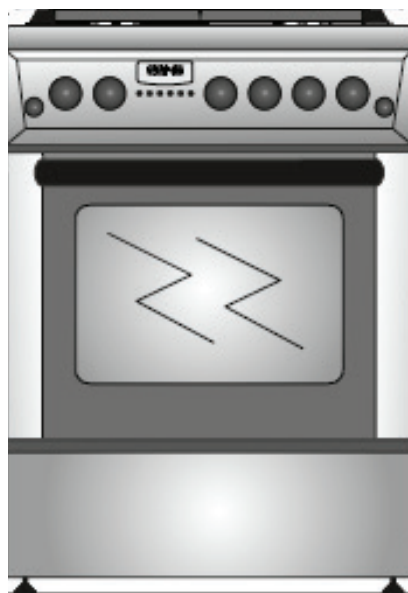


# MÜHLER

**EN: COMBINED FREESTANDING COOKER I** Instruction Manual  
**BG: КОМБИНИРАНИ ГОТВАРСКИ ПЕЧКИ** | Инструкция за употреба



## **Models:**

**ELC-500G**

**ELC-R501G**

**ELC-600G**

**ELC-R601G**

**ELC-R601G3**

**EN:** Please read the instruction manual before using the appliance for the first time and save it for future reference.

**BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ/TECHNICAL SPECIFICATION

| Спецификация/Description                        | Remarks/ Забележка  | ELC-500G  | ELC-600G   |
|---|---|---|--|
| Oven capacity/ Обем на фурната                  | Liter/Литраж (lt)   | 52  | 64   |
| Dimension: Unit /Cavity/<br>Размер: Уред/ Фурна | W*D*H (cm)  | 50*60*85/ 39.5*40.5*33  | 60*60*85/44.5*44.5*33  |
| Packing dimension/ Размер<br>опаковка           | Styrofoam Packaging<br>W*D*H (cm)   | 54*69*88  | 64*69*88   |
| Oven Light/ Осветление във фурната              | 15W   | √   | √  |
| Burner Type/ Тип на нагряване                   |   | 2 нагревателни плочи<br>+ 2 газовеи горелки/<br>2 hot plates + 2 gas<br>burners | 2 нагревателни плочи +<br>2 газовеи горелки/ 2 hot<br>plates + 2 gas burners |
| Burner Material/ Материал на<br>горелката (НОВ) | Инох/ Емайлиран   | White Enamelled/ Бял<br>емайл   | White Enamelled/ Бял<br>емайл  |
| Hot Plate/ Нагревателна плоча<br>Ø 145 mm       | Power/ Мощност (kw)   | 1000W*1   | 1000W*1  |
| Hot Plate/ Нагревателна плоча<br>Ø 180 mm       |   | 1500W*1   | 1500W*1  |
| Top heating element/ Горен<br>нагревател        |   | 650W  | 850W   |
| Bottom Heating Element/ Долен<br>нагревател     |   | 800W  | 1300W  |
| Grill heating element/ Електрически<br>грил     |   | X   | 2000W  |
| Gas burner/ Газови горелки                      | Power/ Мощност (kw)   | 3.4   | 3.4  |
| Small gas burner/Малка газова<br>горелка        | Consumption/<br>Консумация на газ ((LPG)<br>gr/h/(NG)m3/h)                      | LPG-65 gr/h   | LPG-65 gr/h  |
|   |   | NG-0.085 m3/h   | NG-0.085 m3/h  |
| Big gas burner/ Голяма газова<br>горелка        | Consumption/<br>Консумация на газ ((LPG)<br>gr/h/(NG)m3/h)                      | LPG-182 gr/h  | LPG-182 gr/h   |
|   |   | NG-0.234 m3/h   | NG-0.234 m3/h  |
| Working pressure/ Работно налягане              | mBar  | NG-20/ LPG-30   | NG-20/ LPG-30  |
| Category/ Категория на уреда                    | II2H3B/P  | √   | √  |
| Working gas/ Работна газ                        | Propane/Butane-G30/<br>Пропан/Бутан-G30<br>Natural Gas-G20/<br>Природен газ-G20 | √   | √  |

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ/TECHNICAL SPECIFICATION

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Oven Door/ Врата  | Fixed Double Glass/<br>Removable Double Glass/<br>Фиксирано двойно<br>стъкло/ Сваляемо<br>двойно стъкло | Fixed Double Glass/<br>Фиксирано двойно<br>стъкло | Fixed Double Glass/<br>Фиксирано двойно<br>стъкло |
| Rack System (side panels of cavity)/<br>Система за странични панели | Embossed/ Chrome<br>wire rack/ Релефна/<br>Хромирана метална<br>стойка                                  | Embossed/ Релефен                                 | Embossed/ Релефен                                 |
| Temperature Range/ Температурен<br>диапазон                         | Celsius Degree<br>(°C)- THERMOSTAT/<br>Терморегулатор   | 0-250- (T)  | 0-250- (T)  |
| Convection/ Циркулация на въздух                                    | Static/ Convectional<br>(With Turbo Fan)- 22W/<br>Статичен/ Конвекционен<br>(с турбо вентилатор)        | Х   | Turbo fan/ Турбо<br>вентилатор                    |
| Down cavity baking tray/ Тава и<br>решетка                          | Enameled (shallow/<br>deep)/ Емайлирани<br>(плитки/дълбоки)   | 1pc (shallow)/ 1бр.<br>плитка тава                | 1pc (shallow)/ 1бр.<br>плитка тава                |
| Power cord and plug/ Кабел и<br>щепсел                              | -   | Х   | Х   |
| Wall fixing chain/ Верига за<br>фиксиране на стена                  | -   | √   | √   |
| Supply voltage/ Захранващо<br>напрежение                            | 220-240V/ 380-415V ~ or 230V/ 400V AC, 50-60 Hz   |   |   |

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ/TECHNICAL SPECIFICATION

| Спецификация/Description                        | Remarks/ Забележка  | ELC-R501G  | ELC-R601G  | ELC-R601G3                                     |
|---|---|--|--|--|
| Oven capacity/ Обем на фурната                  | Liter/Литраж (lt)   | 52   | 64   | 64   |
| Dimension: Unit /Cavity/<br>Размер: Уред/ Фурна | W*D*H (cm)  | 50*60*85/<br>39.5*40.5*33  | 60*60*85/<br>44.5*44.5*33  | 60*60*85/<br>44.5*44.5*33                      |
| Packing dimension/ Размер опаковка              | Styrofoam Packaging<br>W*D*H (cm)                         | 54*69*88   | 64*69*88   | 64*69*88                                       |
| Oven Light/ Осветление във фурната              | 15W   | √  | √  | √  |
| Burner Type/ Тип на нагряване                   |   | 2 нагревателни<br>плочи + 2<br>газовеи горелки/<br>2 hot plates + 2<br>gas burners | 2 нагревателни<br>плочи + 2<br>газовеи горелки/<br>2 hot plates + 2<br>gas burners | 1 нагревателна<br>плоча + 3 газовеи<br>горелки |
| Burner Material/ Материал на горелката (HOB)    | Инох/ Емайлиран   | White Enamelled/<br>Бял емайл  | White Enamelled/<br>Бял емайл  | White Enamelled/<br>Бял емайл                  |
| Hot Plate/ Нагревателна плоча<br>Ø 145 mm       | Power/ Мощност (W)  | 1000W*1  | 1000W*1  | X  |
| Hot Plate/ Нагревателна плоча<br>Ø 180 mm       |   | 2000W*1 - rapid/<br>бързонагряваща   | 2000W*1 - rapid/<br>бързонагряваща   | 2000W*1 - rapid/<br>бързонагряваща             |
| Top heating element/ Горен<br>нагревател        |   | 650W   | 850W   | 850W   |
| Bottom Heating Element/<br>Долен нагревател     |   | 800W   | 1300W  | 1300W  |
| Grill heating element/<br>Електрически грил     |   | 1500W  | 2000W  | 2000W  |
| Gas burner/ Газови горелки                      | Power/ Мощност (kw)                                       | 3.4  | 3.4  | 5.1  |
| Small gas burner/ Малка<br>газова горелка       | Consumption/<br>Консумация на газ<br>((LPG)gr/h/(NG)m3/h) | LPG-65 gr/h  | LPG-65 gr/h  | LPG-65 gr/h                                    |
|   |   | NG-0.085 m3/h  | NG-0.085 m3/h  | NG-0.085 m3/h                                  |
| Medium gas burner/ Средна<br>газова горелка     | Consumption/<br>Консумация на газ<br>((LPG)gr/h/(NG)m3/h) | X  | X  | LPG-124 gr/h                                   |
|   |   | X  | X  | NG-0.168 m3/h                                  |
| Big gas burner/ Голяма газова<br>горелка        | Consumption/<br>Консумация на газ<br>((LPG)gr/h/(NG)m3/h) | LPG-182 gr/h   | LPG-182 gr/h   | LPG-182 gr/h                                   |
|   |   | NG-0.234 m3/h  | NG-0.234 m3/h  | NG-0.234 m3/h                                  |

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ/TECHNICAL SPECIFICATION

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
| Injector LPG/ NG/ дюза<br>Пропан-бутан/ Природен газ                   | Big burner/ Голяма<br>горелка (мм)   | 0.80/ 1.15  | 0.80/ 1.15  | 0.80/ 1.15  |
|  | Medium burner/ Средна<br>горелка (мм)  | X   | X   | 0.65/ 0.97  |
|  | Small burner/ Малка<br>горелка (мм)  | 0.50/ 0.72  | 0.50/ 0.72  | 0.50/ 0.72  |
| Working pressure/ Работно<br>налягане                                  | mBar   | NG-20/ LPG-30   | NG-20/ LPG-30   | NG-20/ LPG-30   |
| Category/ Категория на уреда   | I12H3B/P   | √   | √   | √   |
| Working gas/ Работна газ   | Propane/Butane-G30/<br>Пропан/Бутан-G30<br>Natural Gas-G20/<br>Природен газ-G20                            | √   | √   | √   |
| Oven Door/ Врата   | Fixed Double Glass/<br>Removable Double<br>Glass/ Фиксирано<br>двойно стъкло/<br>Сваляемо двойно<br>стъкло | Removable<br>Double Glass/<br>Сваляемо двойно<br>стъкло | Removable<br>Double Glass/<br>Сваляемо двойно<br>стъкло | Removable<br>Double Glass/<br>Сваляемо<br>двойно стъкло |
| Rack System (side panels of<br>cavity)/ Система за странични<br>панели | Embossed/ Chrome<br>wire rack/ Релефна/<br>Хромирана метална<br>стойка                                     | Embossed/<br>Релефен                                    | Embossed/<br>Релефен                                    | Embossed/<br>Релефен                                    |
| Temperature Range/<br>Температурен диапазон                            | Celsius Degree<br>(°C)- THERMOSTAT/<br>Терморегулатор  | 0-250- (T)  | 0-250- (T)  | 0-250- (T)  |
| Convection/ Циркулация на<br>въздух                                    | Static/ Convectional<br>(With Turbo Fan)-<br>22W/ Статичен/<br>Конвекционен (с турбо<br>вентилатор)        | Turbo fan/ Турбо<br>вентилатор                          | Turbo fan/ Турбо<br>вентилатор                          | Turbo fan/ Турбо<br>вентилатор                          |
| Down cavity baking tray/ Тави<br>и решетка                             | Enameled (shallow/<br>deep)/ Емайлирани<br>(плитки/дълбоки)  | 1pc (shallow)/<br>1бр. плитка тава                      | 1pc (shallow)/<br>1бр. плитка тава                      | 1pc (shallow)/<br>1бр. плитка тава                      |
| Power cord and plug/ Кабел и<br>щепсел                                 | -  | X   | X   | X   |
| Wall fixing chain/ Верига за<br>фиксиране на стена                     | -  | √   | √   | √   |
| Supply voltage/ Захранващо<br>напрежение                               | 220-240V/ 380-415V ~ or 230V/ 400V AC, 50-60 Hz  |   |   |   |

## ПРОДУКТОВ ФИШ/PRODUCT FICHE

СЪГЛАСНО РЕГЛАМЕНТ (ЕС) №66/2014/ACCORDING REGULATION 66/2014

- а) Определянето на консумацията на енергията на битови електрически фурни модели: **ELC-500G, ELC-600G**, е извършено по методите, определени в EN 60350-1
- a) Determination of the energy consumption of household electric oven models: **ELC-500G, ELC-600G**, has been made using the methods defined in EN 60350-1

|  | Символ/Symbol                                    | Стойност/Value                 |                                | Мерна единица/Unit   |
|--|--|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Код за разпознаване на модела/<br>Model identification   |  | ELC-500G                       | ELC-600G                       |                      |
| Вид на фурната/ Type of oven   |  | самостоятелна/<br>freestanding | самостоятелна/<br>freestanding |                      |
| Маса на уреда/ Mass of the appliance   | M  | 26,5                           | 32,4                           | kg                   |
| Брой на затворените отделения/<br>Number of cavity   |  | 1                              | 1                              |                      |
| Енергоносител за всяко затворено отделение/ Heat source per cavity (electricity or gas)  |  | електроенергия/<br>electricity | електроенергия/<br>electricity |                      |
| Обем за всяко затворено отделение/ Volume per cavity   | V  | 52                             | 64                             | i                    |
| Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на ел. фурна, по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна ел. енергия)/ Energy consumption required to heat standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)        | ЕС<br>ел. затвор. отдел./<br>el. electric cavity | 0,717                          | 0,785                          | kW/цикъл<br>kW/cycle |
| Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на ел. фурна, по време на цикъл в режим принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна ел. енергия)/ Energy consumption required to heat standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) | ЕС<br>ел. затвор. отдел./<br>el. electric cavity | -                              | 0,781                          | kW/цикъл<br>kW/cycle |
| Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение/ Energy efficiency index per cavity   | EEl затв. отдел./<br>el. electric cavity         | 95,6                           | 95,4                           |                      |

## ПРОДУКТОВ ФИШ/PRODUCT FICHE

СЪГЛАСНО РЕГЛАМЕНТ (ЕС) №66/2014/ACCORDING REGULATION 66/2014

а) Определянето на консумацията на енергията на битови електрически фурни модели: **ELC-R501G, ELC-R601G, ELC-R601G3** е извършено по методите, определени в EN 60350-1

a) Determination of the energy consumption of household electric oven models: **ELC-R501G, ELC-R601G, ELC-R601G3** has been made using the methods defined in EN 60350-1

|  | Символ/Symbol                                    | Стойност/Value                 |                                | Мерна единица/Unit   |
|--|--|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Код за разпознаване на модела/<br>Model identification   |  | ELC-R501G                      | ELC-R601G<br>ELC-R601G3        |                      |
| Вид на фурната/ Type of oven   |  | самостоятелна/<br>freestanding | самостоятелна/<br>freestanding |                      |
| Маса на уреда/ Mass of the<br>appliance  | M  | 26,5                           | 32,4                           | kg                   |
| Брой на затворените отделения/<br>Number of cavity   |  | 1                              | 1                              |                      |
| Енергоносител за всяко<br>затворено отделение/ Heat source<br>per cavity (electricity or gas)  |  | електроенергия/<br>electricity | електроенергия/<br>electricity |                      |
| Обем за всяко затворено<br>отделение/ Volume per cavity  | V  | 52                             | 64                             | i                    |
| Консумация на енергия,<br>необходима за нагряване<br>на стандартизиран товар в<br>затворено отделение на ел.<br>фурна, по време на цикъл в<br>конвенционален режим за едно<br>затворено отделение (крайна ел.<br>енергия)/ Energy consumption<br>required to heat standardised load<br>in a cavity of an electric heated<br>oven during a cycle in conventional<br>mode per cavity (electric final<br>energy)        | ЕС<br>ел. затвор. отдел./<br>el. electric cavity | 0,717                          | 0,785                          | kW/wkM<br>kW/cycle   |
| Консумация на енергия,<br>необходима за нагряване<br>на стандартизиран товар в<br>затворено отделение на ел.<br>фурна, по време на цикъл<br>в режим принудителна<br>циркуляция за едно затворено<br>отделение (крайна ел. енергия)/<br>Energy consumption required to<br>heat standardised load in a cavity<br>of an electric heated oven during a<br>cycle in fan-forced mode per cavity<br>(electric final energy) | ЕС<br>ел. затвор. отдел./<br>el. electric cavity | 734                            | 0,781                          | kW/цикъл<br>kW/cycle |
| Индекс на енергийна<br>ефективност на затворено<br>отделение/ Energy efficiency index<br>per cavity  | EEl затв. отдел./<br>el. electric cavity         | 95,6                           | 95,4                           |                      |

## ПРОДУКТОВ ФИШ/PRODUCT FICHE

Определянето на консумацията на енергията на битов електрически и газови котлони за модели: **ELC-500G, ELC-600G**, е извършено по методите, определени в (БДС EN 60350-2:2013+A11:2014) и БДС EN 15181

The determination of the energy consumption of household electric hobs and gas burner cooker for the models: **ELC-500G, ELC-600G**, has been made using the methods defined in EN 60350-2:2013+A11:2014 and EN 15181

|  | Символ/Symbol                      | Стойност/Value   | Мерна единица/<br>Unit |
|--|------------------------------------|--|------------------------|
| Код за разпознаване на модела/<br>Model identification   |                                    | ELC-500G<br>ELC-600G   |                        |
| Тип на котлона/ Type of hob  |                                    | електрически/<br>electricity   |                        |
| Брой на електрическите зони и/или<br>плочи за готвене/ Number of electric<br>cooking zones and/or areas  |                                    | 2  |                        |
| Техника на нагряване/ Heating<br>technology  |                                    | Масивни плочи/ Solid hot plates  |                        |
| Диаметър на полезната площ<br>на нагревателната плоча с ел.<br>нагряване, закръглен с точност<br>до 5мм./ Diameter of useful surface<br>area per electric heated cooking zone,<br>rounded to the nearest 5mm | Ø1 Ø2                              | 15,0/18,0  | cm                     |
| Консумация на енергия на<br>нагревателната плоча Ø145,<br>отнесени към един кг./ Energy<br>consumption of heating plate Ø145,<br>calculated per kg   | ЕС ел.готвене/<br>electric cooking | 186,4  | Wh/kg                  |
| Консумация на енергия на<br>нагревателната плоча Ø180<br>отнесени към един кг/ Energy<br>consumption of heating plate Ø180<br>calculated per kg  | ЕС ел.готвене/<br>electric cooking | 190,7  | Wh/kg                  |
| Брой на газовите горелки/ Number<br>of gas fired burners   |                                    | 2  |                        |
| Енергийна ефективност на една<br>газова горелка/ Energy efficiency per<br>gas burner   | ЕЕ газова горелка/<br>gas burner   | Голяма газова горелка/<br>Big gas burner-57,6<br>Малка газова горелка/<br>Small gas burner | %                      |



## ПРОДУКТОВ ФИШ/PRODUCT FICHE

Определянето на консумацията на енергията на битов електрически и газови котлони за модели: **ELC-R501G, ELC-R601G, ELC-R601G3** е извършено по методите, определени в (БДС EN 60350-2:2013+A11:2014) и БДС EN 15181  
 The determination of the energy consumption of household electric hobs and gas burner cooker for the models: **ELC-R501G, ELC-R601G, ELC-R601G3**, has been made using the methods defined in EN 60350-2:2013+A11:2014 and EN 15181

|   | Символ/Symbol                      | Стойност/Value  |  | Мерна единица/<br>Unit |
|---|------------------------------------|---|--|------------------------|
|   |                                    | ELC-R501G<br>ELC-R601G  | ELC-R601G3   |                        |
| Код за разпознаване на модела/<br>Model identification  |                                    | ELC-R501G<br>ELC-R601G  | ELC-R601G3   |                        |
| Тип на котлона/ Type of hob   |                                    | електрически/<br>electricity  | електрически/<br>electricity   |                        |
| Брой на електрическите зони и/<br>или площи за готвене/ Number of<br>electric cooking zones and/or areas  |                                    | 2   | 1  |                        |
| Техника на нагряване/ Heating<br>technology   |                                    | Масивни плочи/ Solid hot plates   |  |                        |
| Диаметър на полезната площ<br>на нагревателната плоча с ел.<br>нагряване, закръглен с точност<br>до 5мм./ Diameter of useful<br>surface area per electric heated<br>cooking zone, rounded to the<br>nearest 5mm | Ø1 Ø2                              | 15,0/ 18,0  | 18,0   | cm                     |
| Консумация на енергия на<br>нагревателната плоча Ø145,<br>отнесени към един кг./ Energy<br>consumption of heating plate<br>Ø145, calculated per kg  | ЕС ел.готвене/<br>electric cooking | 186,4   |  | Wh/kg                  |
| Консумация на енергия на<br>нагревателната плоча Ø180<br>отнесени към един кг./ Energy<br>consumption of heating plate Ø180<br>calculated per kg  | ЕС ел.готвене/<br>electric cooking | Бързонагряваща/<br>Rapid<br>190,7   | Бързонагряваща/<br>Rapid<br>190,7  | Wh/kg                  |
| Брой на газовите горелки/<br>Number of gas fired burners  |                                    | 2   | 3  |                        |
| Енергийна ефективност на една<br>газова горелка/ Energy efficiency<br>per gas burner  | EE газова горелка/<br>gas burner   | Голяма газова<br>горелка/<br>Big gas burner-57,6<br>Малка газова горелка/<br>Small gas burner | Голяма газова<br>горелка/ Big gas<br>burner-57,6<br>Средна газова<br>горелка/ Medium gas<br>burner-60<br>Малка газова горелка/<br>Small gas burner | %                      |

Dear Customer,

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous.

Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

This user manual is prepared for more than one model.

Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance!



**ENERGY CLASS "A"**



**TERMOREGULATOR**



**2 YEAR WARRANTY**



**GRILL HEATING ELEMENT**



**52L VOLUME OF OVEN**



**TURBO FAN**



**64L VOLUME OF OVEN**

## CONTENTS:

1. Important warnings
2. Technical specification
3. Instalation of your appliance
4. Description of cooking and control panel
5. Using of the appliance
6. Cleaning and maintenance
7. If the appliance dose not work

## **1. IMPORTANT SAFETY TIPS AND WARNINGS**

This device must be connected to a properly grounded and earthed socket outlet!

### **IMPORTANT NOTE:**

- Before switching on for the first time, make sure that the electrical voltage corresponds to the voltage indicated on the label of the appliance.
- Ensure that the electricity supply is turned OFF before installing your appliance.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Keten Ltd. authorised services agent or similar qualified persons in order to avoid hazards.
- Keep the power cord away from the hot areas. Do not let the power cord touching the appliance. Keep the cord away from sharp sides and heated surfaces.
- Usage of your appliance creates moisture and heat in the room; make sure that your kitchen is well ventilated.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation.
- When the cooker is hot never touch the oven glass by hand.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating. All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.
- Before starting to use your appliance, keep curtains, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or near the appliance.
- 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.

- Keep the appliance and its cord away from children. Use glove when using cooker. Do not touch on hot surfaces
- Do not use cooker in potentially explosive atmospheres.
- When the oven is being used, some parts may become hot. Children should be kept away and supervised at all time.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. The children should be kept away.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- 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.
- If the current rate of the fuse in your installation is less than 32A, have a qualified electrician fit a 32A. fuse.
- This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.
- Connecting the cooker to the mains must be carried out via a bipolar load-breaker 32A mounted in an easily accessible place near the cooker. If all hotplates and ovens are used together, then the cooker must be fed by a separate current circuit.
- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sit- ting room but not in a room containing a bath or shower.
- Do not put flammable, combustible, explosive liquid able or deformable by heat any material in the oven against possible risk of danger even if your appliance is not in use.
- For cleaning fan guard panel (optional) the cooker must be switched off before removing the guard and after cleaning, the guard must be replaced in correct position into the cooker.
- The appliance is not intended for operation with an external timer or separate remote control.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

**WARNING:** Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous

and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

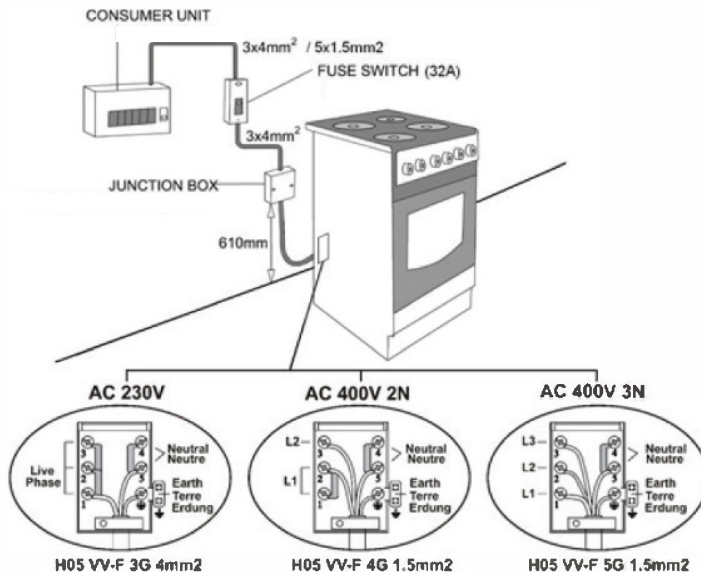
**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

**CAUTION!** The cooking process has to be supervised . A short term cooking process has to be supervised continuously “Keten” Ltd. is not responsible for damages caused by non-observance of the instructions for operation, improper handling and manipulation!

## 2. INSTALLATION

- Your appliance requires 32-40 Ampere supply. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
- Electrical connection of the oven should only be made to connections/sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. Keten Ltd. is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
- Your oven use 230V/400V AC, 50 - 60 Hz or 220-240V/380-415V AC, 50-60 Hz electric supply. If your supply is different from the specified value, contact your authorized service agent.
- When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
- Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 W-F 3 G 2,5 mm<sup>2</sup>, H05 W-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> or for 3 phase: H05 W-F 5 G 1.5 mm<sup>2</sup>

## 3. ELECTRIC CONNECTION SCHEM



**GAS CONNECTION**

This device must be connected to a properly grounded and earthed socket outlet!

**WARNING!**

THE INSTALLATION OF THE STOVE, THE CONNECTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM, THE SUPPLY GAS CYLINDER OR GAS SUPPLY NETWORK WITH NATURAL GAS AND THE INITIAL COMMISSIONING MUST BE CARRIED OUT BY AN AUTHORIZED SERVICE CENTER OR A TECHNICIAN!

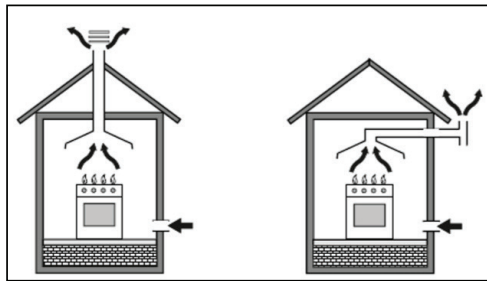
**CAUTION!**

IT IS FORBIDDEN TO INSTALL THE APPLIANCE IN GROUND FLOORS AND THE LIKE BELOW THE ELEVATION "0".

Obligatory to operate in dry rooms and not to be spilled with water. All combustion processes require oxygen. In order to operate the gas burners optimally without releasing harmful waste products, it is necessary to provide fresh air in the room where the stove is installed.

**CAUTION!**

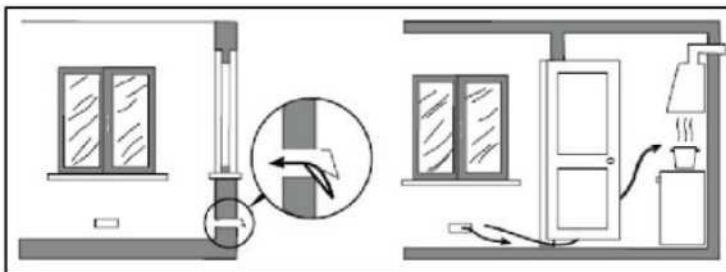
**THIS APPLIANCE MUST ONLY BE INSTALLED IN A PERMANENTLY VENTILATED ROOM IN COMPLIANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS!**



This appliance is not connected to a combustion products evacuation device.

It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

The use of a gas cooking appliance results in production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood) Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.



## CONNECTION AND SECURITY:

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate) Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- When placing your cooker to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
- The propane-butane gas supply is carried out with standard gas cylinders using a cylinder fitted with a two-stage reducer valve, providing a working pressure of 30 mbar (mbar).
- Connect the appliance to the bottle by means of a flexible hose certified to handle propane-butane with a length of not less than 1 m. and not more than 1.5 m, as the joining is done by means of flat fasteners.

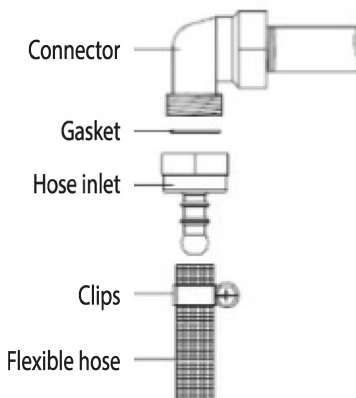
When mounting, check that the flexible hose is not tufted or folded.

Check them regularly, every disassembly and installation of a new bottle and make sure they do not stumble, interrupt the fasteners or heat up.

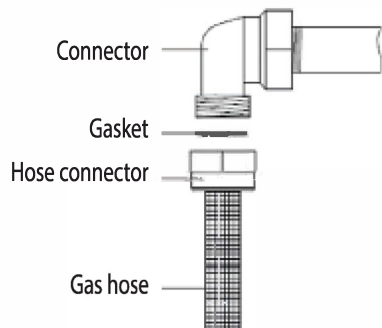
- Flexible hoses are recommended to be replaced every two years, and reducer valves every five.
- It is forbidden to use defective or non-compliant reducer valves.
- Place the clamps on the hose. The gas appliance is connected to the reducer valve sleeve by means of the flexible hose clamping with the clamps. Make sure that the thumb of the reducer valve is in the "closed" position during connection.
- Do not smoke during installation!
- For leakproofness check, after connecting the hose, make sure that the control burner control knobs on the control panel are closed (off). Place the control valve thumb in the "open" position, to have a flow through the connection. Check with a foaming solution for the leakproofness of the mounted system - pay special attention to the joints. If there is a gas leak, foam will form in the soap zone.
- If it is from the joints - tighten the fastening brackets, re-install the reducer, and check the tightness with soap solution.
- When checking gas leaks, never use any type of flame such as a lighter, match, cigarette fire or the like.
- Always use the bottle (GAS cylinder) upright.
- Do not allow the gas hose and the electric cable of the stove to pass through the areas that are heated, especially through the back of the stove. Do not move the gas stove as this may cause loose connection (hose), and gas leakage may occur.

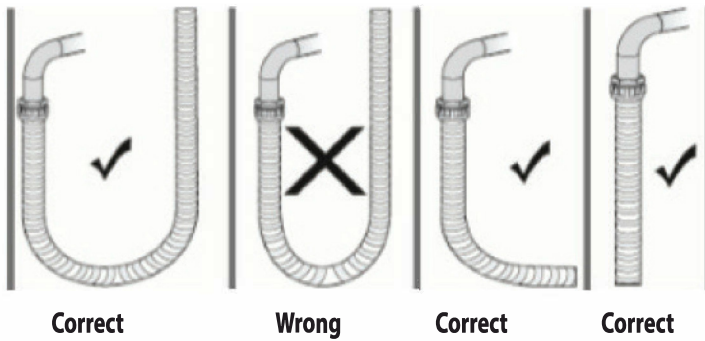
## CONNECTION SCHEME FOR LPG AND SCHEME FOR NG:

### propane-butane



### natural gas





Correct

Wrong

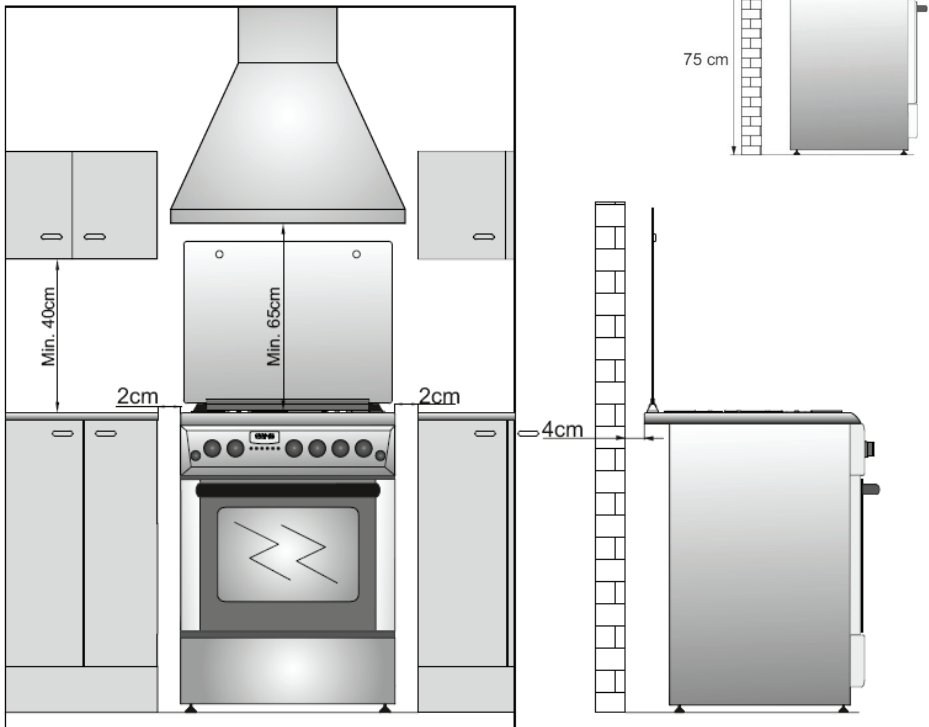
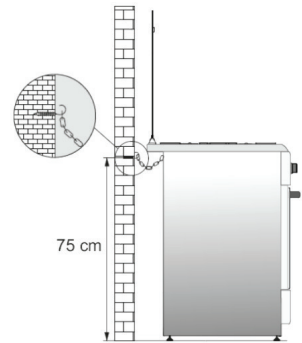
Correct

Correct

**WALL FIXING(\*) OPTIONAL**

- Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely

**WARNING!** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed.





**DESCRIPTION OF COOKER & CONTROL PANEL**



Bottom heating element



Upper heating element



Upper and bottom heating element



Grill heating element



Turbo Fan



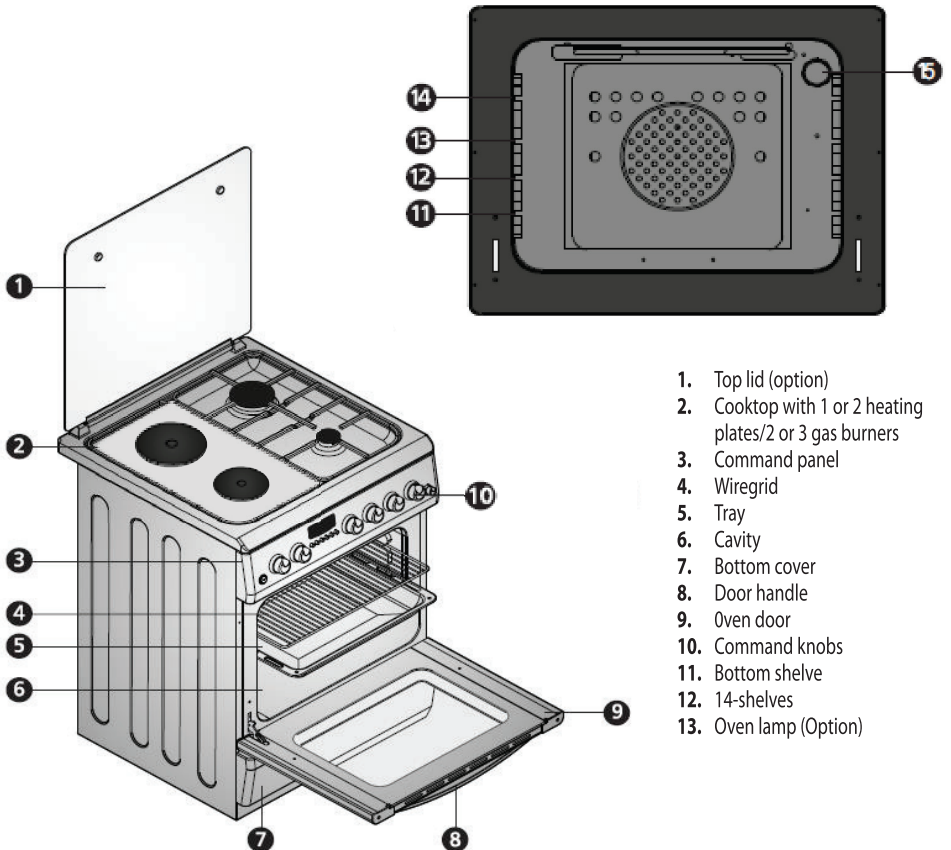
Oven light



Small flame



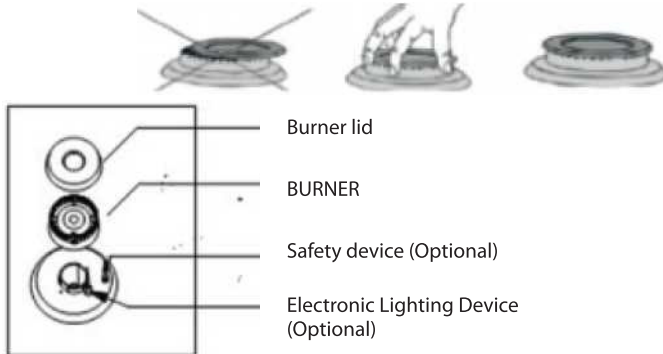
Big flame



1. Top lid (option)
2. Cooktop with 1 or 2 heating plates/2 or 3 gas burners
3. Command panel
4. Wiregrid
5. Tray
6. Cavity
7. Bottom cover
8. Door handle
9. Oven door
10. Command knobs
11. Bottom shelf
12. 14-shelves
13. Oven lamp (Option)

## USING COOKTOP FOR GAS BURNERS:

- The usage of the respective burner (front or rear) is determined by the corresponding buttons (handles) and symbols are located on the control panel. The gas burner controlled by each of the knobs is indicated by a symbol. To ignite the burner, it is necessary to push and twist the respective knob clockwise to the position of the maximum flame 🔥 (+) symbol. The knob is held down and a spark is added to the burner. After the ignition button is held for 5-1 D seconds, then it is depressed. The flame can be adjusted to the position of a small flame 🔥. Switch off the device by extinguishing the flame by twisting the corresponding knob clockwise until it stops
- If your cooktop equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
  - First turns the thumb of the reducer valve.
  - Second, a match is lit and passed to the burner
  - Third, the knob (handle) of the respective burner is rotated counterclockwise.
  - Extinguish from the thumb of the reducer valve and not from the burner knob - so that the propane-butane in the system burns completely. Never place the bottle in a horizontal position, especially with an open valve, as a liquid phase will flow through the cylinder valve and through the reducer.
- Do not operate continuously the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the any burners are extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
- In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-1 D second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.



## USING OF YOUR COOKER

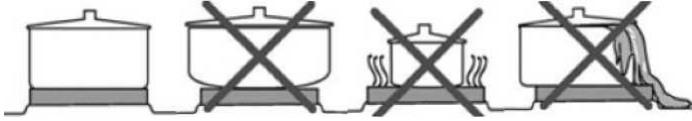
Before using cooker please remove all flammable tapes, styrofoam or any other ambalage materials on cooker. Also take out user manual and other flammable materials from inside of cooker.

## USABLE SOUCEPAN DIAMETER

|               |            |
|---------------|------------|
| Big burner    | Ø 22-26 cm |
| Small burner  | Ø 12-18 cm |
| Medium burner | Ø 18-22 cm |

## USING COOKTOP FOR HOT PLATES:

- When using first time, operate your electric hot plate in maximum position for 5 minutes. This will make the agent on your hot plate which is sensitive to heat get hardened by burning (for massive heating elements only).
- Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.
- The bottom of the saucepans, pans should be of the same size as the plate.



**WARNING:** According to the usage time, there might be some yellowing around the hot plates .

**WARNING:** The electric plates should never be used for “house warming” purposes and should always been operated with appropriate pots and pans. The pans and pots on plates should never be empty.

- Adjust temperature level by control knob of hot plate as turn to clockwise direction.

**ATTENTION!** Do not operate the hot plate while there isn't a pot to heat on it, and do not operate it on while the pot on it is empty.

- Before cleaning the surface of the hot plates, turn off the hot plates and let them cool down.
- Do not use any hard, scratching or abrasive materials to clean the hot plates.
- While cleaning, do not use chemical cleaners such as; thinner, fuel or other corrosives.
- While cleaning, use a wool cloth and cleaning detergent.

## USING ELECTRICAL OVEN:

- When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250°C ( for 45-60 minutes while it is empty.
- Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
- Thermostat control knob should be positioned to desired temperature value.
- During the time when cooking is being performed in the oven, the door of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat maybe imbalanced and the results may change.
- 5-10 min. Preliminary heating should be done prior cooking.

## COOKING TIME TABLE:

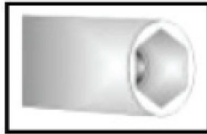
| Meals               | Temperature (°C) | Rack position | Cooking time (min.) |
|---------------------|------------------|---------------|---------------------|
| Creamed cake        | 150 -170         | 2             | 30-35               |
| Pastry              | 200 - 220        | 2             | 35-45               |
| Biscuit             | 160 -170         | 3             | 20-25               |
| Cookie              | 160-170          | 3             | 20-35               |
| Cake                | 160-180          | 2             | 25-35               |
| Filo pastry         | 180-220          | 2             | 35-45               |
| Lamb meat           | 200 - 230        | 1             | 90 -120             |
| Veal                | 200 - 230        | 1             | 90 -120             |
| Chicken (in pieces) | 210-230          | 1             | 75 -100             |
| Fish                | 190-210          | 2             | 40-50               |

## MAINTENANCE AND CLEANING:

- Disconnect the appliance from the mains by pulling the plug out of the socket outlet. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
- After cleaning the interior parts of the oven clean the glass surfaces with special glass cleaning detergent.
- Do not clean the oven with steam cleaners.
- Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
- Do not wash any part of your oven in dishwasher.

## NOZZLE CHANGE OPERATION FOR COOKTOP GAS BURNERS:

- First of all please close all gas supply of cooker. Please use driver with special head for removed and install nozzle.



- Please remove nozzle from burner with special nozzle driver and install new nozzle.



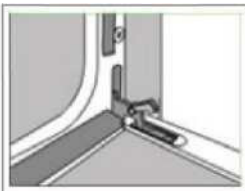
- Please close nozzle by your finger, open gas valve and check gas leakage by soap foam.

## ATTENTION!

CHANGING THE NOZZLES. REGULATING AND CONNECTING FROM ONE TYPE OF GAS TO ANOTHER SEAT ONLY BY AN AUTHORIZED SERVICE CENTER!

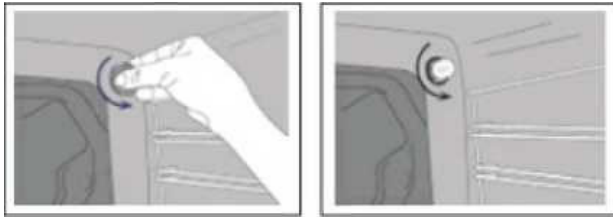
## REMOVING OF OVEN DOOR: (OPTION)

- Disconnect the oven from the mains.
- Wait for the appliance to cool completely.
- Open the oven door.
- Lift the legs shown in the figure below and pull it gently.



**CHANGING OVEN L AMP: (OPTION)**

**WARNING:** Make sure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of an electric shock.



- Let the oven cavity and grill burner or heating elements cool down. Cut off the electrical connection of your appliance before changing the inner lamp.
- Change with a 15-25W, 300 C° temperature resistant lamp.

**NOTE!** Some bulb models should be replaced by an authorized service center. Other wise, the warranty will become void.

**IF THE PROBLEM IS NOT SOLVED:**

- Cut the electricity connection of unit (turn off the circuit breaker)
- Call the manufacturer, its services agent or similar qualified persons

**IMPORTANT!**

Do not try to repair the device yourself. There are no any parts inside the product may be repaired by customer.

**IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE**

**Electrical equipments**

| Problem               | Possible Causes   | Suggested Solutions   |
|-----------------------|---|---|
| Oven is not working   | Fuse malfunction or automatic fuse blown; There is no any current | Check the general fuse box and correct if there are any thrown breakers. Check the general fuse box to see if the automatic fuse or the breakers are thrown off. If the problem repeats, call technical service to remove the reason of the fuse blowing. |
|                       | The device is unplugged to (grounded) power socket                | Make sure the unit is plugged in  |
| Oven is not heating   | Oven lamp is defective.   | Change the lamp.  |
| Uneven flame/No flame | Oven temperature and/or cooking mode has not been selected        | Set the cooking mode and temperature  |
|                       | There is no any current   | Check the general fuse box and correct if there are any thrown breakers. Check the general fuse box to see if the automatic fuse or the breakers are thrown off. If the problem repeats, call technical service to remove the reason of the fuse blowing. |

**Electrical equipments**

| Problem                 | Possible Causes                            | Suggested Solutions   |
|-------------------------|--|---|
| Does not spark ignition | There is no any curent.                    | Check the general fuse box and correct if there are any thrown ignition breakers. |
|                         | Mine gas valve is turned off.              | Turn on the main gas valve.   |
|                         | Gas hose is bent.                          | Connect the gas hose out properly.  |
| Gas dose not come       | Burner injectors are clogged.              | Clean the injectors.  |
|                         | Gas hose is bent.                          | Connect the gas hose out properly.  |
| Uneven flame / No flame | Burner injector are clogged.               | Cleane the injectors.   |
|                         | Burners might be wet.                      | Dry the burner parts carefully.   |
|                         | Burner caps might not be placed correctly. | Make sure the caps and the burners are placed correctly.                          |
|                         | Main gas valve is turned off.              | Turn on the main gas valve.   |
|                         | Empty gas bottel (LPG) is used.            | Replace with new bottle (gas tank).   |



Уважаеми клиенти,

Части от опаковки (пластмаса, найлон, полистирол и др.), не трябва да се оставят на деца, тъй като те са потенциално опасни. Моля, обърнете се внимателно към опаковката чрез подходящите средства. За тази цел препоръчваме внимателно да прочетете цялото ръководство, преди да използвате продукта и да го запазите за справка.

Тази инструкция е предназначена за повече от един модел.  
Някои от характеристиките и функциите, може да не се отнасят за вашият уред!



**ЕНЕРГИЕН КЛАС "А"**



**ТЕРМОРЕГУЛАТОР**



**2 ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ**



**ЕЛ. ГРИЛ НА ФУРНАТА**



**52L ОБЕМ НА ФУРНАТА**



**ТУРБО ВЕНТИЛАТОР**



**64L ОБЕМ НА ФУРНАТА**

## СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Важни предпазни мерки
2. Технически характеристики
3. Продуктов фиш
4. Инсталиране и свързване на уреда
5. Използване на уреда
6. Поддръжка и почистване
7. Решения, ако уредът не работи



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Този уред трябва да бъде свързан към правилно занулен и заземен контакт!!

### **1. ОСНОВНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

- Преди включване за първи път се уверете, че електрическото напрежение отговаря на напрежението посочено върху указателната табела на уреда.
- Уверете се, че захранването е изключено преди да инсталирате уреда
- Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете риск от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от оторизиран от "Кетен" ООД сервиз или квалифициран специалист, за да се избегне риск от опасност.
- Дръжте електрическия кабел далеч от горещите зони, не позволявайте да докосва уреда. Дръжте далеч от остри ръбове и нагрети повърхности.
- Използването на уреда създава в помещението влага и топлина. Уверете се, че вашата кухня е добре проветрена.
- Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация в помещението.
- Когато печката е гореща, никога не докосвайте стъклото на фурната с голи ръце.
- Този уред е предназначен само за готвене. Не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещения. Всички уреди са само за домашна употреба, а не за търговска употреба.
- Преди да започнете да използвате уреда, се уверете, че около уреда няма лесно запалими пердета, хартия и други подобни. Не съхранявайте запалими материали в близост до уреда.
- Този уред може да се използва от лица (включително деца над 8 годишна възраст) с намалени физически, сетивни или умствени способности, както и от лица с не достатъчно опит и познания, ако те се наблюдават или са инструктирани предварително относно

използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани за да не си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца.

- Дръжте уреда и неговият кабел далеч от деца.
- Използвайте кухненска ръкавица или кърпа, когато използвате печката. Не докосвайте горещите повърхности с голи ръце.
- Не използвайте уреда в потенциално експлозивна атмосфера.
- Когато използвате уреда, някои части могат да се нагорещят. Децата трябва да бъдат държани далеч и да бъдат наблюдавани непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части на уреда могат да се нагорещят по време на употреба. Децата трябва да се държат далеч от уреда.
- Не използвайте груби абразивни почистващи средства или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Ако стойността на предпазителя във вашата инсталация е по-малка от 32A, то трябва да се монтира такъв от квалифициран електротехник.
- Този уред е произведен в съответствие с правилата за безопасност. Неправилната употреба ще навреди на хората и уреда.
- Свързването на готварската печка към електрическата мрежа, трябва да се извърши през двуполусен прекъсвач издържащ на товар 32A, монтиран на лесно достъпно място до печката. Ако се използват всички котлони и фурна заедно, то тогава задължително печката да бъде защитена от отделен токов кръг.
- Готварската печка може да се монтира в кухня, кухня/трапезария или хол, но не и в стая с вана или душ.
- Не поставяйте лесно запалима експлозивна течност или материали, които могат да се запалят или деформират от нагряването във фурната
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделно дистанционно управление.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди да получите достъп до клемите, всички захранващи вериги трябва да бъдат изключени.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плота или котлоните с мазнина или масло може да бъде опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, изключете уреда от електрическата мрежа и след това покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

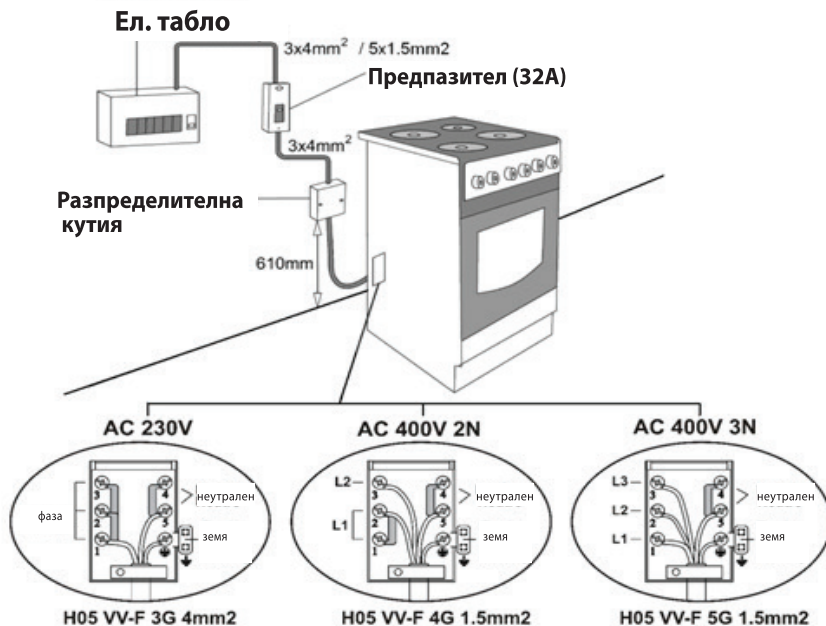
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете електрически удар и се свържете с оторизиран сервиз.

„Кетен“ООД не носи отговорност за щети причинени поради неспазване на инструкцията за експлоатация, неправилно боравене и манипулация!

## 2. ИНСТАЛИРАНЕ НА УРЕДА:

- Вашият уред се нуждае от предпазител 32-40 А. Ако е необходимо, се препоръчва монтажът да се извърши от квалифициран електротехник.
- Електрическото свързване на уреда трябва да се извършва само към съединения / контакти със заземителна система, инсталирана в съответствие с местните разпоредби. Ако в мястото, където ще се инсталира уреда, няма връзки / контакти със заземителна система, незабавно се свържете с квалифициран електротехник, за да го инсталирате. „Кетен“ООД не носи отговорност за щети, които ще възникнат поради това, че уредът не е свързан към заземителна система.
- Уреда използва 230V/ 400V AC, 50 - 60 Hz или 220-240V / 380-415V AC, 50-60 Hz електрическо захранване.
- Когато монтирате уреда, се уверете, че е нивелиран. Нивелацията може да се извърши чрез регулируемите крачета, ако е необходимо.
- Някои модели се доставят без комплект за свързване. В този случай използвайте гъвкав кабел, подходящ за свързване към монофазна: H05 W-F 3 G 2,5 mm<sup>2</sup>, H05 W-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> или за 3 фазни: H05 W-F 5 G 1,5 mm<sup>2</sup>

**3. СХЕМА НА СВЪРЗВАНЕ:**



**МОНТАЖ И СВЪРЗВАНЕ КЪМ ИЗТОЧНИК НА ГАЗ:**

Забранява се монтирането на уреда в приземни етажи и други подобни, намиращи се под кота "0". Задължително да се експлоатира в сухи помещения и да не се облива с вода!

**ВНИМАНИЕ!**

МОНТИРАНЕТО НА ПЕЧКАТА, СВЪРЗВАНЕТО И КЪМ ЕЛ. ИНСТАЛАЦИЯТА, ЗАХРАНВАЩАТА БУТИЛКА ИЛИ ЗАХРАНВАЩАТА ГАЗОПРОВОДНА МРЕЖА С ПРИРОДЕН ГАЗ (ОПЦИЯ), КАКТО И ПЪРВОНАЧАЛНОТО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ ЗАДЪЛЖИТЕЛНО СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ ИЛИ ТАКЪВ ТЕХНИК!

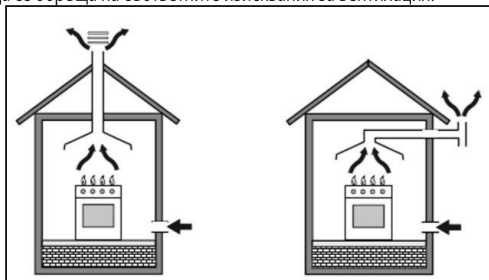
Всички горивни процеси изискват кислород. За да работят газовите горелки оптимално без отделяне на вредни отпадъчни продукти е необходимо осигуряване на свеж въздух в помещението, където е монтирана печката.

**ВНИМАНИЕ!**

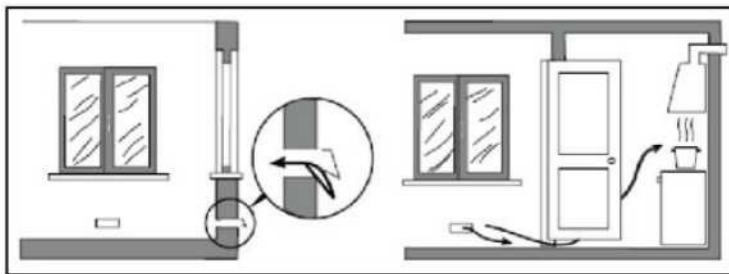
**ТОЗИ УРЕД МОЖЕ ДА БЪДЕ ИНСТАЛИРАН САМО В ДОБРЕ ПРОВЕТРИВИ ПОМЕЩЕНИЯ С НОРМАЛНА ПОЖАРООБЕЗОПАСЕНОСТ!**

Този уред не е свързан с устройство за изтегляне на продукти на горене, и трябва да бъде монтиран и свързан в съответствие с действащите правила за монтаж.

Особено внимание трябва да се обърща на съответните изисквания за вентилация!



Използването на уред за готвене на газ води до производство на топлина и влага в помещението, в което е инсталиран. Уверете се, че кухнята е добре проветрена: да се отворят вентилационни отвори или да се монтира механично вентилационно устройство (Аспиратор). Продължителното използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец или по-ефективна вентилация, например повишаване на нивото на механичната вентилация, където има такава.



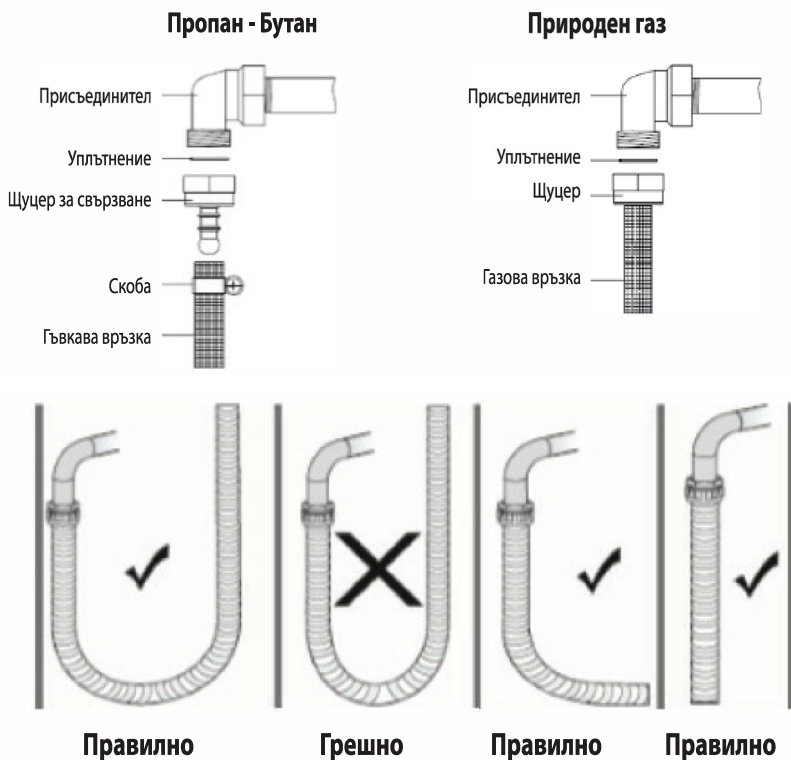
## СВЪРЗВАНЕ И СИГУРНОСТ:

- Преди монтажа се уверете, че местните условия на дистрибуция (характер на газ и налягане на газа) и настройката на уреда са съвместими.
- Условието за регулиране на този уред са посочени на етикета (или табелката с данни).
- Печката се монтира върху хоризонтален под, след което се нивелира, ако е необходимо, като регулирате крачетата.
- Захранването с газ пропан-бутан се извършва със стандартни газови бутилки, като за целта се използва бутилка, към която се монтира редуцир-вентил двустепенен, осигуряващ работно налягане от 30 мбар.
- Свързването на уреда с бутилката се извършва чрез гъвкав маркуч сертифициран за работа с пропан-бутан с дължина не по-малко от 1 м. и не по-голям от 1.5 м. като присъединяването се извършва с помощта на плоски скрепителни скоби. При монтажа проверете дали гъвкавият маркуч не е осукан или прегънат. Проверявайте ги редовно, на всеки демонтаж и монтаж на нова бутилка и следете да не се препъват, прекъсват от скрепителните скоби или нагряват.
- Препоръчва се гъвкавите маркучи да се подменят на всеки две години, а редуцир-вентила на всеки пет.
- Забранено е ползването на дефектни или несъответстващи на стандарта редуцир-вентили.
- Поставете скобите към маркуча. Щуцера на газовия уред се свързва с щуцера на редуцир-вентила посредством гъвкавият маркуч, като се пристегне със скобите. Уверете се, че палеца на редуцир-вентила е в положение „затворено“, по време на свързването.
- Не пушете по време на монтажа!
- За проверка на херметичността, след присъединяване на маркуча се уверете, че копчетата (ръкохватките) за управление на газовите горелки на контролния панел са затворени (изключени). Поставете палеца на редуцир вентила в положение „отворен“, за да има приток през връзката. Проверете с пенообразуващ разтвор за херметичността на така монтираната система - особено внимание обърнете на свързките. Ако има изтичане на

газ, в зоната със сапун ще се образува пяна.

- Ако е от свързките, притегнете скрепителните скоби, монтирайте отново редуцир-вентила, и проверете херметичността със сапунен разтвор.
- Когато извършвате проверка за изтичане на газ, никога не използвайте какъвто и да е тип пламък, като този на запалка, кибрит, цигарен огън или подобни.
- Винаги ползвайте бутилката в изправено положение.
- Не позволявайте газовия маркуч и електрическият кабел на печката да преминават през зоните, които се нагряват, особено през задната част на печката. Не премествайте газовата печка, тъй като това може да доведе до разхлабване на връзката (маркуча), и може да настъпи изтичане на газ.

### СХЕМА НА СВЪРЗВАНЕ С ПРОПАН-БУТАН И ПРИРОДЕН ГАЗ

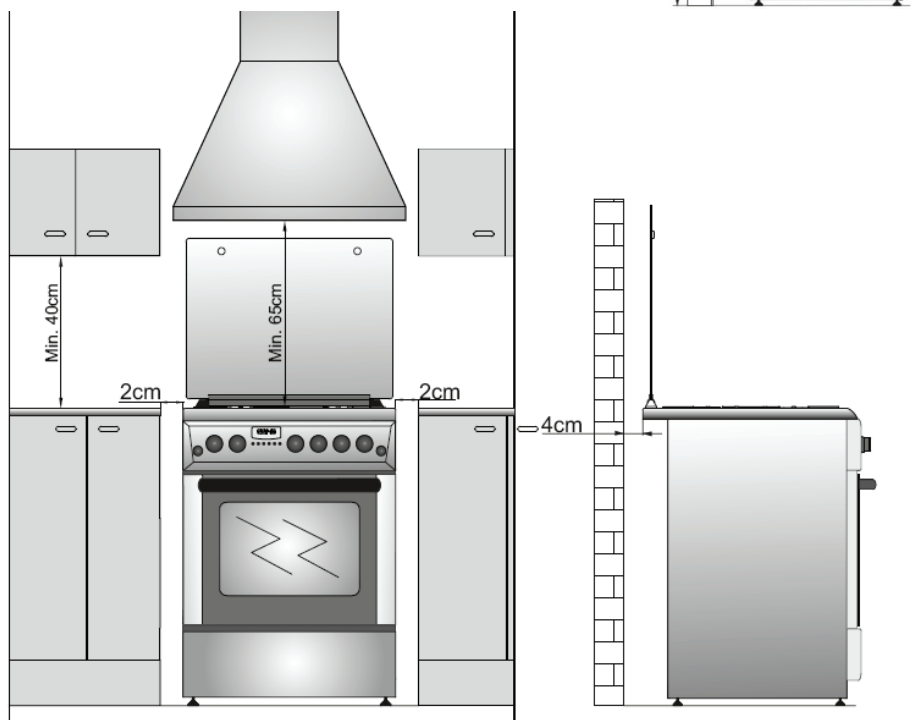
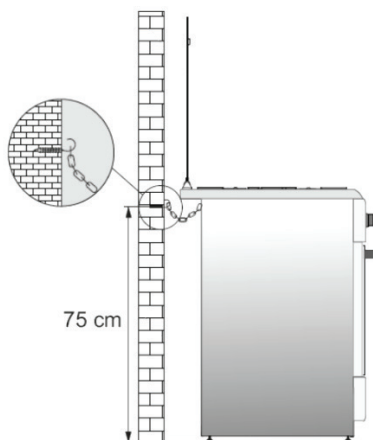


**ЗАКРЕПВАНЕ НА СТЕНАТА (\*)**

Преди да използвате уреда, за да осигурите безопасна работа, уверете се, че сте закрепил уреда за стената с помощта на веригата и прикрепящият винт. Уверете се, че куката е здраво завита в стената.

**ВНИМАНИЕ!**

За да се предотврати обръщане на уреда, трябва да се монтира стабилизиращото средство.



**ОПИСАНИЕ И ФУНКЦИИ НА УРЕДА:**



Долен закрит нагревателен елемент



Горен открит нагревателен елемент



Горен и долен нагревателни елементи



Електрически грил



Турбо вентилатор



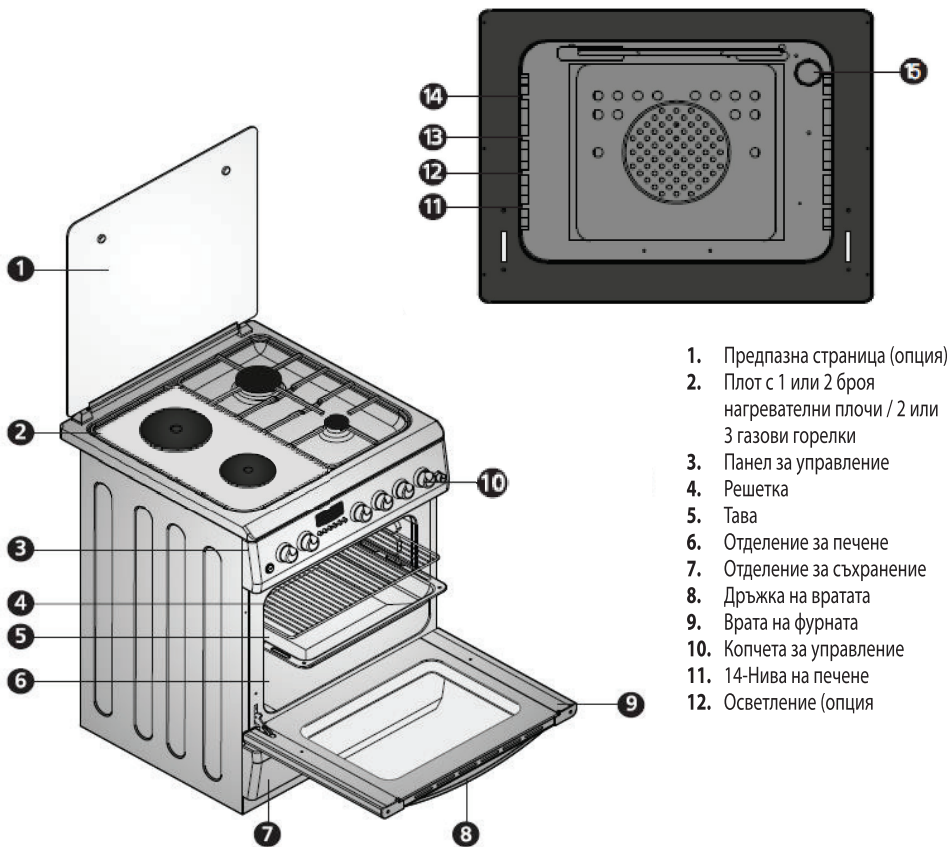
Осветление във фурната



Малък пламък



Голям пламък



1. Предпазна страница (опция)
2. Плот с 1 или 2 броя нагревателни плочи / 2 или 3 газови горелки
3. Панел за управление
4. Решетка
5. Тава
6. Отделение за печене
7. Отделение за съхранение
8. Дръжка на вратата
9. Врата на фурната
10. Копчета за управление
11. 14-Нива на печене
12. Осветление (опция)



## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОТА С ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ:

- Използването на съответната горелка (предна или задна) е определено със съответните копчета(ръкохватки) и символи разположени върху панела за управление. Газовата горелка, управлявана от всяко едно от копчетата (ръкохватките), е показана със символ. За да запалите дадената горелка е необходимо да натиснете и завъртите съответното копче в посока обратна на часовниковата стрелка до положение максимален пламък 🔥 (+) символ. Копчето се задържа натиснато и се подава искра към горелката. След запалване се задържа още 5-10 секунди, след което се отпуска. Пламъка може да се регулира към положение ъ малък пламък 🔥. Изключването (гасенето) на пламъка се извършва, чрез завъртане на съответното копче по посока на часовниковата стрелка, до упор.
- Ако плотът за готвене е оборудван с газови горелки, трябва да се използва подходящо копче (ръкохватка), за да се запалят горелките. Някои модели имат автоматично запалване от копчето; горелката може лесно да се запали чрез завъртане на копчето. Също така горелките могат да се запалят чрез натискане на бутона за запалване или да се запалят с кибрит или запалка.
  - Първо се обръща /отваря палеца на редуцир-вентила.
  - Второ, запалва се клечка кибрит и се поднася до горелката.
  - Трето, завърта се копчето (ръкохватката) на съответната горелка обратно на часовниковата стрелка.
  - Гасенето става от палеца на редуцир-вентила, а не от копчето за съответната горелка - така, че пропан-бутана в системата да изгори напълно. Никога да не се поставя бутилката в хоризонтално положение, особено при отворен редуцир-вентил, тъй като през вентила на бутилката и съответно през редуцир-вентила ще протече течна фаза ВВГ.
- Не задържайте запалката за повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали, изчакайте минимум една минута, преди да опитате отново. Ако горелката изгасне поради някаква причина, затворете газовият клапан и изчакайте минимум една минута, преди да опитате отново.
- При модели с газова система за сигурност, когато пламъкът на горелката изгасне, системата автоматично изключва притока на газ към горелката. За управление на горелките със система с газова защита трябва да натиснете копчето (ръкохватката) и да завъртите обратно на часовниковата стрелка. След запалването трябва да изчакате около 5-10 секунди за активиране на газовата защита. Ако горелката изгасне по някаква причина, затворете газовия редуцир вентил и изчакайте минимум една минута, преди да опитате отново. Преди да започнете работа с плота, уверете се, че капачките на газовите горелки са добре позиционирани. Правилното разположение на капачките на горелката е показано по-долу.



**ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА:**

Преди да използвате готварската печка, Моля, отстранете всички запалими опаковъчни материали, като ленти, стиропор или други материали от готвачката печка. Също така извадете ръководството за употреба и други запалими материали от фурната.

**ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ:**

|                |            |
|----------------|------------|
| Голяма горелка | Ø 22-26 cm |
| Малка горелка  | Ø 12-18 cm |
| Средна горелка | Ø 18-22 cm |

**ИЗПОЛЗВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ПЛОЧИ:**

- Когато използвате за първи път, включете електрическата плоча на максимално положение за 5 минути, (единствено за масивни плочи).
- Използвайте съдове с плоско дъно, за да можете да използвате енергията по-продуктивно.
- Дъното на съда трябва да бъде със същият размер, като размера на плочата.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В зависимост от времето на използване на плочите може да има пожълтяване на пръстените около плочите (за моделите с масивни плочи).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Електрическите плочи никога не трябва да се използват за отопление и винаги трябва да се използват с подходящи съдове за готвене.

**Съдовете за готвене не трябва да са празни!**

- Регулирайте нивото на температурата, чрез регулатора на котлона като завъртите по посока на часовниковата стрелка.

**ВНИМАНИЕ!** Не работете с нагревателната плоча, докато на нея няма съд, който да се нагрива, и не го пускайте в действие, докато съдът е празен.

- Преди да почистите повърхността на котлоните, изключете плочите и ги оставете да изстинат.
- Не използвайте абразивни материали за да почистите котлоните.
- По време на почистването не използвайте химически почистващи препарати, като разреждители, или други корозивни вещества.
- Докато почиствате, използвайте мека кърпа и почистващ препарат.

**ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА:**

- При първо включване на фурната след монтиране е нормално да се появи неприятна миризма. Това е нормално, докато фурната обгори. В този случай оставете фурната да работи за около 45-60 мин. на 250 °C.
- Копчето за управление на фурната трябва да бъде позиционирано до желаната функция, в противен случай фурната няма да работи.
- Копчето за управление на температурата трябва да бъде позиционирано на желаната температура.
- По време на процеса на готвене, вратата на фурната не трябва да се отваря често, в противен случай циркулацията на топлината може да бъде небалансирана и резултатите могат да се променят.
- Загрейте фурната за 5-10 мин., преди да започнете с готвенето.

**ТАБЛИЦА С ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОИ ПРОДУКТИ:**

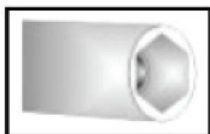
| Храни           | Температура (°C) | Ниво на печене | Времетраене (min.) |
|-----------------|------------------|----------------|--------------------|
| Блатовеза торта | 150 -170         | 2              | 30-35              |
| Тестени изделия | 200 - 220        | 2              | 35-45              |
| Бисквити        | 160 -170         | 3              | 20-25              |
| Курабийки       | 160-170          | 3              | 20-35              |
| Кекс            | 160-180          | 2              | 25-35              |
| Финно тесто     | 180-220          | 2              | 35-45              |
| Агнешко         | 200 - 230        | 1              | 90 -120            |
| Телешко         | 200 - 230        | 1              | 90 -120            |
| Пилешко месо    | 210-230          | 1              | 75 -100            |
| Риба            | 190-210          | 2              | 40-50              |

**ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ:**

- Изключете уреда от електрическата мрежа, като издърпате щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине напълно, преди почистване.
- Никога не почиствайте вътрешните части, панела, капака, тавите и всички други части на фурната с инструменти като твърда четка, почистваща мрежа или нож. Не използвайте абразивни почистващи материали и препарати.
- За почистване на предпазния панел на вентилатора (опция) печката трябва да бъде изключена от електрическата мрежа. След сваляне и след почистване, да се постави в правилно положение в печката.
- След като почистите вътрешните части на фурната, почистете стъклените повърхности със специални почистващи препарати за стъкло. Не почиствайте фурната с парни почистващи уреди.
- Никога не използвайте запалителни агенти, като киселина, разредител и бензин, когато почиствате фурната.
- Не мийте никаква част от фурната в съдомиялна машина.

**СМЯНА НА ДЮЗИТЕ НА ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ ЗА ГОТВЕНЕ:**

- Преди всичко затворете всички газови кранове на печката. Моля, използвайте ключ с размер съобразен с размера на дюзата.



- Демонтирайте дюзата от горелката, като използвате ключа посочен по-горе, след което монтирайте новата дюза.



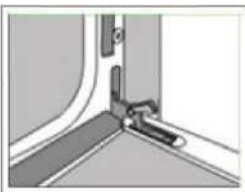
- Запушете отвора на дюзата с пръст и отворете редуцир вентила и проверете за изтичане на газ със сапунен разтвор.

### ВНИМАНИЕ!

СМЯНАТА НА ДЮЗИТЕ, РЕГУЛИРАНЕТО И СВЪРЪЗВАНЕТО ОТ ЕДИН ТИП ГАЗ КЪМ ДРУГ СЕ ИЗВЪРШВА САМО ОТ ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗЕН ЦЕНТЪР!

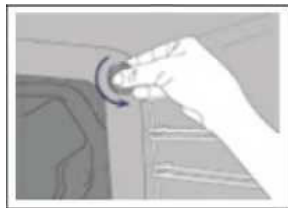
### СВАЛЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (ОПЦИЯ):

- Изключете фурната от електрическата мрежа.
- Изчакайте уреда да изстине напълно.
- Отворете вратата на фурната.
- Повдигнете крачетата показани на фигурата по-долу и издърпайте внимателно.



### СМЯНА НА ЛАМПАТА (ОПЦИЯ):

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете възможността от токов удар.



- Оставете фурната да изстине напълно.
- Сменете изгорялата крушка с 15-25W, 300 С° термоустойчива лампа.

**Забележка:** На някои модели крушката трябва да се замени от оторизиран сервизен център. В противен случай гаранцията става невалидна!

### АКО ПРОБЛЕМЪТ НЕ Е РЕШЕН:

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Свържете се с оторизиран сервизен център.

### ВАЖНО!

Не се опитвайте да поправите уреда сами. Няма части в него, които да могат да бъдат поправени от потребителя.



### ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;  
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

### MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria  
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



**EN:** The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди.

