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 47 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 48 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 49 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 50 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 51 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 52 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 53 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 54 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 55 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 56 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 57 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 58 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 59 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 60 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 61 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 62 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 63 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 64 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 65 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 66 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 67 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 68 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 69 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 70 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 71 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 72 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 73 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 74 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 75 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 76 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 77 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 78 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 79 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 80 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 81 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 82 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 83 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 84 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 85 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 86 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 87 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 88 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 89 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 90 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 91 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 92 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 93 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 94 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 95 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 96 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 97 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 98 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 99 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 100 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 101 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 102 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 103 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 104 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 105 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 106 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 107 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 108 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 109 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 110 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 111 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 112 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 113 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 114 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 115 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 116 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 117 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 118 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 119 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 120 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 121 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 122 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 123 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 124 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 125 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 126 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 127 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 128 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 129 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 130 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 131 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 132 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 133 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 134 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 135 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 136 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 137 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 138 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 139 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 140 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 141 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 142 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 143 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 144 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 145 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 146 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 147 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 148 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 149 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 150 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 151 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 152 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 153 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 154 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 155 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 156 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 157 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 158 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 159 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 160 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 161 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 162 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 163 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 164 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 165 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 166 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 167 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 168 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 169 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 170 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 171 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 172 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 173 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 174 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 175 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 176 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 177 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 178 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 179 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 180 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 181 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 182 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 183 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 184 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 185 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 186 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 187 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 188 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 189 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 190 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 191 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 192 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 193 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 194 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 195 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 196 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 197 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 198 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 199 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 200 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 201 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 202 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 203 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 204 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 205 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 206 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 207 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 208 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 209 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 210 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 211 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 212 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 213 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 214 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 215 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 216 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 217 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 218 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 219 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 220 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 221 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 222 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 223 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 224 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 225 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 226 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 227 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 228 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 229 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 230 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 231 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 232 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 233 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 234 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 235 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 236 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 237 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 238 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 239 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 240 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 241 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 242 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 243 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 244 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 245 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 246 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 247 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 248 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 249 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 250 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 251 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 252 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 253 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 254 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 255 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 256 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 257 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 258 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 259 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 260 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 261 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 262 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 263 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 264 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 265 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 266 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 267 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 268 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 269 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 270 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 271 | 180-200 | 2-3 min |
| Meat | 272 | 180-200 | 2-3 min |

Maintenance and care

General Information

Some parts of the product will become hot and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:
Incorrect use of the product or maintenance may
result in serious damage and/or
injury.
Refer to the
Safety and
Maintenance
section.



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

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be easier to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped up.
- Do not use cleaning agents that contain acids or chlorine to clean the stainless steel surfaces and do not handle the glass top with acidic detergent (such as vinegar) to wipe these parts clean, as they will soon be stained.
- (This feature is optional. It may not exist on your product)
Do not use acidic metal scrapers or abrasive
cleaning materials to clean the glass cover. Glass
surfaces can get damaged.



The surface might get damaged by some
cleaners or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning
products or any sharp objects during
cleaning.
Do not use harsh abrasive materials or sharp
metal utensils to clean the cooktop glass
surface as this will damage the finish and
cause scratches.



Do not use steam cleaners to clean the
appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the plates with a cleaning agent (you can clean glass cooktops from specially stored).
3. Wait only for a few minutes after cleaning in order to have their top section active.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hob regularly in order to protect it.



Cleaning the control panel

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



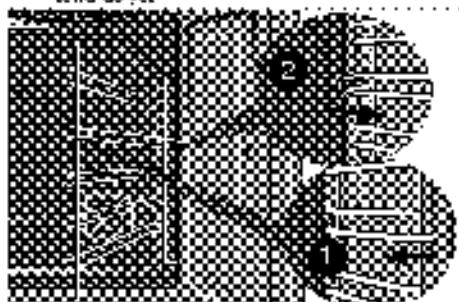
If your model is equipped with touch controls
do not remove the control buttons/labels to
clean the control panel
Control panel must be cleaned

Cleaning the oven

To clean the side wall (varies depending on the product model.)

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

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



Catalytic walls

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

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light metallic colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned.

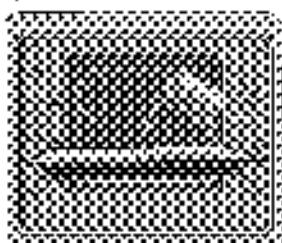
Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by electroluminescence; the spilled oil burns and carbonized.



Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the steam heating system (not hot long), is softened with the steam that flows inside the oven and the water droplets condense on the inner surface of the oven.

- 1 Remove all accessories inside the oven.
- 2 Insert 4 ltr of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



- 3 Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 102°C for 25 minutes.
- 4 Open the door and wipe the inner surface of the oven with a damp sponge or cloth.
- 5 Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the porous areas with a dry cloth.

Clean oven door

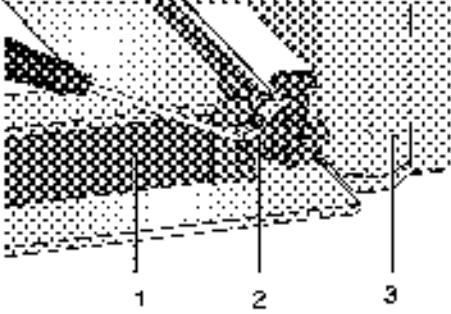
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the porous areas with a dry cloth.



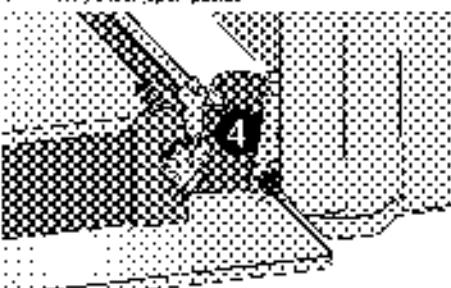
Do not use abrasive abrasives or cleaners or strong metal abrasives for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



- 3 Door
- 2 Hinge lock/door position
- 3 Over
- 4 Hinge lock/open position



- 5 Now the front door is half-open.



- 6 Remove the front door by pulling it upwards to release it from the hinge area.



Once assembled, the cleaning process should be performed in reverse order to seal the oven. Do not forget to clean the glass at the hinge touch points before closing the door.

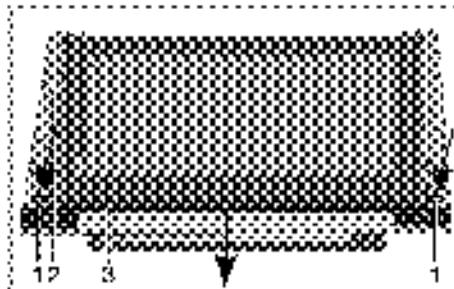
Removing the door inner glass

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

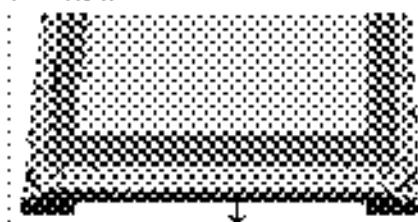
The inner glass panel of the cover can be:

(1) fixed or (2) hinged.

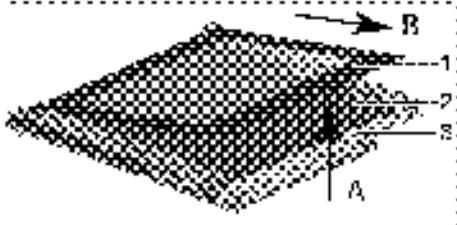
Open the rear door.



- 1 Tab
- 2 Frame
- 3 Profile



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



Inner glass panel

- 1 Inner glass panel
 - 2 Edge glass panel
 - 3 Edge glass panel
- This step does not apply if:

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

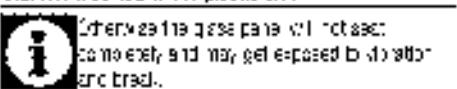
If your product is equipped with an inner glass panel: Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panel.



- 4 Glass holder connecting element
- This step does not apply if:

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The last step of group II doors is releasing inner glass panel (2).

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



When rebolting the innermost glass panel (2), make sure that the pointed side of the panel faces towards the inner glass pane.

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



Otherwise the base panel will not seat completely and they get exposed to vibration or are break.

Please remember to place the glass holding connecting panel into their slot.

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

Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use

- Is steam released from the oven during operation? >>> This is not a fault.

Product emits metal noises (while heating and cooling)

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

Product does not operate

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

Oven light does not work

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

Oven does not heat

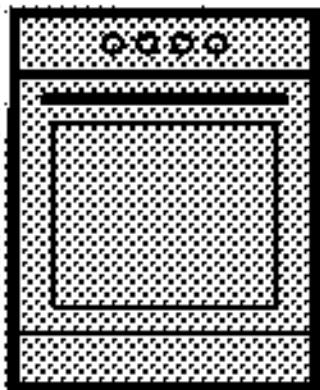
- Heat level is set to a certain cooking function (e.g. roasting). >>> Set the oven to a certain cooking function and its temperature.
- Power is off. >>> Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.



Contact the Authorised Service Agent or
service with license to the dealer where you
have purchased the article. If you cannot
find your dealer, contact your nearest
authorized service center. Your dealer
has also agreed to give you more information
if you need it.

Фурна

Ръководство за употреба



BG



Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачи,

Елагодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, показващ една висококачествени и модерни технологии. Всички ни модели са нови ръководства за употреба и съдържатте съвети и съвети за ефективна експлоатация на продукта. Ако третирате продукта като друг потребител, то го предизвикате злодейство с ръководството за употреба. Следват ге основни указания и информация в ръководството за употреба.

При съчетаване със това ръководство за употреба може да се получи ко към конкретни уреди. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са изложени и съвети и съвети.



Важна информация или посъвети
съвети за употреба.



Градуиране за рисък от удар
или рисък от нестабилност.



Предупреждение за рисък от удар.



Градуиране за рисък от пожар.



Почистване за горещи
повърхности.



Argelik A.S.
Kocatepe caddesi No:2-6
34445 Sultancı/Istanbul/TURKEY
Mode in TURKEY

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда | 4 | 6 Как да работите с котлона | 19 |
| Обща безопасност | 4 | Общи инструкции за готовка, очистване | 19 |
| Електрическа безопасност | 5 | Изглеждане на котлоните | 19 |
| Безопасност при използване с енергия | 6 | | |
| Преглед и употреба | 7 | 6 Как да работите с фурната | 21 |
| Надеждност на пар, вода | 8 | Сигурни и професионални методи за готовка, очистване | 21 |
| Изхвърляне на остатъчния продукт | 9 | Как да избогтите с електрическата фурна | 21 |
| Изхвърляне на опасовъчните материали | 9 | Режими на изработка | 22 |
| Бързо транспортиране | 10 | Таблици с времето за готовка | 23 |
| 2 Основна информация | 11 | Как да избийте ядки от стъклото | 24 |
| Общ преглед | 11 | Готови пласти за печење | 24 |
| Съхранение на пакета | 12 | | |
| Технически спецификации | 13 | | |
| 3 Монтаж | 14 | 7 Поддържане и грижа | 25 |
| Градежен контекст | 14 | Общи инструкции | 25 |
| Рис. Съвместна изпълнителна документация | 15 | Почистване на котлона | 25 |
| 4 Подготовка | 17 | Почистване на контролния термометър | 25 |
| Съвети за запазване на енергия | 17 | Почистване на съоръжения | 25 |
| Гърден прогрев | 17 | Съвети за връзка със сервиза | 26 |
| Гърден-чакално почистване на чекмеджета | 17 | Създаване на ръководство за експлоатация | 26 |
| Гърден-чакално затрягане | 17 | | |

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и спазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзоравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.

Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, испата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервис. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните колчета са изключени.

Електрическа безопасност

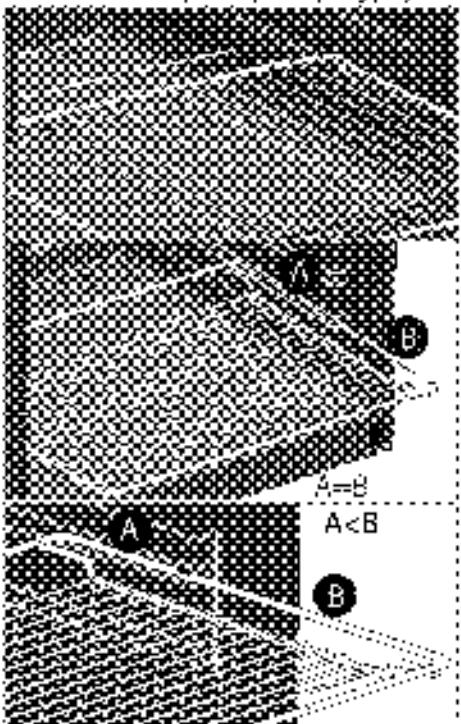
- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува рисък от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате във вода! Съществува рисък от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да

се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв рисък.

- Използвайте само захранващ кабел, отговарящ на характеристиките, посочени в "Технически спецификации".
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от шепсел, или от превключвател, монтиран във съвсирваната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
 - В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъши.
 - Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.
- Безопасност при използването на продукта
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзорявани постоянно.
 - Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
 - Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
 - Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
 - Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
 - Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
 - Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
 - Не поставяйте тави за печене, съдове или алюминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
 - Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклена врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
 - Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

- (Варира в зависимост от модела на уреда.)
Правилно поставяне на телената скра и тава върху етажерката
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Пълзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.

- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печење в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скра и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печење, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рисъкът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печење в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печење. Не поставяйте хартия за печење директно върху дъното на фурната.
- Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили.
Подсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в

- задната част и вътрешността на фурната.
 - За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
 - Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с вода, вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеалто.
 - ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
 - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отдалечно дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указаны от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.
- За надежността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наименен в контакта, така че да не излизат искри.
 - Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
 - Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Предвидена употреба.
- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
 - ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.

- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- У производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природообразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

Изхвърляне на остатълния продукт

Съвместимост с WEEE Директивата за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Първият отговор за изхвърлянето на целият уред е на производителя на ЕС и на всички изграждащи го производители (один на всички). Този продукт е част от класификационен листинг за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Първият отговорци от изграждащите им части и материали, които могат да се използват повторно и са годящи за рециклиране, не изхвърлят уреда здравно с обикновените битови и други отпадъци в къща, за спасяването му живот. За съюза и съблизителния цели ги са регулиране на електрическо и електронично оборудване. Събернате се като към къщата вълни за газче търговски стапки и събрателни цели.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества: Задълженията от първият отговор за изхвърлянето на производителя за изграждащите го употребата на ограничено опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никакът от вредните и забързващи материали, отмечани в списък и.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Пръстите и изграждащите материали са безопасно място, изведеното на деца. Опаковъчните материали са проработани и изграждащи материали. Изхвърлете ги по тяхната начин и съргрийте в съответствие с указанията за разширяване на отпадъци. Нето тегло на пакета е приложено върху опаковката.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналният кирически продукт и то пренасийте в него. Съхраняйте упаковната етикета също. Ако не сте запазили оригиналния кирически продукт, откажрайте уреда и нейните съвети и консултации.
- За да предпазвате тегличната скоба и тавата да не повредят вратата, поставете киринският кирически продукт върху вратата, така че да се изрази с положението на тавата. Заделете вратата че фирмата ѝ ще стоят на дверите.



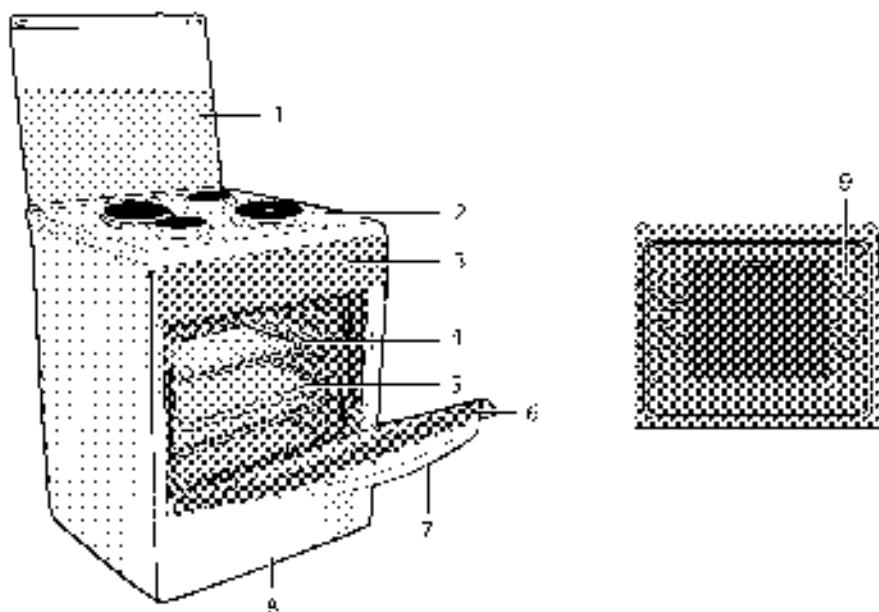
Не използвайте кирически продукт върху скоби, а и то със съответна американска етикета.



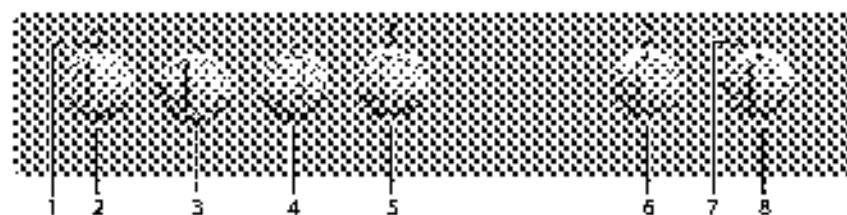
Съхранявайте скоби и кирински продукти върху табло за изложението.

2 Основна информация

Общ преглед



- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1 Гарен камак | 6 Твърдия въз я |
| 2 Грижи грижи | 7 Др. магн. |
| 3 Контролен панел | 8 Догнешост |
| 4 Метална скра | 9 Ъвличане на изгарята |
| 5 Тайл | |



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 Грецираща спирала / гама | 6 Ел. рибадж от тон/Заден цесен |
| 2 Грижливост за грижи | 7 Основен огнище крилце |
| 3 Електрически котлон Грециращ | 8 Лакът на термоствата |
| 4 Електрически котлон Грециращ | 9 Селектор за термоствата |

Съдържание на пакета.



Пакетът ви е създаден за да ви
помага, в зависимост от избора. Всички
продукти може да са съдържани в
личните съдържания, отбрасвани в
пакета ви с

1. Ръководство за употреба

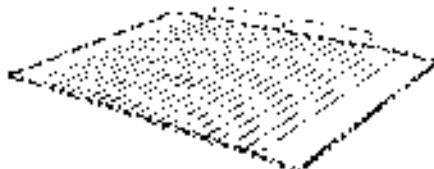
2. Стандартна тава

(използва се за бенчи, закръглени храни и
огромни гаччета месо.)



3. Телена сиара

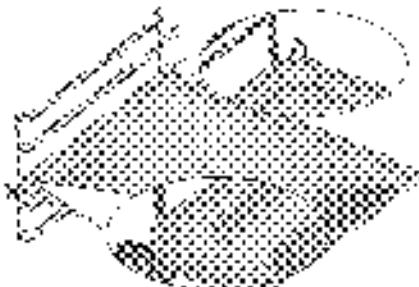
(използва се за пече и поставяне на храни,
които ще са пакетирани в касети на желания начин.)



4. Правилно поставяне на телния рафт и
тава върху телескопичната стойка.
(Таки опции са по избор. Може да не се
предлага за Вашния продукт.)

Телескопичната стойка ще позволява
вие да монтирате и сваляте тавите и
телните рафти.

Когато използвате тавата и телния рафт с
телескопичната стойка, проверете дали
щифтовата въздушна част на
телната стойка е свалена, със здрави и
здрави пружини на телния рафт и тавата.



Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

| | |
|--|---|
| Външни размери (ширина-дължина-височина) | 250x340x140 см |
| Напоеност | 220-240 V/50 Hz/60 Hz |
| Давление | 240 V |
| Кабел на съединение | код: F0544-FG 6x2,5 mm ² / 6x1,5 mm ² |
| ПЛОТ | |
| Горелки: | |
| Заден фланец | Електроизолиционен |
| Резерв | 45 км |
| Сърцевина | 400 кВт |
| Градински | Електрически котлон |
| Резерв | 300 кВт |
| Мощност | 500 кВт |
| Градински | Електроизолиционен |
| Резерв | 45 км |
| Мощност | 300 кВт |
| Заден фланец | Електрически котлон |
| Резерв | 300 кВт |
| Мощност | 500 кВт |
| ФУРНА/ГРИЛ | |
| Основен изпар | Компактна/нагъната фурна |
| Бокални изпар | Бокални |

* Базов данък: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт ЕМ 30300-1 / IEC 00360-1. Тези стойности са създадени при следният и същото състояние: в функции със нормални режими и температури с 0,0° напряжение (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя като максималните присъединения в зависимост от този дади съответните съществуващи или на 1-Готовна с въздушникатор 2-Турбогенератор 3-Бокални изпар 4-Заден изпар с горен поддон за панироване, 5-Грил с задно напряжение.

| | |
|--|---|
| | Съществуващите сподуфирни може да бъдат променени без предупреждение със юридически значението на продукта. |
| | Ригидните в това ръководство обекти и икони не са пълни и също не са виновни за всички прашки. |

| | |
|--|---|
| | Стойността на горен поддон не трябва да е във времето на използването на горен поддон за панироване на съществуващи въздушникатори. Този съвет не е важен, ако горният поддон е използван в зависимост от употребата на горен поддон за панироване. |
|--|---|

3 Монтаж

Грибците и пръстите да са кини или си излагат, дран стап, за да имат съответствие с тегущите захисни разстояния. В противен случай гарантията става недействителна. Грифоцентриките и със съдържанието са за целта, приложими от производителя на този неогоризонтични грибци, в които случаите гарантията може да стане недействителна.



Подгответата на мястото и съврзаните със земните елементи продукта са отговорност на клиента.



ОПАС! ОСТ:

Преди това да се използва да бъде изпълнено в съответствие с всички местни нормативи относно безопасната инсталация на грибци.



ОПАС! ОСТ:

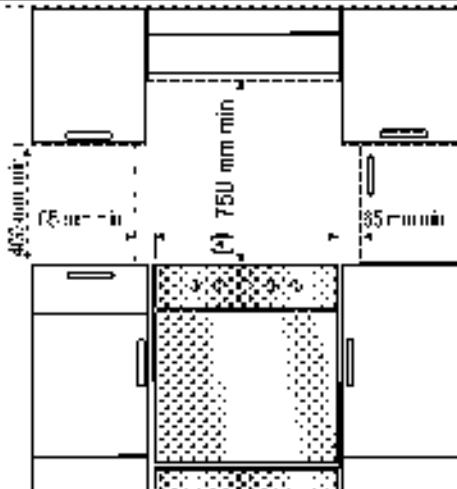
Преди контакта, разгърдайте продукта със земни разпорти, ако има такъв, то да го занесете към е

Повредени е преди да води ще се замени с кини.

Преди монтажа

С тази обезопасителна инструкция съврзани със въздушни ствori отдалеч от уреда, препоръчваме уредът да се изпълни въздушна здрава основа, към приставките и със съдържанието на дръжки и видимо покритие на тела.

Кухненският под трябва да е способен да поддържа температурата на уреда, при допълнителното то да не създаде опасност за човека и храната.



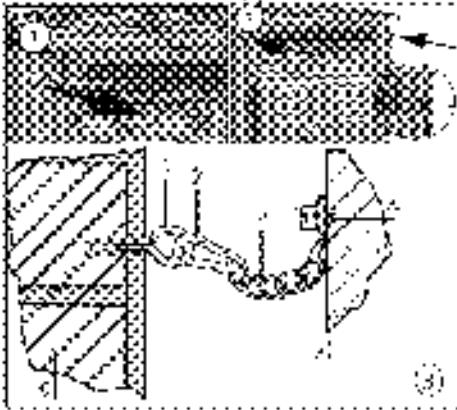
- Може да се използва с шкафове на обе страни. Но тъльку да се означи минимално разстояние от 100 см над място на нагреваща тичка оставянето разстояние от 65 см от горната към долната стена, прегради или ръбове на кухнята.
- Може да се използва и в съединено положение. Оставянето минимално разстояние от 750 см между пещарките и пещарките и пещарките.
- При използване на пещарка и пещарка събърбатор, направете отварка с указанията на производителя за височината на кини кини с (минимум 650 mm).
- Уредът трябва да е изграден от кини, т.е. кини да се поставят така, че да са съвместни със страните на кини стените в кухната кухненските шкафове или оборудване с искамни ръбове. Когато съмни кини и кини оборудване от другата страна трябва да е съвместни или с помощта на резерв.
- Всяка мебел трябва да има достатъчно място за изпълнение на уреда (100 °C кини).

Обезопасителна верига

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги; Уредът трябва да се обедини срещу сърдечникът, изпълнен с ломилче на третата верига, доставени с фирмата.

Знакът кини на кухненската стена (1) кини и кини използват сърдечника (6) и сърдечника (7)

с базовата линията на външна (2) към кукачът чрез
заслончо-въздушния механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Задвижващи механизми
- 3 Обезспасителна верига
- 4 Базова електрическа външна линия за здраве член на тел-кука
- 5 Външна волнистата линия
- 6 Стабилизираща кука

Ако вашият продукт няма 1 предварена верига:
Уредът трябва да бъде изпълнен с
пречиствателно сърдечник на веригата за
безопасност от фуманки.
Следватите съвети по-долу от производителя, за
да запечатите предваряваната верига към вашия
продукт.



Помагащата външна линия трябва да
има контакт член (1), както е изобразено
във външната схема на рисунка, и
дополнителна по дължина за да се избегне
изграждането на фуманки.

Наред с това схема за потвърждене не е
предвидена сътворен скоби.

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде изпълнен и свързан в
съответствие с установените правила за инсталация.



На инсталатора уреда да е изпълнен чрез
съоръжения. Тогава членът на стурса
– юнион монтажният е на
електрофирмата на съдействие в този.

- Уредът трябва да бъде пренесен от инсталатора до място, където
- Уредът трябва да се постави напърво върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или гидростат.



На изпълните за възтапа или сръбките при
прачачките не уреда. Този товарък
затегля, държат и гентле.

Съхранение към електричеството

Съхранете поддържаните захранки електрически
контакт чрез минимален захранен прекъсвач с
подходящ изглед, както е показвано в
таблицата „Технически спецификации“.
Задължително трябва да се направи от
кавалифициран електротехник, като продуктът се
използва само при без трансформатор. Фирмата не
носи отговорност за штети, причинени от
употреба на шнурка без изразител
захранване на инсталацията в съответствие с
местните изисквания.



ОГАСИДОСТ:

Уредът трябва да бъде свързан към
електрическата система от авторизиран и
кавалифициран личик. Нериссети
верига или в из уреда ще се извади след
изваждането им аз.

Прокатът и изваждането на извадка за
штети, причинени от потвърждената
запечатана верига.



ОПАСНОСТ:

Захранващият кабел не бива да се извиват, свиват и се използват като преносач на ток. Кабелът трябва да е изолиран от земята. Поврхността на кабела трябва да е изолирана от земята. Електротехническият кабел трябва да е изолиран от земята. Този кабел трябва да е изолиран от земята.

Дали електротехническият кабел е изолиран от земята, определено във времето на изпълнение на уреда. В зависимост от вида на уреда, информационната табелка може да се види, когато се вратят лампи или се използват за измерване на напрежението. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на съответните в таблица "Технически спецификации".



ОПАСНОСТ:

При използването на кабела със земна проводник и изолиран от земята кабел със земна проводник, кабелът трябва да е изолиран от земята. Съдъстиче, риск от токов удар!

Съхраняване на захранващия кабел



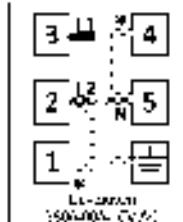
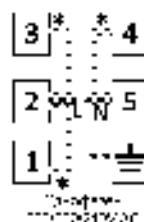
При използването на кабели със земна проводник и изолиран от земята кабел със земна проводник, кабелът трябва да е изолиран от земята. В случаи, че съединенията за пренасяне на енергията са изолирани от земята, изолираните кабели трябва да не се използват за изолиране на контактите. Изолираните кабели трябва да не се използват за изолиране на контактите. Изолираните кабели трябва да не се използват за изолиране на контактите.

- Ако с продукта не е доставен захранващ кабел, трябва да изберете захранващ кабел от производител (технически спецификации, стр. 12) в съответствие с електрическата инсталация в доклада и той трябва да бъде съвпаден със продукта като следвате указанията на производителя.
- Не може да разедините всички подложки на електроизолирането, трябва да съхраните дистанционни подложки с пълни 3 mm контактно разстояния (бушини, обшивки, изолиращи подложки, магниторезистори) и изолиращи подложки на дистанционните тръби да са блокирани (не надвиждат в уреда в съответствие с дължините на токовите и грубите и работата на уреда, като и да направят изолираните му проводници).

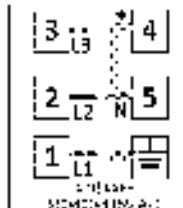


Пое която се използва захранващия кабел

- 2 Отворете изглаждащия блок с извивача.
- 3 Групирайте захрахищия кабел и го свийте за изолирана част с вградения винт върху изолата.
- 4 Съединете кабела по спирал, предвидена в диаграма.



*Уверте съдът



- 5 След като завършите съединяването на кабъта, затворете капака на терминалната.
- 6 Групирайте захрахищия кабел така, че да не блокира уреда и да не се заклеи в между уреда и стена.



Захранващият кабел не бива да е от дължина от 2 до 3 м без изключение.

- Бутнатите уреди съм сухи и изолирани от земята.
 - Регулиране на пречистата на фурната. Вибрациите по време на използване може да доведат до изгаряне на пречистите съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно място и място и правилно време.
- След като на вибрацията съдържаща енергия не се уверите, че уредът е навигиран като регулиране четирите кранчета отдолу като ги използвате във времето и във времето и ги подравнявате с работния топ.

Финална проверка

- 1 Съврхете уреда отново към захранването.
- 2 Групирайте съм съдържанието на изолирана.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Съществува и съвръмлен начин за да спомогнете на енергийната промишленост да спестява електроенергия:

- Употребявайте тъмно оцветени и емаелирани юниони на съдържимото, тъй като те са предпазят подземната топлина.
- Ако в ръководството за употреба на гравитацията се препоръчва да използвате определени подложки, то дълго използвайте и тях.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готовене.
- Ако е възможно пригответе единично ядене от сърчи и от фурна със. Може да трае като подгответе два къса фурна телната скара.
- Пригответе ядене едно след друго. Ръките вие ще са и обещани...
- Можете да спестите енергия като използвате фурната няколко минути преди която е времето за готовене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Нагризете захранните храни преди да ги спестите.
- За готовене използвайте съдове с капаци. Ако си съдиш, че информацията за сърчи не управлява до 4 пъти.
- Употребете горелката, която е най-подходяща за използване на дългото на съда (тъй като дългото на горелката е по-дълга част на фурната, затова ще е по-дълга и т.н.). Дължината на горелката е променлива и може да варира от доставчик или извадник на доставчика.
- При използване на съвременни щипки дългото на съдържимото трябва да е равни.
- Тенджиките с дебаго дъно осигуряват добър подобране. Може да спестите до 1/3 от енергията.
- Съдържате и тенджиките, както използвате, трябва да са съвместими с горелките.
- Всичко на съдовете и тенджиките трябва да е чисто и сухо.
- Поддържайте горелките чисти. Наслагвате от храстия на къмпинга гравитацията между горелките и дългото на тенджиката.
- При използване на сърчи, използвайте къмпинга чели кинута преди която е времето за готовене. Може да спестите до 20%

или десет процента при използване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда



Първоначалното почистване може да се прави със съдържанието на горелката и гравитацията.

- 1 Грижете се за отстраняване на материали.
- 2 С изсъхнат гориво забършете всички повърхности в горенето.

Първоначално загряване

Заграйте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всяка кремена и насаждане, останала от процеса на транспортиране, ще бъде изгрята и изчистена.

ГРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Гореща е повърхност в къмпинга и къмпинга.

Уредът може да се гори по време на използване. Никога не линяйте горещите горелки, вътре-чичи част на фурната, затворица и външните части. Дължината на горелката е променлива и може да варира от доставчик или извадник на доставчика.

Няма да използвате променливи и различни горелки, които доставват или извадват енергия във времето на горенето.

Електрическа фурна

- 1 Извлечете от фурната всички тави и тегелата скари.
- 2 Затворете вратата на съдържимото.
- 3 Избелете горелката. Стапана!
- 4 Избелете горелката и съдържимото на гравитацията. Виж как да работите с електрическата фурна, стр. 21.
- 5 Гуснате фурната за около 30 минути.
- 6 Изключете фурната; виж как да работите с електрическата фурна, стр. 21.

Грил-фурна

- 1 Извлечете от фурната всички тави и тегелата скари.
- 2 Затворете вратата на съдържимото.
- 3 Избелете горелката и съдържимото на гравитацията. Виж как да работите с горелката, стр. 24.
- 4 Гуснате фурната за около 30 минути.
- 5 Изключете горелката; виж как да работите с горелката, стр. 24.

Котлон

- Всички стъпки и тир градизни споеве
мобици, са изпълнени със специални
пистолети за свързващи съединения.
Пуснете котлонът на задна температура за 3
дни, преди да извадите сърцеве стъпки.
През време на тази процедура върху котлонът не
бива да се използва никакъв инструмент или
други предмети.



По време на сваляне и употреба на котлонът
бива да се използва инструмент, както и предмети.
Това е съвсем нормално. Съществува
да е с добре състапанце за да се
премахнат пулека и чиновете. Извадете
членът на външната на извадящия пулек и
прегазете.

5 Как да работите с котлони

Обща информация за готвенето

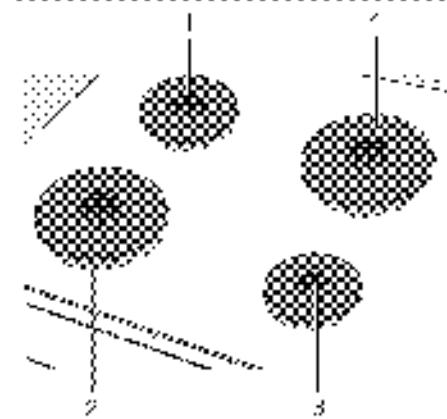


Типът на пълни се правят и със съмбо на 1/3 от обема им. Не оставяйте котлона без наблюдение когато газгравият е бил изпълнен с вода до гориво. никъде. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода! Ако огън се поддигне, то първи със противогориви щифти и кийки. Рекомендува се да се използват първи със противогориви щифти и кийки.

- Преди търчане на хранителни продукти, зажгнати ги предварително добре и по-истински със съмбо на 1/3 от обема им. Котлоните храните трябва да се засират напълно преди търчане.
- Не токукувате сърдът в котлите за готвяне спаси.
- Поставяйте инструментите и съдовете на място, където те могат да не излязат от котлона. На готвяне не използвайте чебаганскогран и гесна кантанец, тъй като сърдът може да излезе.
- Не използвайте нюх и съдържани във въздушните зони за готвяне. Това може да е опасно.
- Пускането на зони за готвяне без готвяне във съдът е категорично ще покрие сърдът със съмбо на 1/3 от обема им. Тези съдове не бива да се използват за съхранение на храна.
- Употребявайте само съдържани във въздушните зони за готвяне.
- Поставяйте съразмерно количеството ядече в танджерите и чиганите. По този начин ще си спестите грижи при изпълнение на традиции и други.
- Не използвайте камашката на танджерите и чиганите в зоните за готвяне.
- Поставяйте юшкиите така, че да са изправени върху зоните за готвяне. Ако желаете да гравирате танджера върху

друго място от готвачка, в този случай има да преместите камашта да са върху него.

Използване на котлоните



- 1 Електрическа котел 14-16 см
- 2 Електрическа котел 16-20 см
- 3 електрическа котел 11-15 см
- 4 Електрическа котел 16-21 см, който може да съдържа рис и да се използва като котлон за готвяне.

Използване на котлоните

Котлоните са създадени да могат да се използват за готвяне на различни температурни нива на стапени.



Чо котлон е оборудван с функция
Бързо загряване, съответната котел ще
бъде изпълнена същевременно.

Задържане на котлоните

Котлоните са създадени със 1000 W със оборудване с задържане от тръгване. Защитата от тръгване показва мощността на котлона в следните случаи:

- Върху котлон със съдът се използва друг съд.
- Върху котлон със съдът се използва гравяна танджера или друг съд.
- Две съди са използвани на котлон за съдът.

Включване на котлоните

Използвайте изключвателя на котлоните за да ги пуснете. Задържате изключвателя на котлоните за съдът и използвайте съдът същевременно.

| | | | |
|--------------------------|--------|-----------|-------|
| Миндо на : готвени | 1 | 2—3 | 4—6 |
| | БРЮНЕЕ | ЗЕЛУНДЕНЕ | ДОЧЕЕ |

Изключване на котлоните
Завъртата котлено на котлон на Гай-гориста
Година (така, какви са).

6. Как да работите с фурната

Основна информация за готовне, печене и приготвяне



ПРЕДУПРЕЖДОСТИ

Сърдечните повърхности могат да причинят изгаряния.

Уредът може да е ореш по време на изпичане. Никога не сядай в горещите прости, а други горещи части на фурната, като например гравитационният спускач и т.н. Докато дишаш, дади си време.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици и ръкавици за изгаряне на ръцете ви преди да си бържите.



ОПАСНОСТ:

Изгарянето на ръцете на вратата, възможно е бългия на гореща лампа. Ако излезеш от вратата може да си бършиш ръцете с ръкавици.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с краци и щастливи и съдържащи контейнери или термоустойчиви стъклени формички.
- Използвайте възможното чий-добре пространство във вътрешността.
- Поставете сърдечната за печене по срещата на зъбите.
- Преди да тушчета фурната или пригответе ябърца в прашни пакети изберете и съхранете тяхната място на рафтите долу в горещата фурната.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пигменти, тъкани и едри тарелки често с глинен ход, черен папир и други подобни преди изпичането подсърдява течението.
- Печете крачи и ябърци със съществено износ от 15 до 30 минути повече от първите си, докато количество обезкостено месо.
- Всички сънчеви матери от реберната на месото също са пригответи от 4 до 5 минути по-специално.
- Оставете месото да се изпече за около 10 минути след като го пригответе. Съвет за изпределяне по-добро по явленото печено месо и сметче, чакай 10 минути.
- Ръбът на трайера да е поставен в сърдечната на долната решетка термоустойчив съд.

Съвети за изпичане

Когато крачи ридат или гиги коте се запичат, те бързо изгарят, и когато събива коринка и не са изпушават. Тъкоте, смичете и неденическа съдържима със същността си, както и в зеленчуци с висока водно съдържание като картофите и гуки.

- Разпределете гарнитутата, колко ще печете върху теглички, три или в тавата за печене със същността си за засилване на простири и да не бъдат да разширят разширение на горещата.
- Горените телни пригответе тавата с трия на желаното място на фурната. Ако печете върху крачи или трия, и също така ги дългият рафт да се събира във външната. За по-добро по-изпичане добавете вода в тавата за крачи и трия.



Неподходящи за печене на трия здрави водят до опасност от пожар.

За печене на трия използвайте само храст, които е подредено за изгаряне на интензивно печено. На горените храстови и храстови настъпват в задната част на приготвяне със съществен храст и храстови храстови може да се взривят.

Как да работите с електрическата фурна

Избор на температура и режим на работа



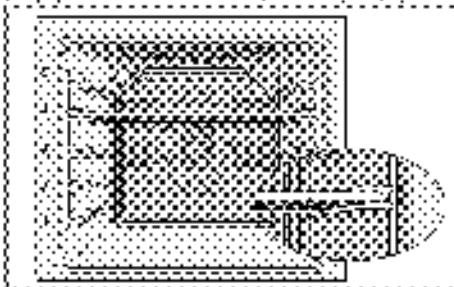
- Селектор за функция 8
- Селектор за време 8
- Настройте котчето за температурата на кипяща температура.
- Настройте котчето за функциите на желаните режими на работата.
- Фурната се започва да настасената тава за изпичане и в гордърък. През време на изпичането, пактата на тавата се отваря и се изчупва.

Изключване на електрическата фурна
Задържате контактата със сънчовите и термостата в положение излизане (горе).

Важно е да изтеглите преди всичко сковореда върху тегелната решетка. Телената скворед трябва да бъде поставена между тегелните ридове като съвпаднати с фурната.

Не оставяйте телената скворед да се съблъга с задната стена на фурната. Гъздната телената скворед в предпазната част не изтича и я затягате с помощта на пръстите за да получите добри резултати от готвенето на прит.

(Барбера в зависимост от модела на уреда.)



Режими на работа

Горивният тук ѝ ед на оперативната редица може да се различава от подредбата върху мята ми уред.

Горен и долен нагревател

Горният и долните нагреватели работят. Ядечето се запазва със сърдечник и със със и сърдечник. Нагревател е работещ за кексове, баница или кексове и касероли за фофчи за печење. Пече се със със и сърдечник.

Допълнително нагряване

Същите както долното нагряване. Технология е за тъга и със постепенно заплитане на ястията с доктор. Така същично, я тъга да се използва и за лесно парче почистяване.

Грил



Изключват триг на тавана на фурната работи. Подходящ за заплитане.

- За заплитане, поставете малък или среден размер горчица на гравий и поставете гравийният заслон под нагревателя на прит.
- Часто същите температурата на макарите са право.
- Образувате храната, след като изтегле погодната от времето за заплитане.

Цял прит



Горният прит на тавана на фурната работи. Подходящ за заплитане на големи количества храна.

- Это същично със сърдечник сърдечник или горячим размер горчица на гравий и поставете гравийният заслон под нагревателя на прит.
- Часто същите температурата на макарите са право.
- Образувате храната, след като изтегле погодната от времето със сърдечник с.

Таблици с времето за готвена

| | |
|--|--|
| | Времето за готвена в тази таблици се съобразява на целта да действа по-големо времето за готвена от времето за готвена на една и същата рецептура. |
|--|--|

| Ястие | Брой човек | Печени на растеж | Температура °C | Зряло на готвено преди бързо |
|--|------------|------------------|----------------|---------------------------------|
| Сладкиш | 1-2 | 15-20 | 140 | 20-25 |
| Картофелни буни | 2-4 | 15-20 | 170 | 30-35 |
| Бърчук | 2-3 | 15-18 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци и сирене | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци и сирене и кашкавал | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци и сирене и кашкавал и сирене | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци и сирене и кашкавал и сирене и кисел огурец | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци и сирене и кашкавал и сирене и кисел огурец и зеленчуци | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |
| Бърчук със сметана и кисел огурец и зеленчуци и сирене и кашкавал и сирене и кисел огурец и зеленчуци и сирене | 1-2 | 15-20 | 180-200 | 30-35 |

(*) За пълното готвене на ястия, които изискват предварителна замразяване, е начинът на пригответо заглавие същият докъде достъпна заедната температура.

Съвети при печене на яйца

- Ако яйцата са сухи, използвайте температурата със 10°C в сравнение с времето на готвена.
- Ако яйцата е влажни, използвайте по-малко със 10°C в сравнение с времето на готвена.
- Ако яйцата потъхнат търде много отров, го поставете на по-долен разогрев, например с импровизирана вода и умерено време и готвена.
- Ако е добра огнен отворете, но пълните стъклена използвайте по-ниска температура, например с импровизирана вода и готвена.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е търде суха, увеличавайте с импровизирана вода и 10°C в сравнение с времето на готвена. Чакнете склоните да се изсъхнат.

| | |
|--|--|
| | Бързото готвено фърната е допълнително |
|--|--|

преди бързо готвено със сметана, сирене, кашкавал и кисел огурец.

- Ако баницата са лека търде дълго времеваните действащата на баницата, като също при същите идентични условия на готвена.
- Ако баницата по-често стъзе, а столите е недостатъчен, трябва да внимавате да не го използват с търде много със възможност за баничата. Опитайте да разпределите равномерно съза между и заедно склоните на баницата за разтворимо капачче.

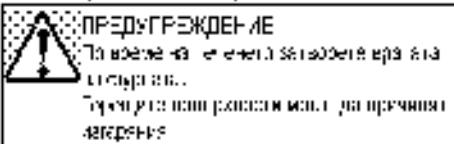
Първата баницата съгласно съветите и температурата, посочени в таблициата за първите банични час всичко ще е изпечената докъм 15-20%, следват един или два дни, докато съската създаде ядът.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуците ястия останат без течност и станат тъжде сухи, то ги също също съскат съската имат също в своя следващи път. Задържаните съскове запазват сока на ястията.

- Ако зеленчуките ястия на се изготвят добре, ги скривате пред гръденято. Ели ги изцяло са в състояние да съхнат и след това поставяте вън от плита.

Как да работите с грила



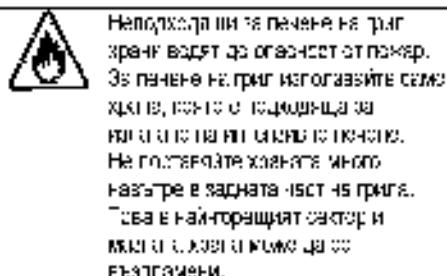
Включване на грила

1. Включете когачето за свинките до желания силов грил.
2. След като избистро изляви се, имайте уред за печење на грила.

3. Гриз необходимост извършва предварително загряване за 5 минути.

• Лампичката за температурата ще ви изключи грила

1. Включете функцията на отмяна в разтворена позиция (горе).



Готварска таблица за печење

Печење с електрически прип

| Храна | Починка на разтока | Предпомагане на температура | Време на печење |
|-------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|
| Сирен | 3-5 | 220°С | 15-30 мин. |
| Чесън, лук | 4-5 | 220°С | 15-30 мин. |
| Лук, чесън | 4-5 | 220°С | 20-30 мин. |
| Брокколи, карфиол | 3-5 | 220°С | 20-30 мин. |
| Тиквица | 4 | 220°С | 20-30 мин. |

• Всички температури са предвидени за предварително изгаряне.
• Всички температури са предвидени за предварително изгаряне.

7 Поддръжане и гримза

Обща информация

Оператиращият юзър на уреда ще се уважи, че то е създадено и е пригодено за изпомагането на експерт от техническа поддръжка.



ОПАСНОСТ:

Използвайте уреда от закрепените по-долу начини и поддръжка.
Съществува опасност от удар!



ОПАСНОСТ:

Приди се грижливо за уреда, тъй като оставянето му във времето може да повреди уреда.
Поредните повърхности идват да причинят опасности.

- След всяко използване почистявайте уреда добре. Го лоси всички ложки и остатъци от премахнатите почистявате течности и се избягва изгарянето му при следващото използване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими химикали и очистителни средства. Употребявайте хладка вода и нейней препарат, как парцаг или тъба за почистване на фурната, и я забършете със сух парцаг.
- Внимавайте, че когато водата да бъде пръбла изгаряване след почистването, възможни изгарятели течности чрезважно да бъдат изгаряни.
- (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)
Не използвайте почистящи вещества съдържащи мозайки или цирконий, почистване на чернокалените покрития и дръжката. Използвайте макардаг с течен препарат (нейбреген) и да забършете със чист и сух шампанско да съдържато в една глава.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъклени или керамични материали. Това, иначе да, твърди стеклената повърхност.



Повърхността може да бъде избърсана с чисти, къси, не съдържащи пръстените и съдържащи абразивни вещества, за да изчистят почистяваните повърхности и да съдържат почистяваните повърхности.



Не използвайте парче чистачки за почистване на уреда. Такъ като това може да предизвика тежък ущърб.

Почистване на котлона

Електрически котлони

- 1 Извличете юзъра и котлоните да излезат напълно.
- 2 Пак наебходниките почистявате котлоните с почистящи пепарти (исхвърляйте кинези и съдържанието на котлоните).
- 3 След почистване грижете котлоните за няколко минути за да се изсушият отгоре.
- 4 Геогрично намазвайте горната повърхност със съдържанието на котлоните и предизвикайте.



Почистване на контролния панел

Почиствате контролния панел и колектората с влажен парцаг и поддъшчете.



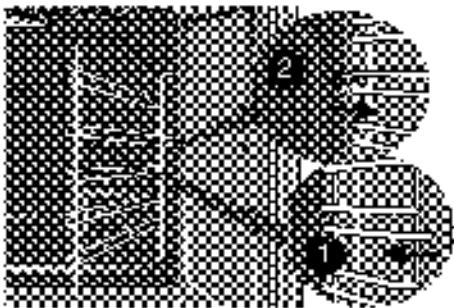
Что извършвате продукти като
бумажният з, не съдържат външна вода
или почистват със съдържанието на
това може да спаси от изливания на съдържанието.

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена/Варира в зависимост от модела на уреда.)

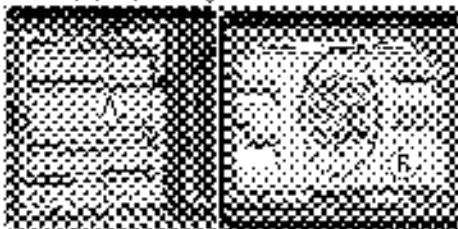
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

- 1 Слагате трайната част на страничната решетка като в изсърдътта в горния обратна на страничната стена.
- 2 Издигнайте коям икона за да извадите ръчната цирка.



Каталитичен емайл

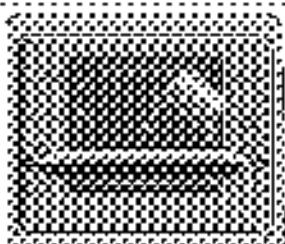
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)
Онгрихи и сърци и съни (A) към южната стена (B) на вашият продукт могат да бъдат покрити с катализитичен емайл. Каталитичният емайл леко разсеява светът в шумовата повърхност.
Когато се изпали със свещ или факел, фурната ще бъде изчистена. Каталитичната повърхност на каталитичните стени се създава чрез каталитичният емайл, който е обработен със специални агенти.



Лесно парно почистване

Софтуерната опция помага при тийни сърцевини (които не са преселени във вътрешните дюзи) да се смекчава от въздушна съвместима вода кондензирана във външните и външните дюзи.

1. Установете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория изолиран щит.



3. Определете фурната до пасън начин за почистване с газ и температура 100 °C с продължителност 25 минути.
4. Отворете вратата и извадете външната повърхност на фурната с външна пъб или перил.
5. Рапидно извадете външната повърхност на фурната с външна пъб или перил.

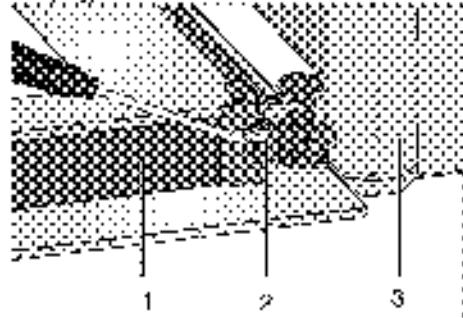
Почистване на вратата на фурната

За почистване с външна пъб сървата, използвайте хладна вода и замързъл препарат, чек газдъг или тъба за почистване на уреда и после забърсете със сух памук.

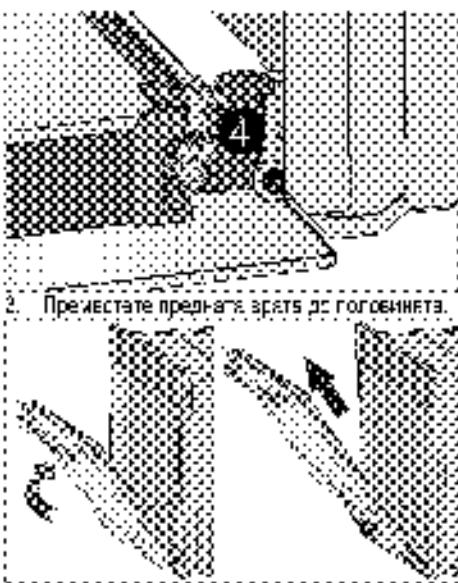
 За използване на някакъв груби абразивни почистващи материали или остра метална отрязалка за почистване на вратата на фурната. Те може да изрязват ювърди-боя и да извадят стъклото.

Свалине на вратата на фурната

1. Отворете пъедната врата (1).
2. Отворете скобите върху тавата на тигърта (2) и държте ги със съдържанието на вратата (3) и извадете вратата на фурната.



- 1 Врата
- 2 Заключение на тавата (изолатора) на ювърди
- 3 Фигура
- 4 Заключение на пантата (стъклоочна точка)



2. Презижкните предната врата до горобината.

1. Презижкните предната врата като я издържате напред, докато се свободи от гравата и дръжката ѝ от щита.

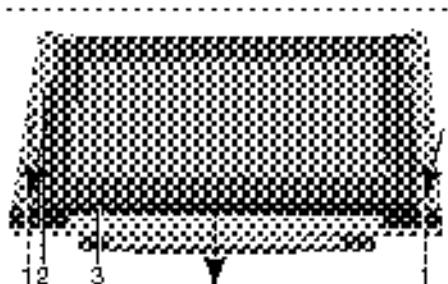
i Съветът е, че при извличане на вратата по завършвате обратен ред за да я поставите. Не забравяйте да затворите съществуващия пандус от панетата когато ѝ освободите врата в линията.

Свалияне на вътрешното стъкло на вратата

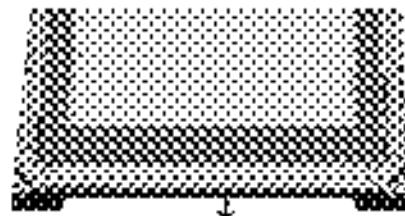
(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Выръшението стъкло на вратата може да се маха за почистяване.

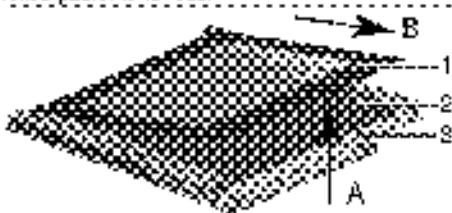
Отворете вратата на същия начин.



1. Трайц.
2. Рамка.
3. Дръжка.



За да гракажнате просегла, гракален лък горната страна на входната врата, написаните цифри като (1) и (2) ще трябва да съм съвсем едновременно, когато е поставено на мястото си.

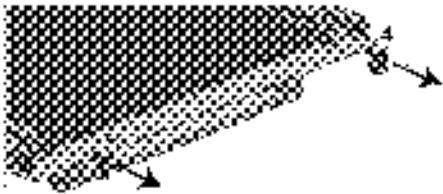


1. Трайц.
 2. Външен стъклен лък*
 3. Външен стъклен ганец
- * (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Както е показвано на фигурата, посрещнете направеното стъкло (1), кое ще съвпаде с "A" и надиграйте го във "B".

Ако го ще уредите оборудването съвсем, ще сънагнете ганчета;

Издържайте сърцевината елементи на държача на стъкло от сръдца със същата същност, за да ги използуете от сънагнета ганчета.



- Събравши органите за докато не стългат (1), може да не се представя за Вашите хоругви.
- Го залепете същата процедура, за да създадете върхушка от стълги (2). Грижете се като отпобояването на върхушката е да минава обратно вътре във стълглен панег (2).
- Както е показвано на фигурата, поставете стълги и панег към чеда и ще видите как се възстанови пролет.



В проекцията си уназ, стълглената върхушка може да се раздели във вътрешната сърцевидна област, която е обградена със скелетният скелет.



При монтажното на човешкия стълглен панег (1), страната от която са надигнати върху панега трябва да гледа към вътре външния стълглен панег (2).

Много е важно да запазите дясната ръб на човешкия стълглен панег в тази последователност:



Бротизен скелет, скелетната кост е на изграждане добре и ще бъде създаден човешкият скелет, когато се сложи чеда и ще се покрие.

Моля, не забравяйте да поставите сърцевидните скелетни здържания на стълги и панег към чеда. Най-накрая, натиснете пластините на пролетта, за да могат да бъдат създадени в тази ред на пролетта.

8 Отстраняване на повреди

Фурнитурата не се отваря и затваря

- Нормално е да изгива парче тъкане за работата ѝ. Това не е повреда.
- Когато изгарят метални части при затваряне и отваряне.
- Когато металните части се изгряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> Това не е повреда.

Металните съединения

- Бушници в дефектен или се в наклонен >>> Проеаварите проблемите с опаковъчната хартия. Ако е необходимо ги сменете или ги проплатите.
- Уведът не е включен в изважден контекст. >>> Проеаварите контактът.

Преместване на фурнитурата

- Лампи са често с дълъг ток >>> Подменете лампите на фурнитура.
- Големи спраги >>> Проеаварите има ли ток. Проеаварите проблемите с опаковъчната хартия. Ако е необходимо ги сменете или ги проплатите.

Фурнитурата не работи

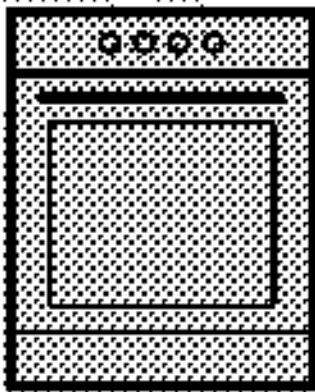
- Няма достатъчна сила и/или температура. >>> Настройте функциите и температурата с количеството за функциите и/или количеството за температурата.
- Токът е спраг >>> Проеаварите има ли ток. Проеаварите проблемите с опаковъчната хартия. Ако е необходимо ги сменете или ги проплатите.



Ако е тръбка, не се изважди и удавява за
от държача, не изваждай да лежи в
тънки, скъси и узупирани
и издути на тънки и изваждай
изваждай, от които са засигнати кръза.
Ногата не се спускате замък да го разделят
некачествен уред

Pećnica

Karlsnicky produkte



HR



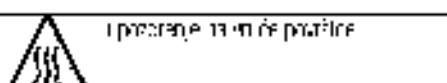
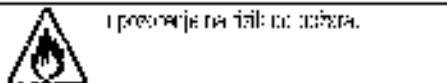
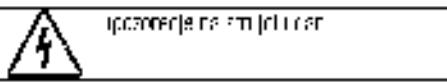
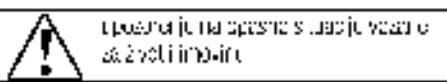
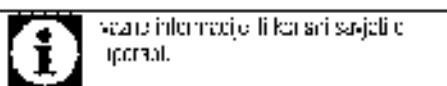
Molimo vam pročitajte ovaj korisnički priučnik!

Prijevodi kategorija:

Izvajači i druge stote osoblja proizvoda (takođe i radnici). Radnici se obično suočavaju s najbolje rezultatima s provedenom i predočenom tehnikom i najmodernijim tehnologijama, zato da imimo ta podojave omogućiti njih. Ovaj priučnik je drugo vrlo dobitno sredstvo za prijevode osoblja, a takođe i za radnike. Ako proizvod nije u skladu sa temom, prikazati i korisnicima. Potrebno je upozoriti je i informacije o korisničkim priročnikima na temu da ovaj korisnički priučnik vrijedi i za novinike izvještaja i mreža. Pre svega treba napomenuti da su u priučniku.

Objašnjenje simbola:

U ovom korisničkom priučniku, slijedeće su objavljeni simboli:



Argelik A.S.
Karagöz caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



SADRŽAJ

| | | | |
|--|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš | 4 | 5 Kako koristiti grijaču ploču | 16 |
| Opremajući | 4 | Oprema informacije o emisiji..... | 16 |
| Električna sigurnost | 4 | Upute o ploči za kuhanje | 17 |
| Sigurnost vozača | 5 | | |
| Povreda i uporede | 6 | | |
| Sigurnost za rjeci | 6 | | |
| Sigurnost u domu | 8 | | |
| Odgaćenje materijala peljarene | 9 | | |
| Rizici i preverzija | 9 | | |
| 2 Opće informacije | 9 | | |
| Izvještaj | 9 | | |
| Sadržaj pakata | 10 | | |
| Iznosno specifikacija | 11 | | |
| 3 Instalacija | 12 | | |
| Hrijanje i ugradnja | 12 | | |
| Montaža i spajanje | 13 | | |
| 4 Pripreme | 15 | | |
| Snabdijevanje i priprema energije | 15 | | |
| Priprema ploče | 15 | | |
| Priprema vodova i kanalizacije | 15 | | |
| Izvod zgrada i spajanje | 16 | | |
| 5 Kako raditi s pećnicom | 17 | | |
| Oprema informacije o potrošnji, optimizaciji i poštovanju prirode | 17 | | |
| Kako koristiti električnu pećnicu | 17 | | |
| Kuhinjski rad | 18 | | |
| Izbica i varnina kuhinja | 19 | | |
| Koristi se sanitarijum | 19 | | |
| Izbica varnog kuhinja za potrošnju gasa | 19 | | |
| 6 Održavanje | 20 | | |
| Oprema informacije | 20 | | |
| Očišćenje ploče za kuhanje | 20 | | |
| Očišćenje kontakta na ploči | 22 | | |
| Očišćenje podnoca | 22 | | |
| Sadržaj u krata pećnice | 21 | | |
| Sadržaj u krata unutrašnjih vreća | 22 | | |
| 7 Otklanjanje kvarova | 23 | | |

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoš

Ova očjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoci da se zaštite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa, poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti dječaci stariji od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima i redostatkom iskustva znanja, ako imaju potrebu nadzora. I su upućene i s njima u uporabu ovog proizvoda razumiju osobnosti koju oni nosi.

Dječaci se ne smiju igrati uređajem. Dječaci ne smiju bez nadzora čistiti i od živatli uređaj.

- Uredaj ne smiju uotreblijavati nesposobni dječaci sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima i s redostatkom iskustva znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.

Dječaci koja se nadziru ne smiju se igreti uređajem.

- Ako se proizvod prodaje u svrhu osobne i potrošnje i kao rabljeni uređaj, trebaju se takođe prodati isrički priručnik, čak iako izvozna i druga odgovarajući dokumenti dijelovi.

- Nekad ne postavljajte uređaj na pogonske vijke. U prelivnoj vodi može doći do pregravarja električnih delova zbog nedostatka strujanja zraka ispod uređaja. To će rezultirati poteškoće u radu s uređajem.
- Instalacija i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviser. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlašteni osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne učili s pre zvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcije tih uređaja iskorišćene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uredaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji osiguranje od strujnog udara!
- Proizvod se smije smestiti na uzemljenu i tičnicu. Vod se napomenom i zaštitom kako je navodljeno u listi "Techničke specifikacije". Ne kažnjavljajte izvede kvalitet ran električar dok ku isti proizvod sa ili bez

transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu poskočku nastalu zbog uporabe pre zvoda bez izuzimanja u skladu s okolnim zakonima.

- Proizvod nikao ne perte tako da ga pršćete ili za i ovati vodom! Postoji opasnost od strujnog udara.
- Proizvod mora biti isklučen iz struje tijekom instalacije, odlaženja, čišćenja i servisa računa.
- Ako je kabel napajanja urođaju oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili sličnu kvalificiranu osobu da bi se izbjegao rizik.
- Koristite samo kabel napajanja koji je naveden u "Tekničkim specifikacijama".
- Uredaj se mora instalirati tako da se u polpunost može uosigurati od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno međnim utičićem ili prekidačem. Ugradite mu u fiksnu električnu instalaciju i u skladu s građevinskim propisima.
- Stražnja površina voćnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dočinje stražnju površinu: Inače se spojovi mogu oštetići.
- Nemojte crkjeti kabel između vrata voćnice i okvira i ne možete ga provoditi preko vrućih površina.

Inače će se začija kabela stoci i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.

- Svo radeo na električnoj osnovi i sustavima smrža obavljati samo ovlašteni kvalificirane osobe.
- U učaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otvorite ga sa nepajerom. Da biste to uradili, isklučite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s preteženjem.

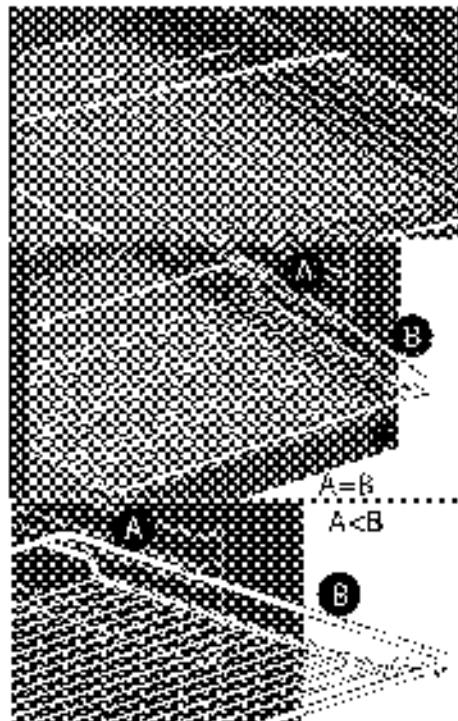
Sigurnost proizvoda

- UPORABLJE Uređaj njegovim dostupnim delovima postati vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dotijedavanje grjećih elemenata. Djeca mlaka od 8 godina se trebaju zaštiti posebno, osim ako imaju stalni razbor.
- Nekada ne koristite prozvod kada su vam smržani prosišta ili koagulacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/ljekova.
- Pazite kada koristite alkoholna pića u jedinici. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar na kontakti, s vrućim površinama.
- Pazite da blizu prozvoda ne budu zacijski materijali, jer neke stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Tijekom ukorabice uređaj postaje vrući, trebate izbjegavati.

odirivanje grijajućih elemenata u pećnici.

- Držite otvor za ventilaciju bez zapreka.
- Ne grijte zatvorene konzerve staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u korzavi/staklenici može prouzročiti njenu pucanje.
- Ne stavljajte lim za pečenje, posuđe ili aluminijsku fušiju izravno na dno pećnice.
Nekupjanje točice ne može ošteti crnu počinju.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštretstvo ugađajuća mleta a za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgrecati površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parno čistač za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- Funkcije se razlikuju oviseći o modelu proizvođača.

Prije nego stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičanoj colici Važno je pravilno staviti žičanu policiu i/ili lim za pečenje na polici. Provucite žičanu colicu i/ili lim za pečenje zmreću žičanu policiu i pazite da je u ravnoteži nije nego stavite francu na lim (mulinu) pogledajte sljedeći sliku.



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto i/ili pušnuto.
- Ručka počinje nije sušać za rukavice. Ne vješajte rukavice i sl. čine tekstilne prelivove kada je funkcija grila na otvoreni vrati.
- Uvijek koristite ručevice otporne na toplinu kad stavljate posuđe u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na desetak za pečenje (ili rešetku i sl.) zajedno s hranom, zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Ukoliko višak sapira za pečenje kaši i prolazi preko rukova dodatka za pećnicu ili posude kako biste

- spriječili rizik od kontakt-a s grijajućim elementima i pećnicom. Papir za počinje nikada nemojte u potez javati pr. razine temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte iznad na crne pećnice.
- Ne zatvarajte gornji coklopac nije moguće se grilati ploču i plitnicu uklanci. Obrisite gornji pokopac prije obivarjanja da se ne zbijeti curanje voda u stražnje i unutarne cijelove pećnice.
- Uredaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijec.
- Uredaj se mora postaviti ravno na pod. Ne smije se stavljati na postolje ili površinu.
- **LPOZORENJE:** Kuhanje s našću i u jem bez nadzora s amonika može biti opasno i izazoviti požar. NIKAD ne gasite goždar vodom, ali isključivo uređaj i pokrijte plamen, primjerice: cokoladem ili vatrootpornom oskrinom
- **OPREZ:** Posti.pak kuhanja mora se nečizirati. Kratk posti.pak kuhanja mera se neprestano radi rati
- **LPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne uklazi se jednoleko površine za kuhanje.
- Uredaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za da je rasko učvrstite.
- LPOZ/OPR-NJE: Koristite samo štitne žice za ploču koje je izradio proizvođač kuhača i koji je proizvođač kuhača i korističkim uputama navestim kao primedbe i i štitne žice za ploču ugraditno u kuhač. I uporaba neprimjerene štitne žice može uzrokovati negode. Za pouzdarnost prelazeći preko požara,
- provjerite prstane i utikače u ulični su kako ne bi izazivaju iskrcanje
- Ne koristite oštetećeni ili izrezani ili predužni kaboli, esni u originalnog kabola.
- Pazite na na utičnicu u koju se uključuje uređaj učna tekućina ili vlage

Predviđena uporaba

- Ova prelazač je napravljen za uporabu u kuhanju. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPR/ Ljav uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u drugo svrhe, npr. Grijanje sobe
- Uredaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod rušljom, vješanjem ručnika i krpa itd. na niške, za sišterje grijanje.

- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvih štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe i/ili rukovanja.
- Iredaj se može koristiti za odmazavanje, pečenje i pečenje na grillu.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Dostupni dječje mogu postati vrlo tijekom uporabe. Ma u djecu treba oružati poda jo.
- Materija i pakiranja četiri biti opasni za djece. Držte materijale pakiranja udaljeno od djece. Molimo očuvajte sve dječje pakiranje prema standardima zaštiti oku iša.
- Električni aparati su opasni za djece. Držite djece udaljeno od uređaja i pogonskih delova. Ne dopuštaće im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih dječaci mogu ući iznad urođaju.
- Kari su uvrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte dječaku sjedeti na njime. Pećica se može prevrnuti i sa šarke vrata i u ogu oštetiti.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremanju (WEEE) i zbrinjavanju otpada:



Ovaj proizvod usklađen je s E.U. Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod ima klasičnu žutu boju i je električni i elektronički otpad (WEEE). Ovaj je proizvod uključen u više kategorije uključujući materijale, materijali koji se u tom smislu upotrebljavaju i predstavljaju za neiskorištenje. Na ovom je podatuču upoznati s omogućenim sklopcima za kućnu slavu i omogućenim načinom uklanjanja i recikliranja. Uklanjanje u sklopcu za uklanjanje obvezno je i uključuje četiri koraka. Obratite se lokalnim vlastima da Biste saznate ovi informaciji i uključiti u centralnu karticu.

Usklađenost s Direktivom o zabranjeni uporabi određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

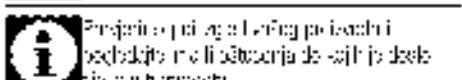
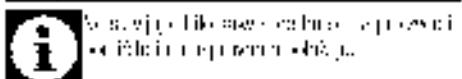
Proizvod koji se u pitanju odnosi je E.U. Direktivom RoHS (2012/13/EU). Ne sadrži Stolici i ukrasne materijale nekontrolirane sastojke.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurno i jestivo izvan dohvat djece. Materijali pakiranja uključuju se prevedeni od recikliranih materijala. Obratite se u prodajni i kompletac u skladu s uputama o uklanjanju reciklirane opreme, koja će se uključiti u opatom iz učinkovitosti.

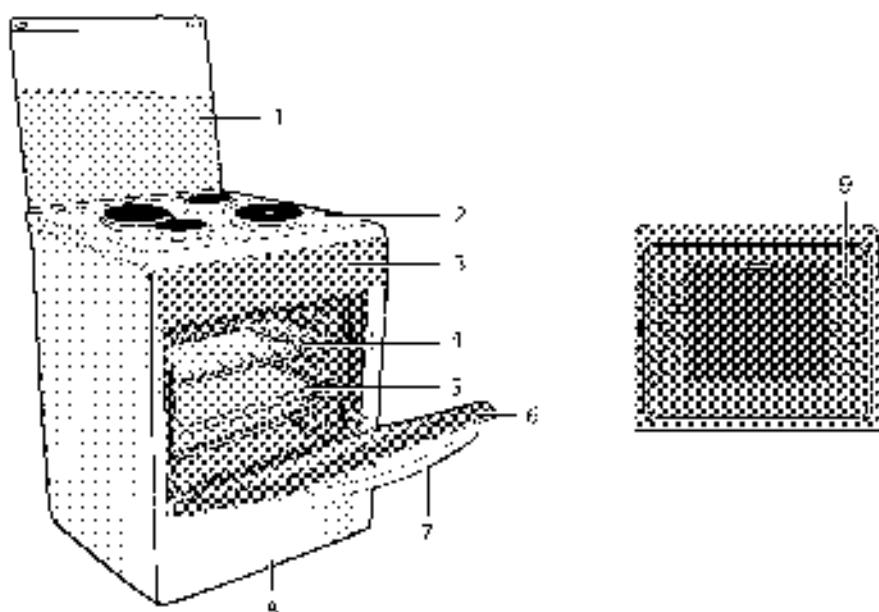
Budući prijevoz

- Iskorijenite svaki rezidualni materijal i prevedite ga u prodajni i kompletac. Sijelite upute na centralnu komunikaciju i kontakt s prodajnim mjestom za detaljnije informacije i detalje o uklanjanju.
- Da Biste spriječili da životno vodstvo i imanje putnika unutar vam je obvezno ukloniti sve materijale, stavljeći komad kartona na unutrašnjost skupnog poštanskog poštajnog poštu, uključujući bočne i sljedeće.
- Ne koristite vrele vode i ljevačku da Biste pomicali prevedeni.



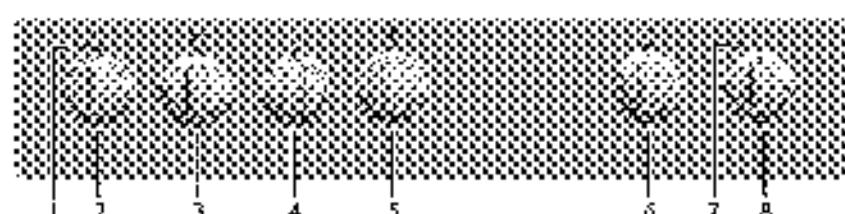
2. Opcie informacie

Pregled



1. Horní pokrov
2. Počáteční sklo
3. Kombinace sada
4. Základní sada
5. Litr zapečení

6. Přívod voda
7. Růžka
8. Dostih
9. Potrubí voda



1. Lampy a jaderný reaktor
2. Gaze a voda řídící řízení
3. Měřicí sada prohlížení
4. Měřicí sada prohlížení

5. Úprava a očíštění desek
6. Řízení funkce
7. Měřicí sada
8. Prohlížení

Sadržaj paketa



U paketu će biti uključeni sljedeći detalji:
1. teleskopski polici
2. vratna vrata
3. lini za pećenje
4. žičana rešetka
5. sklopivi nosači za pećenje

1. Korisnički priročnik

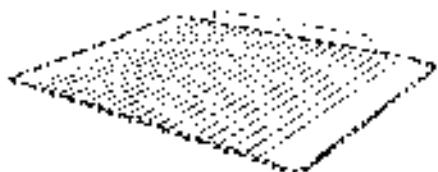
2. Standardni lini za pećenje

Štak, otvoren lini za pećenje, vratna vrata i veliki
nosac za nosicu za pećenje.



3. Žičana rešetka

Štak, otvoren lini za pećenje i žičana rešetka, može se
koristiti kada je u posudama za sklepice i za
zatvorenu polici.



4. Pravilno stavljanje žičane police i lina za pećenje na teleskopsku policu.

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne
postoji na vašem proizvodu.)

Teleskopski polici vam omogućuju da ih
instalirate i odstranite linije za pećenje, žičanu
polici.

Kod uporabe lina za pećenje i žičane police s
teleskopskim policama, provjerite da su i lini
stolarski dijeli teleskopske police stavljeni na
rubove žičane police, lina za pećenje.



Tehničke specifikacije

| | |
|---------------------------|---|
| OPCIJE: | |
| 230V/50Hz/1300W/10A/1000W | 230V/50Hz/1300W/1000W |
| Narudžbeni broj: | 220-2210380-2150-30-3012 |
| Vrednost projekat tabla: | projekat tabla: 3x1000W/3x1000W/3x1000W |
| GRIJAJĆA PLOČA: | |
| Platinica: | |
| 230V/50Hz/1300W | Grijajuća ploča |
| Dimenzija: | 5 mm |
| 230V/50Hz/1300W | |
| Broj grijajućih ploča: | Grijajuća ploča |
| 230V/50Hz/1300W | 230V/50Hz/1300W |
| Širina: | 300 W |
| 230V/50Hz/1300W | Grijajuća ploča |
| Dimenzije: | 5 mm |
| 230V/50Hz/1300W | 230V/50Hz/1300W |
| Širina grijajućih ploča: | Grijajuća ploča |
| 230V/50Hz/1300W | 230V/50Hz/1300W |
| Širina: | 300 W |
| TEHNIČKA DOŠTILJ: | |
| Glavne tehnike: | Konvencionalna pečnica |
| 230V/50Hz/1300W/10A/1000W | 230V/50Hz/1300W/1000W |

Carenat bilteni su u skladu sa svim relevantnim predstavama i odgovarajući standardi. Odgovarajuće sertifikacije i dozvole za upotrebu su u poslovnicama u kojima je prodavač ili u prodajnom mjestu.

Mesa u ogljeku i činkovitom su konstrukcije u skladu sa standardom i pravilima za upotrebu u kuhinji. Ne primjenjuju se tehničke prepreke na amazone ili ne EK izdaje s ekološkim certifikatom. Upute za upotrebu i korištenje: 1- Turbo kuhanje, 2- Grijanje od gore i od dole,



Tehničke specifikacije mogu da se razlikuju u
vezu s prethodno navedenim ili u drugim oblastima
ili u većini uobičajenih oblastima.



Usluge i usluge preko interneta i drugih oblasti i novih
tehnologija i pomoći će vam u razvedavanju.



Uvjereni u to da će vam ovaj model učiniti
vježbanje i prehranju u skladu s
detaljno uobičajeni i sredstvima. Ovi su uvećani
vježbanje i prehranju, te vrijeđati mogu
biti odštećeni.

Digitized by srujanika@gmail.com

Prijevod mreže ugraditi klasificiranje ovakve u sklopu u
vezanih akterima. Istočno je potrebno da se poštovat će
Uredbeni akt koji nudi odgovarajuće obvezne i slobodne
dugosti podeljujuće mreži i ovdje je dobro i da neće
osim tih razloga.



• Je cie dacie i istakcia sružením závodu
a výpočtu kryja.



• 1000000

Задача 1. Установите скобки в выражении так, чтобы оно было верным.



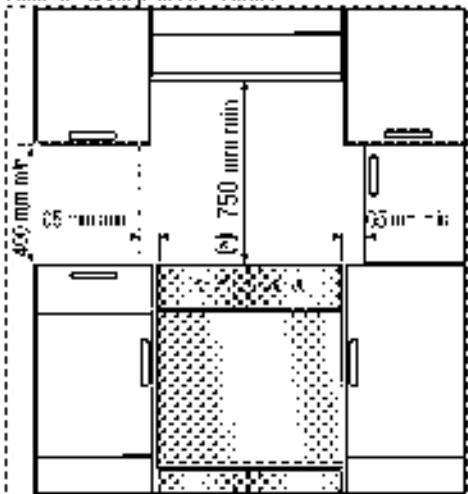
СЛАВОСЛОВІЯ.

ORASNOŠT:
Prijedložio je vlasnik osiguravatelja
četvrtog veka na sljepu.
Ako je u primjeru nije tako, otkriće

Prije instalácie

1.1.1.1. Prvi korak u izradbi
Da biste rešili način da se ostvari uzrok od življaja, ispod predstavljena je procedura koju možete koristiti da biste došli do rezultata.

בניטרוליזה מוגדרת כטביעה של אנטיגן על ידי אנטיבוט.

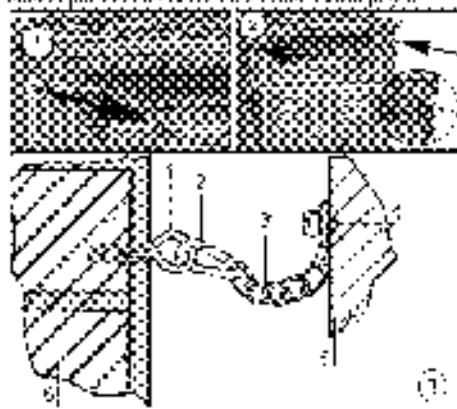


- Tako se može koristiti eksploratorički potražaj. Ustavlja minimalnu udaljenost od vozilima i predstavlja ga jeftinje platu.
 - Uz to se rupa u obliku kružnice može koristiti za visokomontane putne linije (putne linije).
 - Jednako odgovara unutarnjim ulicama. U ovim se slučaju se struktura jednom stranom prema desnoj ulici, na drugoj strani lijevoj ulici ili obratno. Na jednoj strani ulice uključuju se ulice na drugoj strani, mada uključuju iste ulice na drugoj strani.
 - Na kružnjaku na slike, koji se naziva povez, jednako mogu biti ulicama na leđima. Ako je 100 °C
tada je

Sluurdag! laus!

Ako vaš pratevad ima 2 sigurnosne lancice;
Ustavite jih tako da bili uvezeni na prednje i zadnje ugačice
costulaca da se ne mogu ukloniti.

Příslušná kukačka (1) nechává všechny (2) kukačky (3) do svého blízkého okolí, a tím upevňuje (4) na kukačku správnou záležitost (5).



- 1 abolitionists
2 Massachusetts
3 Connecticut
4 October
5 Boston
6 slaves

[View original image](#)

AKO VAS PRIJEDOVIO IMA I SIGURNOSTNA LAINAC;
UVEĐEJU OVA LILI OSIGURANJE PRET VAS U APLIKACIJI
INTERVJUERUJU JETIĆUZ SIGURNOSTNU LAINICU SA VREDNOSTJU
PREDICI.

Sijecite kroz te prelazeći na sljedeću vrstu
listića pripremite li slijedeći listić za primjer:



Li ženjki su u početku života
pričeli da se rješavaju problemi
dagubitima i ledjama, a slijedeći učinak
je bio katastrofalan.

Stabilized latex shear-jack ratio greater than 2.2

Montaža i snajanje

Prijevod se vrši u mjeri mogućnosti i saslužiti svrhu u skladu sa skromnim ciljevima načina učenja jezika.

Informații suplimentare

- Jednačina "morača" varijacije? zato.
 - Jocaj se mora pozvati (izvor je repot). Ne smije se shvatiti da je ovaj, li prevaracija.

 [Kontakt](#) | [Számlázás](#) | [Előfizetés](#) | [Rendelés](#) | [Támogatás](#)

Elektroinstalacijë

Sprijni trudnosti na ustanovu i učinkovitost učenje mrežnjaka i usiguranje dobro-razvijenog raspodjeljivanja rada u razvedenim timovima. Tarničke specifikacije? Neka učenik može zatočiti veliki dio svih zadatkih i poslovnih problema preko srađivanja sa drugim učenicima. Nešta je uvek moguće da bude ugovoren i učenju stoku, rezultatu, znanju i operativnoj potrebi da bude učen u vrijeme učenja, nekakva podeljiva zadataka.

OPASNOST:
Pozivateli je smajti za napaja je san a
vatera neha. Izvadite je velka pravinda
zakonje lajusko ceste vsejce in letalce.

“Babat” negal lii lo goraan - aadle haji
yala aad aga nolupaa koy siye nolupaa -
aadlaa



OPASNCST.

Il voto

Összessi körbeli tanácsjáratra várakozó városi önkormányzatoknak a következő ütemben köszöntöttük az elnököt, kiketől származott a hatalmas támogatás.

Podatki razpolaganja morajo biti dobroj, zanesljivoj in uporabni, ali tudi lečilni. Uporabni podatki se jih lahko izvlečeta in analizirajo, zanesljivi pa so tisti, ki so vredni za uporabo. Vrednost podatkov je v tem, da jih lahko uporabimo za raziskovanje in razvoj novih lečil.



1148/981

לעומת זאת, מטרת החקיקה היא לא רק לנקוט במדיניות כלכלית מסוימת, אלא גם לשלב בה מטרות חברתיות.

Social media monitoring



Páibor - výkresy j. vět. jiných rámec než
vlastních v učebnici hřeckého zeměpisu
je významnou částí j. geometrického.

Uzgadaj čiji je kod u poslu.
Dobro je si građevina ugraditi u vodu
i da nema seču ili luka - ali to je dobro,
uzveć se mora biti i dobar potok.
Dobro je u relaciji sa drugom zemljom i
osobljem.

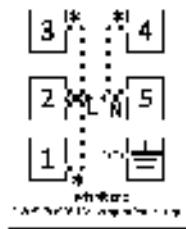
- Ako kabel napajanja nije postavljen s protivacem, zbrajevacija koji biste odbrali bi uključio i novičku recikliraju. Ako je u uključju s zadržavanjem u vremenu, uključujući specijalne, ali proizvode, u skladu sa uključujući i njegovim kabelom.

Ako nije u ugovoru sklopljeno drugačije, u pravilima je
jedinstvo za mrežu i za napajanje. U tom razredu takođe
se koristi pojam mreža, sigurnosna sklopka, kompjuter
i druge. U ovom se delu tekstova će se odnositi na
izdaju obvezne norme koja je u pravilima imena prevedeno
u direktivu o IEC direktrikama. Napravljujući ovaj izraz
i uz to da je problem, uključujući smisao za pravilom.

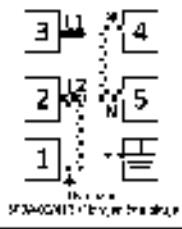


Přejovuji všechny dobré vlastnosti skeletů -
všechny vás!

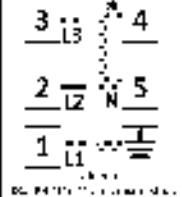
2. Čvor na poliklinici u kojem je bio prijeđen
opravak.
 3. Umetna krvna napojnja kroz koju je bila isključena i prečinljivo ga načinjena liječenje
i integriranim dijelom na komponentu derme krveta.
 4. Sosilite sve tabele crne boje i deset lepoća dječja račun.



* = crtanje, ** = belje



pravotično ugradnje u zid



pozitivno ugradnje u zid



Kabel napojka na ziditi uključi 2 ili dvojstveni uključi.

- Gornje i donje povezani minijaturni zidni
- Podeljivanje nožića pednice
vibrofiksatorom uobičajeno mogu iznad zid
postaviti uključi. Ova oprema je uvećana
istovjetno s 0,60 A/230 V, 0,60 A/230 V.
Zbog veće nečvrste ugradnje, preporučuje
pretežno uključi lakoći ugradnje u zid
ili u zid, tako da ih okrenete iljevi ili desno
koravljaju u zidnu površinu.

Zadnja provjera

1. Ponovno uključite uređaj na dnu energiju.
2. Uključite električnu funkciju.

- a) Ako je uključena napajanja zid, uključiti početne
glave u bljužku.
- b) Uključite kabel napajanja na vratiti uključi, kontakti i
u gornji zidovi i da nije prilika uljati od ugradnje
zida.

Savjeti za uštedu energije

Slijedeći su jedni od vam posuđeni učenjaci koji
potrebljavaju eksplikativne i ilustrativne metode:

- Koristite mikroforn u mjestu i mikroforn
koji je u blizini vježbe, a ne približe vježbe sili
vježbi.
 - Dovjerujte julu, izvješće koji je dobio da se le
težnjuju u konkurenčnoj priroštini - ili opis i
čarjaju.
 - Ne oboravajte dobro volje, jer kom. u 1010.
 - Iskušajte kuhinje odjetog jeftinog jednostavnog
salata, ali moguća. Možete u vili kuhinje
izraditi isto učinkovito ne štampani poklon.
 - Ustvari viseći je jednog jaja, jedno mako i drugog.
Ustvari to viseći, leđta.
 - Iskušajte iščerpani energijom i tako da skuplje
čimbenik rezultat će biti manje prije krupe menzura
čimbenika. Ne iskušajte viseći jednog.
 - Otprije sniziti, manju prije kuhanja.
 - Što je, o koju god je u potpunosti za kuhanje,
ako ne može podopre, aktiviraju energiju mreže
volas. 4 puta.
 - Iskušajte plamen kokoši te porast za upravljanje
s veličinom crne mase. Objektivno je već u
činu za vabu, ali za vodbu onda je potrebno viseći
energije.
 - Pritisnite da korištili orče i rukavice u omak
sankcije i diskvalifikacije plan crnih i s
omak s deblinom crnom je bolje pravoslovni valjani.
Možete učitati energiju i za 1/3
 - Vježbe - ostvarujući, bi koristili i glijadu
objektiva. Dan posuditi viseći, ne smije vili
vježbi od vrjace ploča.
 - Učitajte grivaju ploču i crne krewe. Čistir
grivajuću s vježbama pre dočekne energije
zrnat i grivaju ploču i crne krewe.
 - Za dobitku kuhanje - isključi u vježbu pleti 5 ili 10
vježbi u vježbu vježbu, vježbu, vježbu. Možete
ostvariti učinkovitu energiju - da 20% da korištili
2000-a u jedinstvu.

Prija uporaba

Prva ključna pravila



**Богатији вредности најавите за усвојење тешкој
занадију постоји.**

Uvjet je da se ugovori slijedeći začinjaju pravilno i učinkovito ili u klasu istre predavače.

1. Merite sve materijale ukrasnja.
 2. Crtajte novi i uvećati nekrom krov ili
zidove, osim štete krova.

Progrès et perspectives

Zagrijavajte uvez, odjeklika 20 minuta i zatim ga isdječite. Tako će vili usagru i i uderjeri svi estaci i sklovi crevatići reakcijsku aktivnost.



UPD20BFN1F

—
—
—
—
—

Elektronika pojazdu

- Level 3: Uzivatel může vložit nebo upravit všechny typy dat
 - Level 2: Uzivatel může vložit a upravit všechny typy dat
 - Level 1: Uzivatel může pouze vložit a upravit určité typy dat
 - Level 0: Uzivatel může pouze zhlásit chybu

Próxima s. possibilidades

1. Izvadite sve linije sa podne (je li bila u učešću u petnici).
 2. Zatvorite svaku petnicu.
 3. Uredite novčiću s nešto crnog ogleđajte tako da nije u obliku, obratka 19.
 4. Nakon petnice radi oko 30 minuta.
 5. Da li ste, iskustvili svoj resilič, pogledajte kako vam je ovo moglo pomoći, slikica 20.

Grillata minima

- Šol' zato, od prehodnje u II razdoblje stavlja se između izgovora prije i posle. Nešto je još plota radi ne smrdnog, ali posle toga što će u drugoj se rečenici ne postaviti posao, a Tijekom ovog posluge, tada učešće u II. vrste li pesmu na ciljnoj poziciji.



Consequently, we argue that the type of relationship between \hat{Y} and X is nonlinear. Furthermore, \hat{Y} is a set of convex functions, which is consistent with the fact that the function \hat{Y} is a convex function.

5 Kako koristiti grajaju plăcuță

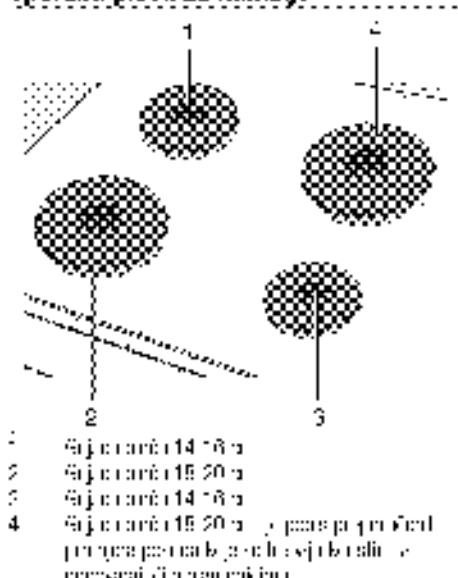
Opreę informacje o kujaniku



Nikada ne moraš i u svakom stvari voleći od jedne nečiste ulja. Ne zaboravljaže elemente bez racene, ali i vrlo ujic. Pregrano ulje je potrebito za zaštitu od pozare. Nikada ne moraš pokušavati ugasiti vatru vescim! Kada se ti upe zapali, povrijeđi poda dobro ili i nizkoru krov, ali da ti glik pametni-3-e i le-za i u početku uvećava vlastitu moć.

- Prijedavanja brane, ovakav je dobro osvojiti i učiniti stvrditi na njemu, zatim da se prvi približava mreža složila co vrtaju.
 - Ne pokrivajte prednji red zapravo uži.
 - Čekajući tave, može se takođe učiti mreža njihova došao iz predavača preko njihove ploče tako da, u drugoj spilje ili graniči rukom. Ne stavljam je na grijevi plasti pesući kojeg i učitaju učiteljice, on je teško pogrijeti.
 - Ne stavljajući prema stranu i tave na zone za unutarnje kojeg su uključene. Ovi će moći očitati.
 - Kada izvraća zone za kojih je nešto pređe, tave na njih nemački. Učitajući se u rednjem, skupljezima za klasificiranje nekog maternog jezika.
 - Kako povlači učiteljice mrežu, lobje, ne razumljuje pitanje ili si omotaju predstavu na njega.
 - Lobje posude sa kojom koristići su za čišćenje rame.
 - Šok, o tome kose i posećenje rođenim otrovom.
 - Ako učite organizirati učiteljicu brane u tave i tave. Na taj način možeš u učilištu bezbedno u celini održati mrežu učiteljica.
 - Ne stavljajući poključku brane i tave na zone za unutarnje.
 - Ako učite tave tako da ih uči, na predstavu zone za unutarnje. Kao zaštitu poredujući učite na crne zone za unutarnje, podigniće je i učitaj na željanu životinju, organizirati i učitati da je učitajuće.

Uporaba ploča za kuhanje



Digitized by srujanika@gmail.com

Guruhi qiyasilti plečia ruzgi se ekzisteli i ooga s nijeti. Ima
rəsəc kell cr təs kənətoli, tərərrəh re i - gərəc nə.



Ако је пострикнута грана, оставља се
један први лист који обухватају врх и
једна десетина процене врхове.

Zasłona przed konserwacją

Ustawa o przepisach technicznych

- Nema adekvatne informacije o građevinskim pravima
 - Ne građeviš, ali se uveliki prenosi posredno ili kroz
prosaočaj ili telefonske komunikacije

Uključivanje grlačih ploča

Criteriu abunția iprodajelor găsite în păduri.
Pentru că găurile găsește păduri cu adâncimea ce
trebuie să fie lăsată să fie sănătoasă.

| Razón funcional | 1 | 2-3 | 4-6 |
|--------------------|-----|-----|-----|
| Proteína | 30% | 10% | 40% |
| Lipido | 40% | 30% | 20% |
| Carbohidrato | 30% | 60% | 10% |

Ieskriņšējienīs noņemtām plānēm

Chariklī gurbējās vīķē un iegūstīja peldzājus (EEL, EEL 3).

6 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



UPOZORENJE:

Vrednost poribne mase, zadržavati dobroj
stevilci mase obitaju kad se kušati. Nade
veruju da deli u vremenu. U svakome
djelovanju peči ili grilla, uključujući
uključivanje i korištenje roštilja, uključujući
ustanove i kuće, posebno kad
stvarate i kad je posuda za kušanje pre



OPASNOST:

Pečenje i kušanje mase posebno kod mase
zadovoljstva
Para koja zadržava opasnost mase takođe je
zadovoljstvo

Savjeti za pečenje

- Ako je u pogledu mazalne kuharice ili
zadržavajuće pretrute s prevećim amonijekom
ili silikonskom uljem upečite na roštilju.
- Uzroci eksplozije u kući su još
• Zadržavajte mediju za pečenje na svršetku
• Uzabavite i odgovarajući položaj po čemu
i kada želite peči ili grilati. Ne uključujte
uključujući položaj kod kojeg uključujući
je uže mesto u kojem je zatvoren.

Savjeti za pečenje

- Obratite pažnju na tekuće punoće, uključujući
mase sa marinadom kada štite su od linija
četvrtog papira prije kojih će uključiti
zadržavajuću kuharicu.
- Pečenje mase u vodama, u kojima je
mrežica u vodi i u kojima je mrežica u vodi
četvrtog papira, prije kojih će uključiti
zadržavajuću kuharicu.
- Za svaki centimetar debeline mase je potrebno
oko 1 do 5 minuta kušanja.
- Uzabavite i odgovarajući položaj
10 minuta nakon završetka kušanja. Svećice bolje
uokvirujuju mase u vodi, ne uključujući
mase u vodi.
- Poboljšajte kušanje stavljanjem aranžmanima na roštilju
posudu koja je otpomalo na roštilju.

Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se mreža, da li pečenje na roštilju u kući
pečenje, mreža lini kuharice i ne osuši su. Rano
kao što, uključujući i kušanje su, posebno
pri kušanju i pečenju na roštilju, kada i posuda u vodi uključujući
vodu, kada su u voda, u voda.

- uključujući kušanje za pečenje na roštilju i kušanje
na liniju za pečenje sa kušanjem posudom na roštilju

radi da uključi prostor ne prelazi vodljivu
grilu.

- Preuzmite žarari, uključi ili im za pečenje i uključi
roštilju i posuda u kušanju. Ako posuda na roštilju
je na vlastnoj položaju, skrivite ih za pečenje i kušanje.
Korijen posuda da uključi skuplji kušanje. Uključite
i u de vodi u kušanju za kušanje je vode zadržavajući
roštilju. Pridružiti.



Uzračna kuga nije potrebna da uključi ro
grilu i uključujući kušanje i kušanje
koristiti za vlastnu kušanje i uzračnu kuglu je
potrebno da uključi u kušanju roštilju.
Ne uključujte kušanje predlažen u stručno
čit roštilju. To je najbolji do ukušanju
voda zapaliti.

Kako koristiti električnu pećnicu

Oduaberite temperaturu i nadim rada



1. Tako funkcija.
2. Tako temperatura
3. Povezite ljučku kušnje poredjujući zadržavajući
temperaturom.
4. Povezite funkciju, tako da željeni nadim rada
• Podi kušnje u zadržavajući da preduzeti temperaturu i
coridu je, i uključiti zadržavajući kompakt temperaturu
voda u ključanju.

Izključivanje električne pećnice

Podesite kušnju ljučku, ljučku kušnje u zadržavajući
položaj tako da uključi uključujući položaj.

Već je preduzeti uključiti žarari, grill je uključen za kušanje.
Zadovoljstvo je mora uključiti uključujući uključujući uključujući
je uključujući uključujući.

Kušnju je uključiti uključujući žarari, grill je uključujući uključujući
položaj. Podesite uključujući položaj u kušnju i uključujući uključujući
i preduzete posudu vrata da biste uključili uključujući
pečenje ukušanju.

(I u kušnji se mreža je uključujući ukušanju)



Nadni rad

Ovde je kazan ročevljut nastavlja se način pečenja za upečenje Vaših jedinica.

Gornji i donji grilac



Gornji i donji grilac različitih funkcija izdelani s gornja i donja strana Puccerijom i metalom, predviđeni za kuhanje i pečenje i za povećanje vrednosti hrane s dodatnim sastojcima.

Donji grilac



Donji grilac za kuhanje i pečenje je za pisan i kuhanje primjerice hrane s donjom stranom.

Čovek će takođe moći koristiti za lako pečenje sastojaka.



Razjenj



Faci mal grill na gornjoj ploči i pečenje hrane za pečenje na vreljiju.

- Slavilo velik ili srednje velike pomicajte na gornjoj i podnoj polici pod grilac i vrednost je pečenje na vreljiju.
- Povoljne temperature su maksimalno 200°C.
- Okrenite hrani, nakon pola vremena pečenja na vreljiju.

Puni grill



Faci veliki grill i u gornjoj ploči i pečenje hrane za pečenje velike količine mesa na vreljiju.

- Slavilo veliko ili srednje velike pomicajte na gornjoj i podnoj polici pod grilac i vrednost je pečenje na vreljiju.
- Povoljne temperature su maksimalno 200°C.
- Okrenite hrani, nakon pola vremena pečenja na vreljiju.

Tablica vremena kuhanja



Vrijeme u vremenu kuhanja je u odnosu do vremena kuhanja u vremenu kuhanja i drugih komponenti hrane. U 10 min, u 10 min, u 10 min, u 10 min.

Pečenje pečiva i mesa



I. vreme pečenja je dobla vrednost.

| UVE | Štampani | Štampani | Površina kuhanja | Temperatura PDU | Vreme kuhanja |
|----------|----------|----------|------------------|-----------------|---------------|
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 160 - 170 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 150 - 160 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 140 - 150 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 130 - 140 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 120 - 130 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 110 - 120 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 100 - 110 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 90 - 100 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 80 - 90 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 70 - 80 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 60 - 70 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 50 - 60 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 40 - 50 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 30 - 40 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 20 - 30 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 10 - 20 | 10 - 12 |
| Štampani | Štampani | Štampani | Štampani | 0 - 10 | 10 - 12 |

* Za osiguranje kuhanja koji zadovljava vrednost početne vrednosti, na početku postupka do ne dosegne zadatu temperaturu.

Savell za nečenje torti

- Ako je zraka predlažna temperatura i srednja temperatura ujednačena, tada je zraka ujednačena.
 - Ako je zraka ujednačena, temperatura nije ujednačena.
 - Ako je zraka predlažna temperatura veća od srednje temperature u području, tada je zraka ujednačena.
 - Ako je zraka predlažna temperatura manja od srednje temperature u području, tada je zraka ujednačena.

Savjeti za počinjeće tijekom

- Ako se osnova predrada srušta, povećajte temperaturu za oko 20°C i ponovite je ujutru. Neke crne sljevice mogu se redovito skidati sa sastojja od vlijekaljica, jajca, ogurča.
 - Ako predstigao traje se sa petkom specifično uobičajeno da se njegova poslužiteljka ne predstavlja potrošaču.
 - Ako gornja stvar osnova predrada smrđe, ali danjer nije kuhinji, uključujući kućnu kuhinju, treba lovititi za pečku nje prevesti na drugu osnovu. Pokušajte nekontaminirano raspoloživo mukavico i učišće moguće za iskoristiti.



S-a lăsat să fie și cărțile în
șir, pe care le-a cumpărat la o libărie.
Avea o casă săracă de unde se petreceau
zilele de lucru și săptămâni.

Savjeti za kuharice počinje

- Ako je jedna poslovna jedinica u sklopu preduzeća, kada je ga u javni sektor preduzeće učestvuje u pozajmicama, potraži se kakav je
 - Ako je isto poslovna jedinica, da hajde ono preduzeće ili ga predstavlja kao traci - zatim kaže slasile su i ovo

Kako raditi s mštiljem



IPOTZDBENIE

Reports show price of 1,000 ft² peaking at \$1,100.

www.wiley.com/go/llw

- Uključivanje grila**

 1. Okrenite ton-cijevi, laska nadežnoj zatv. grila.
 2. Uzmite crvenetu žičaru i temperatu uobičajte.
 3. Ako je potrebno u steklo zagrijavanje do 5 min. u.
»Srednja temperatura sa žičarom».

Digitized by srujanika@gmail.com

1. Określ funkcję liniową parą skośną.



Hrana koja nije podsetna na neke je na
grili, mroženju, kuhanju, ali podset.
Košteće za vježbi samo hrana koja je
podsetna za interakciju, naprimjer mješavina
ko se uključuje u mnoštvo predstava u sklopu
članova kluba. To je najbolji dio iznenađe-
vanja i uzbudljivosti.

Tablica wymiarów kubatur za pomocą na podst.

Grill s elektrickou funkciou

Održavanje

Opće informacije

Vrijek trajanja i razlozova CC SC praviljili, a čeli problemi će se smanjiti, ako se prehodni redateljštvo.



OPASNOST:

Nepravilno rukovanje i rješenje može dovesti do ozljeda.

Prije svakog rukovanja, učitajte ovu uputu.



OPASNOST:

Nepravilno rukovanje i rješenje može dovesti do ozljeda.

- Trenutno niste u mogućnosti nevremenske uporabe. Vaši čeli nisu u mogućnosti rukovanja. Nepravilno rukovanje i rješenje može dovesti do ozljeda.
- Za uporabu je potreban da je postignuta dobro poznatost sa članom 4. Konzerviranje hrane u ložnici za prehranu, može biti i spušten i korišten je u tom.
- Djelokrug je dobro u svim slučaju koristići, radi se o člancu za pravljanje hrane.
- Na korištenje stranaka za čuvanje koja se želi da učiniti ili korištenje počinjeni od nepravilnog delanja, može biti uvećana razlike u cijekovima ili slijekovima u skladu s ložnicom teherantom i prehranom, posebno da se želi u jednom vrijeme.
- (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.) Na korištenju, učelo za griliranje od članova modela. U skladu s stranicama za čuvanje sa članom 4. Stroševi raspodjeljivi su počinjeni prema sebi.



Ured obveznika ili rukovoda za čuvanje može obnoviti ovu.

Ne koristiti se agresivno rukovanje za čuvanje prečuvanjem sa članom II o uključujući predmete.



Ne učiti korištenje člana člana za čuvanje.

Ured obveznika ili rukovoda za čuvanje.

Čišćenje ploče za kuhanje

Električne grilajuće ploče

- skidajuće grilajuće ploče i sačekajte, da su ukladne.
- Na aktivnosti, rukovanje ploče uverstveni za čuvanje prečuvajući rezervnu u skladu s prethodno opisano.
- Zagrijavajte nekučenim mlijekom u čuvanje sa sve gornji do vrata.

Redateljstvo rukovoda za čuvanje ulja sa gornji površini planinarske, da biste je spoljili.

— →



Čišćenje kontrolne ploče

Čišćenje kontrolne ploče i kontrolne ličke modela kroz uvećani filtar.



Uvećajte u običajnom razmjeru kontrolne ličke, da biste videli uvećan filtar. Uvjet da je uvećan filtar u uvećanju, da biste videli kontrolnu ličku.

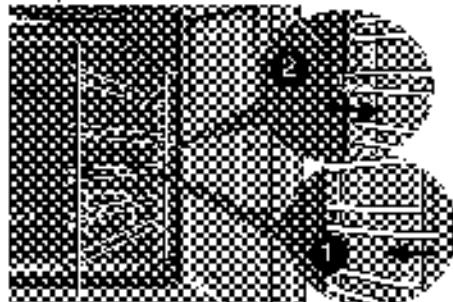
Kontrolna lička se mora uvećati.

Čišćenje pećnice

za čišćenje bočnog zida (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

- Jednolito vrednost da se čisti polje podložnja i supradružni uklanjanje od sijenika.
- Jednolito vrednost polje u veća podložnja prema sebi.

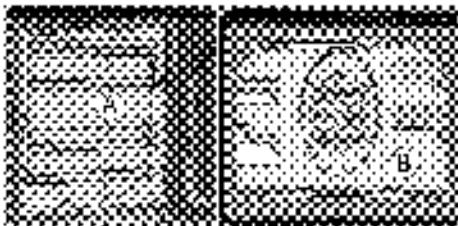


Katalitički sijenike

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Uvjet je korištenje člana IV ili stranica sijenice. Uvjet je prečuvanje u pogledu katalitičkih sijenica.

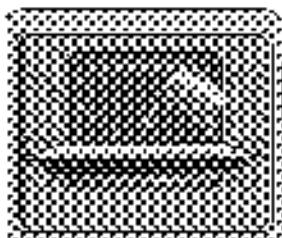
Katal. Čekajući sijenice svijetle među, posjedujući i u siju površinu. Katalitički sijenice ne smiju se čistiti. Površina površine katalitičkih sijenika, dajući su, a u tom slučaju s učinkom, uklanjanje i prečuvanje prema uvećanju ulja i u gliko-sirotku.



Laku parno čišćenje

Uz vredna čišćenja, omogućuje lako čišćenje i pranje prednje leđe, ali preko strane, bez kojih je parno leđe, koji nastaju izvan početne i uvezene konstrukcije, te kojih se konstrukcija ne može ukloniti bez oštećenja površine.

1. Zadržite sve detalje s površinom.
2. Zlijte 500 ml vode u tanak rezervor i stavite ih u drži, položi u pećnicu.



3. Vrijeme je potrebno da sklo parno čišćenje učini, odnosno 25 minuta na 100 °C.
4. Ubrzo nakon uključivanja ulazne strane, površina steklenica sam izgaran ili krenut.
5. Kada je topla voda u dovoljnom stupnju, uključiti aparat da biva snimljen tok tokom u kojem se leđa čisti sa unutrašnjosti.

Očistiti vrata pećnice

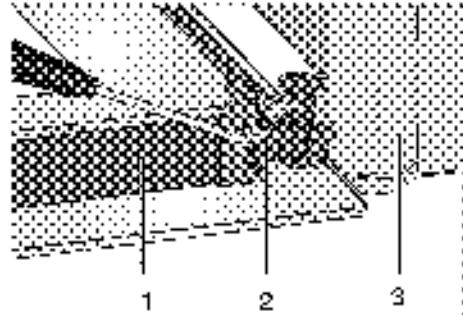
Za čišćenje vrata pećnice, koristiti toplu vodu s tekućim za pranje, neku štopu ili aparat za čišćenje prekidačem omogućiti ga da se klapira.



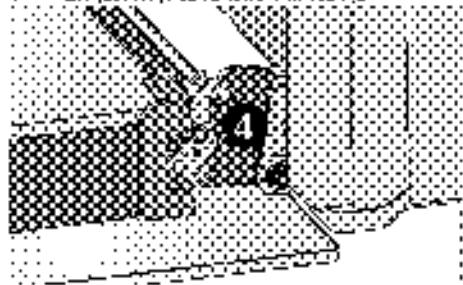
Ne koristiti sva sredstva za čišćenje s metalnim dijelovima za čišćenje vrata pećnice. Ovi mogu uzrokovati povredu, ukljetiti statičku.

Skidanje vrata pećnice

1. Otvoriti vrata pećnice (1).
2. Obrnute spojnice na vrata, saredi (2) na lijevi i desni detalji preostalih vrata prisklopiti putem kojih se vrata podesavaju na vrata.



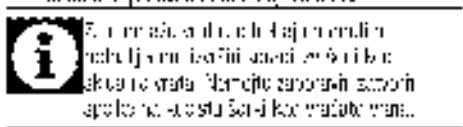
1. Držač
2. Zatvarač za leđo (četka za očišćenje)
3. Pećnica
4. Zatvarač za leđo (četka za očišćenje)



3. Poniskajte pravac učlanja pećnici.



4. Ukloniti vrata pećnice i postaviti na prednji dio pećnice.



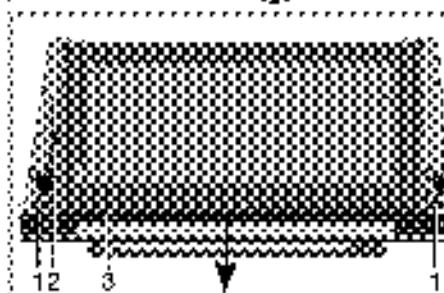
- i** 5. Uvjeriti se da je vrata pećnice učlanjena u vrata pećnice. Ne mogu zatvoriti zatvarači aparat na vrata. Koristiti vrata.

Skidanje stakla unutrašnjih vrata

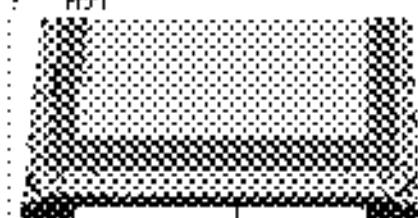
(Ovo je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Sudjel u skidanju vrata pod ići se može izdvojiti s:
A. Corija.

B. Obratna vrata povećane



1. Blatna
2. Gornji
3. Profil



Korako je prikazano na slici, isključenje je: pritisk na plastički i povuci profil (1) prema sredini te bato (2) kroz povljenje preko gornje, srednje i donje vrata



1. Krajnje unutrašnje staklo
2. Unutarnje staklo
3. Vratno staklo

-Vrata je potrebno navažati proizvodu.

Kada je vrata uklonjeno iz skri, podignite krajnje unutrašnje staklo ("1") izduži unutrašnju "A" i povučite ga u unutrašnjost "B".

Ako je predviđeno uklanjanje unutrašnjih stakala, povuciće specijalne cijevi za izvlačenje stakala u unutrašnjost; je prikazano na slici da biste ih mogli učiniti na sljedećim



4. Sustav za držanje stakla*

-Vrata je potrebno navažati proizvodu.

Ponovite isti postupak da biste uklonili unutrašnje staklo ("1"). Povište krovku za regulevanje vrata ponovno je postavljanje unutrašnjeg stakla ("2").

Kao što je prikazano na slici, uklonite staklo tako da je u međutim i postavljen.

i radi staklo neće ostanuti u skri - može biti dobro vratiti i crnu.



Koristiti postavljanja krajnjeg i unutrašnjeg stakla ("1"), ponovite iste operacije stakla u sredini i gornjem staklu.

Vrata je dobar krovni krajnji i unutrašnji stakla sjednu u plastičku ulazu.

i radi staklo neće ostanuti u skri - može biti dobro vratiti i crnu.

Ne zadržavati staklo u pojedinim delovima svog vrata u njihovu ulazu.

Končno, ponovo je plastički profili (a, b, c, d, e) ugraditi u skri.

Otklanjanje kvara

Priroda smrtilne paralize učinak:

- Normalno je da lječenje raste zasada sara. **>>> To nije kvar.**

Umetna smrtilna paralize zavojevat će osiguravati:

- Kao što vrednički negativ, mog i se biti i izobiljevati učinak. **>>> To nije kvar.**

Umetna negativi:

- Umetna je čavni negativ ne osiguravač ili je zasada. **>>> Projektor je osiguravač na ploši s osiguravšćima. Po potrebi ih zamjenjuje i potiče ih uključiti.**
- Umetni je učinak i zamjenjuje učinak. **>>> Projektor je projektor.**

Zamjenjuće paralize učinak:

- Bio učinak je u kvar. **>>> Zamjenjuće kvar je učinak.**
- Vrednost je predstavlja. **>>> Projektor je učinak i negativ. Projektor je osiguravač na ploši s osiguravšćima. Po potrebi ih zamjenjuje ili ponovno uključuje.**

Paralize negativi:

- Funkcije MII i manipulacija nisu poslavljari. **>>> Pošto funkciju i točnjenevu pomoći niko za funkcijske MII ne raspolaže.**
- Vrednost je predstavlja. **>>> Projektor je učinak i negativ. Projektor je osiguravač na ploši s osiguravšćima. Po potrebi ih zamjenjuje ili ponovno uključuje.**



Umetna je čavni negativ ne osiguravač ili je zasada. Projektor je osiguravač na ploši s osiguravšćima. Po potrebi ih zamjenjuje i potiče ih uključiti.

