

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
OPERATING INSTRUCTIONS

BEKO



Уважаемый покупатель!

Мы хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов в использовании нашего изделия, которое прошло тщательный контроль качества и изготовлено на современном оборудовании.

Поэтому мы рекомендуем вам внимательно и полностью изучить инструкцию до пользования изделием и держать ее под рукой в качестве справочного пособия.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Технические характеристики.....	02	6. Обслуживание и чистка.....	20
2. Меры предосторожности и важная информация.....	03	7. <i>Переключение на использование другого вида газа.....</i>	<i>24</i>
3. Установка и подготовка к работе	05	8. <i>Можно, нужно и нельзя</i>	<i>25</i>
4. <i>Как пользоваться газовыми горелками</i>	<i>07</i>	9. <i>Транспортировка</i>	<i>26</i>
5. Эксплуатация духовки и гриля.....	12		

- Сохраните эти инструкции по эксплуатации. В случае продажи или передачи оборудования другому лицу инструкции также должны быть переданы, для того чтобы новый пользователь ознакомился с необходимой информацией по эксплуатации устройства. Эти инструкции были изложены с целью обеспечения вашей безопасности и безопасности других пользователей.

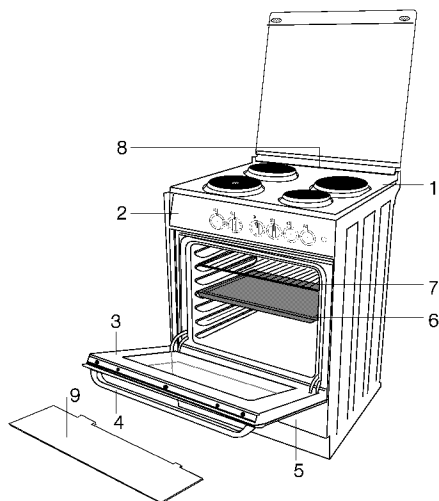
1 Технические характеристики

1. Горелки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для хранения
6. Поддон
7. Решетка гриля
8. Вентиляционный воздуховод духовки
9. Защитный щиток (при наличии)

Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках.

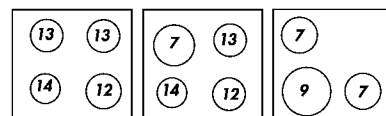
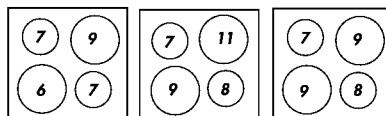
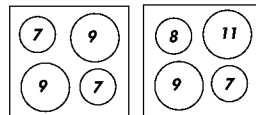
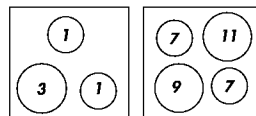
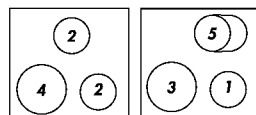
Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться. Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре.

Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.



Мощность гриля (при наличии)	800 Вт/1500 Вт
Мощность духовки	1900 Вт
Лампочка	25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 500 мм

1	Излучательная конфорка Ø140 мм 1200 Вт
2	Быстрая излучательная конфорка Ø140 мм 1200 Вт
3	Излучательная конфорка Ø180 мм 1700 Вт
4	Быстрая излучательная конфорка Ø 180 мм 1800 Вт
5	Быстрая излучательная конфорка Ø 140x250 мм 2000 Вт
6	Быстрая конфорка Ø 180 мм 2000 Вт
7	Обычная конфорка Ø 145 мм 1000 Вт
8	Быстрая конфорка Ø 145 мм 1500 Вт
9	Обычная конфорка Ø 180 мм 1500 Вт
10.	Обычная конфорка Ø 80 мм 450 Вт
11.	Обычная конфорка Ø 180 мм 1000 Вт
12.	Быстрая конфорка 2900 Вт
13.	Быстрая конфорка средней мощности 2000 Вт
14.	Дополнительная конфорка 1000 Вт



☛ Эта бытовая техника не предназначена для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, кроме случаев, когда они делают это под наблюдением ответственных за соблюдение безопасности лиц или перед этим прошли обучение под руководством данных лиц.

☛ Перед включением устройства в электросеть убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют значениям, указанным на табличке с номинальными данными.

☛ Перед установкой убедитесь, что условия размещения (давление и природа газа) и регулировки устройства совместимы.

☛ До подключения плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости обратитесь в **авторизованную службу** для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

☛ Меняйте пластиковые шланги в указанные сроки.

☛ Не изменяйте характеристики устройства, иначе вы подвергнете себя опасности.

☛ Проверьте общий вид оборудования, определив возможные повреждения в процессе транспортировки.

☛ Плита снабжена шнуром питания с возможностью заземления. Заземленная розетка должна устанавливаться только сертифицированным электриком.

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

☛ Условия регулировки устройства указаны на наклейке, находящейся на задней панели устройства возле трубы подачи газа.

☛ Гибкий шланг должен быть установлен таким образом, чтобы он не касался подвижных частей встроенной мебели (например, выдвижного ящика) и не проходил в том месте, где есть опасность перегрузки.

☛ Данное устройство не подсоединено к приспособлению для удаления продуктов горения. Установка и подсоединение будут проведены в соответствии с действующими правилами установки. Уделите особое внимание важным требованиям относительно вентиляции.

☛ При интенсивном использовании устройства может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытие окна или включение на большую мощность механической вентиляции, если таковая имеется.

☛ Во время работы газовой духовки в помещении становится тепло и влажно. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни: оставляйте открытыми выходы естественной вентиляции или установите прибор механической вентиляции (вытяжной колпак).

Внимание! Существует правило относительно газовых устройств, которого следует придерживаться в процессе установки. Мы настоятельно рекомендуем не забывать его.

☛ Когда духовка включена, верхняя крышка должна быть открыта, чтобы не препятствовать потоку воздуха.

☛ Перед тем, как закрывать крышку, убедитесь, что газовые и (или) электрические конфорки выключены и остыли

☛ Всегда отсоединяйте плиту от электросети, когда не пользуетесь ею длительное время, или в том маловероятном случае, когда неисправность заметна сразу.

☛ Не прикасайтесь к плите влажными руками. Если с плиты капает вода, на ней образуются капли или конденсируется влага, выключите плиту и протрите ее насухо.

☛ Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.

Меры предосторожности для страдающих астмой

Прежде чем пользоваться плитой, следует прокалить защитное покрытие. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

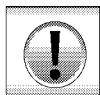
Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Старайтесь, чтобы выделяющийся дым не попадал в легкие.



☛ Не подключайте плиту к электросети, пока она не будет полностью распакована, и пока не будут удалены все элементы, защищающие ее во время транспортировки.

☛ Когда передняя дверца открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее.

☛ Во время приготовления пищи в духовке внешняя поверхность духовки может нагреваться. Поэтому не позволяйте детям приближаться к ней.



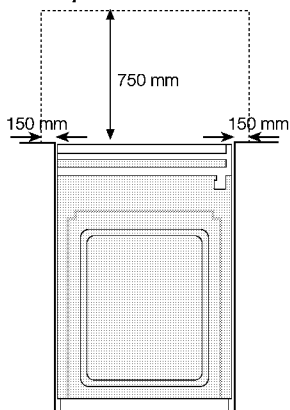
С целью повышения качества изделия некоторые технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления. Некоторые рисунки в руководстве по эксплуатации могут носить схематический характер и не соответствовать вашему изделию. Данные, указанные на самом изделии и в сопроводительной документации к нему, являются данными, полученными в результате испытаний в лабораторных условиях, в соответствии с имеющимися стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий окружающей среды, а также от условий эксплуатации изделия.

Расположение для моделей с верхней газовой конфоркой

Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должно оставаться как минимум 750 мм свободного пространства.

Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

Передние ножки можно отрегулировать. Чтобы плита твердо стояла на полу и не качалась, отрегулируйте передние ножки, поворачивая их по часовой или против часовой стрелке.



3 Установка и подготовка к работе

Подключение газа

❏ До подключения плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости обратитесь в **авторизованную службу** для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

❏ Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прежде чем устанавливать плиту и пользоваться ею, прочтите инструкцию. В целях безопасности данные плиты должны устанавливаться и/или обслуживаться компетентными специалистами, как указано в действующих инструкциях по газовой безопасности.

❏ Для получения подробных данных о подаче газа и его давлении см. паспортную табличку.

❏ Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходима постоянно открытая форточка.

Циркуляция воздуха должна составлять 2 м³/час на кВт конфорок.

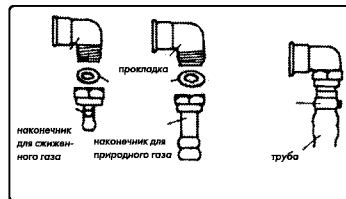
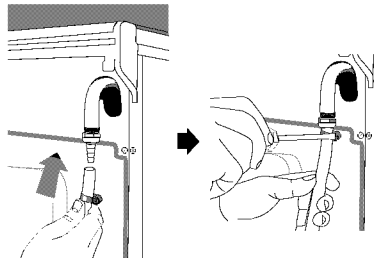
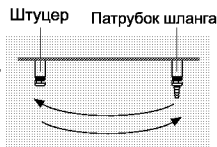
Подсоединение газового шланга к плите.

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового клапана.

Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газ-бутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа.

Внутренний диаметр гибкого шланга, который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому клапану. Шланг следует заменять до истечения срока его годности.

Внимание! При подсоединении плиты к впускному газовому клапану шланг должен быть коротким. Следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.



Патрубки шлангов и типы колен для природного газа и бутана/пропана

Проверка утечки газа

При проверке убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Нанесите мыльный раствор на места соединений для проверки утечки газа. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечку газа с помощью огня.



Внимание! Никогда не используйте пламя зажигалки или спички для проверки утечки газа.

Установка и подготовка плиты к работе

Прежде чем включать плиту в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют напряжению и частоте, указанным на маркировке. Этикетка с маркировкой расположена на задней стенке или в передней части отделения для хранения посуды, где ее можно увидеть, открыв крышку или выдвинув ящик.

Смешанные электро-газовые модели поставляются вместе с проводом электропитания марки H05 VV-F 3G сечением 1,5 мм².

Внимание! Плита должна иметь заземление.

Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, который должен быть расположен вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с требованиями электробезопасности. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и аннулировать гарантию. При подключении плиты через электрическую розетку, розетка должна находиться в легко доступном месте, но не над конфорками.

Электропровод питания должен быть максимум 2 м длиной в целях безопасности.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.

Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

Электротехнические требования для всех электроплит:

В комплект плиты входит электропровод без вилки (H05 V V-F 3G 1,5 мм²).

Схема подключения

- Коричневый: фаза
- Синий: ноль
- Желтый/зеленый: земля.

Провод электропитания должен быть пропущен через специальный хомут. Провод электропитания должен быть проложен в стороне от плиты, в особенности подальше от вентиляционных отверстий и должен свободно размещаться между плитой и стеной или шкафом.

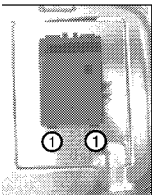
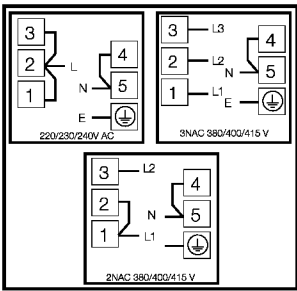


Таблица 2

Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы	Три фазы с нулем
Напряжение	220/230/240 В	380/400/415 В	380/400/415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x2,5 mm2 H05 V V-F	5x2,5 mm2 H05 V V-F	4x2,5 mm2 H05 V V-F

Таблица 1

4 Как пользоваться газовыми горелками

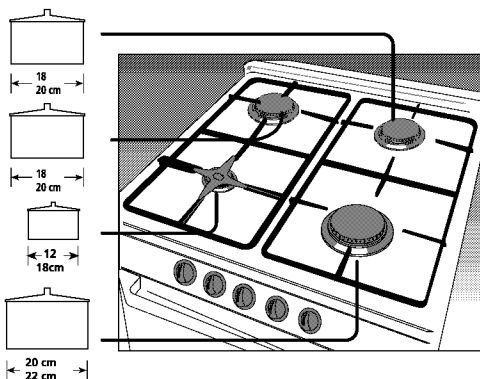
Использование верхних газовых горелок

Поверните соответствующий вентиль, слегка надавив на него, против часовой стрелки.

Большой значок пламени соответствует сильному огню, маленький значок – самому слабому огню.

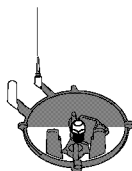
Для достижения максимальной эффективности

Правильное использование горелок обеспечивает экономию газа и хорошую работу плиты. Поэтому мы рекомендуем пользоваться посудой, дно которой полностью закрывает огонь. Для посуды значительно меньшего диаметра, которую надо ставить на дополнительную горелку, используйте подставку под кастрюли.



Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени

Устройство контроля пламени



В случае, если пламя погаснет, устройство автоматически перекроет подачу

газа. Это также дополнительное средство безопасности для детей. Кнопку следует нажать и повернуть по часовой стрелке. Для зажигания газа нажмите кнопку и подождите, пока газ не загорится. Выждите еще 3-5 секунд. Повторите эти действия, если газ не загорается.



Зажигание газа кнопкой

Эта кнопка обеспечивает автоматическое зажигание газа. Если ее нажать и отпустить, то во всех горелках, проскочит искра. Газ зажигается только в той горелке, которая открыта. Если газ не загорается, повторите эти действия. Зажигание не происходит, если просто удерживать кнопку нажатой.

Зажигание газа ручками на панели управления

Поверните ручку по часовой стрелке, нажав на него. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

Внимание ! Не держите ручку в нажатом состоянии дольше 15 секунд.

Как пользоваться
электрическими конфорками

Положение переключателя	Цифровые обозначения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Нагревание	Медленное кипячение		Варка, жарение, кипячение		

Быстро нагревающаяся конфорка помечена красным пятном в центре

Переключатели электрических конфорок

Переключатели могут вращаться в любом направлении, обеспечивая плавное регулирование температуры. При включении какой-либо из конфорок **на панели управления загорается красная индикаторная лампочка.**

Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в **нулевое** положение **(0)**. Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

Для того, чтобы выжечь защитное покрытие с конфорок, установите переключатели в среднее положение (3) и оставьте конфорки включенными минут на 8. При этом не ставьте на конфорки кастрюли и другую посуду. Во время этой процедуры будет идти дым, но это вполне нормально.

Используйте качественные кастрюли

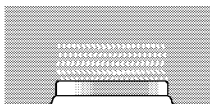
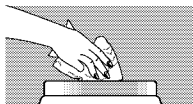
☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



☛ Используйте кастрюли с дном подходящего диаметра. Если кастрюля слишком мала, электроэнергия будет расходоваться впустую.

☛ Не ставьте на конфорки кастрюли с мокрым дном и не закрывайте кастрюли чересчур мокрыми крышками, с которых капает вода. Иначе можно повредить конфорки и пользоваться ими будет небезопасно.

Диаметр конфорки (мм)		Рекомендуемый диаметр дна кастрюли (мм)
Ø 220mm	→	220-240
Ø 180 mm	→	180-200
Ø 145 mm	→	150-170
Ø 80 mm	→	80-100



☛ Сушка конфорок (максимум 5 минут)

☛ Чистите обычные конфорки (когда они остынут) влажной тряпкой с небольшим количеством чистящей жидкости. После чистки высушите конфорку, включив ее на короткое время. Протирайте конфорку время от времени небольшим количеством растительного масла.

☛ Вытирайте электрические конфорки круговыми движениями, придерживаясь concentric бороздок на их поверхности.

Полезные советы

Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Выпускаются специальные кастрюли с композитным дном; они хорошо поглощают тепло и поэтому более эффективны. Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюлю достаточного объема, чтобы уменьшить количество жидкости, проливающейся во время приготовления.

Рекомендации по жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюли кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.
3. Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно мороженных продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.
5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.
6. Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.
7. Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

В случае загорания масла:

1. Выключите конфорку.
2. Загасите огонь одеялом или влажной тряпкой.

Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

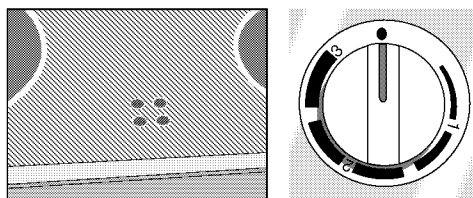
Внимание! Не тушите огонь водой.

Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.

Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

Стеклокерамические конфорки управляются термостатом, который может быть установлен в одно из 6 положений. Одно из них — “Выключено”. Назначение остальных положений приведены в таблице.

Быстро нагревающиеся конфорки излучательного типа, расширенные и двойные конфорки автоматически регулируют расход электроэнергии. Они непрерывно контролируют время разогрева нагревательного элемента между 1 и 3 положениями.



Индикаторные лампочки

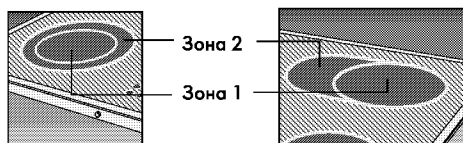
Индикатор показывает, какая конфорка включена или еще горячая. Лампочка горит, пока поверхность конфорки остается горячей. Когда температура станет ниже 64°C, лампочка погаснет.

Не касайтесь нагревающихся поверхностей и никогда не подпускайте к плите детей.



Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между положениями 1 и 9. Двойная конфорка имеет две зоны нагрева. Электроэнергию можно экономить, включая зону 1 для небольшой посуды и используя зоны 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю зону конфорки. Вы можете использовать уровни нагрева, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней зон конфорки поверните переключатель по часовой стрелке, до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены обе зоны конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение “0”, повернув его против часовой стрелки.

Внимание! Зона 2 расширенной конфорки отдельно сама по себе не включается.

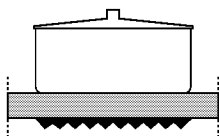


Цифровые обозначения

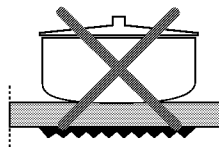
Уровни регулирования энергии	1	2	3
7-уровневый переключатель	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Применение	Поддержание температуры	Медленное кипячение	Варка, жарение, кипячение

Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

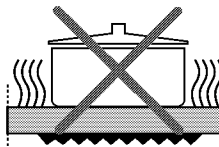
- ☛ Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.
- ☛ Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включать плиту.
- ☛ При включении конфорок слышно легкое гудение. Это нормально и не является следствием неисправности.
- ☛ Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.
- ☛ Не нагревайте пустую эмалированную посуду.
- ☛ Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.



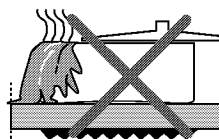
☛ **Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.**



☛ **Кастрюли с выпуклым дном не годятся.**



☛ **Если дно кастрюли слишком маленькое, энергия расходуется впустую.**



☛ **Жидкость, выплескивающаяся из кастрюли, может стать причиной пожара.**

- ☛ Не подпускайте детей к работающей плите, так как ее поверхность может быть очень горячей.
- ☛ Так как раскаленное масло может легко загореться, готовить блюда в большом количестве растительного масла (такие, как картофель-фри) следует в закрытой посуде.
- ☛ Не пользуйтесь посудой с выпуклым или вогнутым дном.
- ☛ Не режьте хлеб или овощи и фрукты и т.п. на поверхности плиты.
- ☛ Не пользуйтесь посудой с алюминиевым дном (это приводит к повреждению стеклокерамической поверхности).
- ☛ Пользуйтесь стальной или термостойкой стеклянной посудой. Не используйте посуду, изготовленную из таких материалов, как "boron glass" или "Pyrex", предназначенную главным образом для духовок.
- ☛ Диаметр дна посуды не должен быть меньше диаметра конфорки.
- ☛ Не кладите на стеклокерамическую поверхность предметы, сделанные из пластмассы, алюминия и т.п.
- ☛ В случае, если материалы типа пластмассы или алюминия расплавились на стеклокерамической поверхности, их следует немедленно удалить специальной лопаточкой.
- ☛ Никогда не вытирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой или губкой для мытья посуды, так как могут остаться следы жира или моющего средства, которые сгорят при следующем включении конфорки и приведут к обесцвечиванию поверхности.

Внимание! Важное замечание!
Немедленно отключите плиту от электросети, если на стеклокерамической поверхности обнаружилась трещина.

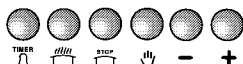
Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

Работа с электронными часами/таймером

Вы должны установить время на часах таймера, иначе плита не будет работать.

Электрический ток подается на нагревательные элементы через таймер.

Если на часах не установлено время, нагреватели не смогут включиться.



-  Кнопка для установки предупреждающих сигналов
-  Кнопка для установки времени приготовления
-  Кнопка для установки времени окончания приготовления
-  Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)
-  Кнопки для установки времени

Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии его надо переустановить. Электронный таймер будет идти медленней, если частота электрического тока в сети будет меньше 50 Гц. (Это будет происходить не из-за неисправности таймера. Просто в этом случае Вам придется подстраивать его вручную).

Таймер духовки

1. Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 — 24.00 часа.
2. Вы можете использовать таймер как будильник в промежутке 00.00 — 24.00 часа.
3. Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления блюд.
(Нагревательные элементы внутри духовки связаны с электронным таймером и могут быть запрограммированы).

Таймер имеет следующие возможности:

- ☛ Включение автоматического, полуавтоматического, ручного режимов работы духовки;
- ☛ Показ времени суток в в 24-часовом формате;
- ☛ Поддача звукового сигнала для напоминания.

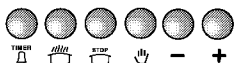
Пожалуйста, имейте в виду

- ☛ Таймер регулирует только работу нагревательных элементов плиты, и текущее время суток должно быть установлено до того, как начнет работать плита.
- ☛ Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого необходимо отключить автоматическую или полуавтоматическую программу (см. раздел **“Как отменить автоматический режим”**).

Как установить текущее время суток

Индикатор времени использует 24-часовой формат, т.е. 8:30 пополудни = 20:30.

- ☛ Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопки  и .
- ☛ Нажмите **“+”** для увеличения или **“-”** для уменьшения времени.
- ☛ Отрегулируйте текущее время кнопками **“+”** или **“-”**. Если мигает индикатор **“Auto”**, сделайте так, как написано в разделе **“Как отменить автоматический режим”**.
- ☛ Отпустите кнопки, и часы начнут работать.



Ручной режим (или как отменить программу)

➤ Нажмите кнопку и кнопку “-” и держите их нажатыми до тех пор пока на индикаторе не высветится 0:00.

➤ Нажмите кнопку .

Индикаторы “auto” и погаснут.

➤ Установите переключатели температуры и выбора режима в нужное положение.

➤ Духовка включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.

➤ Закончив приготовление, выключите плиту, повернув переключатель нагрева в положение “●” (выключено).

Замечание:

Таймер не выключает плиту. Для того, чтобы выключить плиту, поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение “●” (Выключено).

Полуавтоматический режим

Этот режим позволяет включить плиту вручную и выключить ее автоматически, что очень полезно, если Вы боитесь передержать блюдо в духовке.

➤ Нажмите кнопку . Нажмите “+” (или “-”) для установки времени приготовления в минутах (зажгутся индикаторы **Auto** и).

➤ Установите переключатель нагрева на нужную температуру, а переключатель выбора режимов в нужное положение.

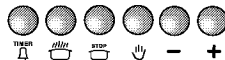
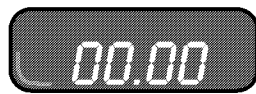
➤ Плита начнет работать.

➤ Программа выключит плиту, когда истечет заданное время приготовления.

Индикатор “Auto” начнет мигать и зазвучит предупреждающий сигнал. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .

➤ Установите переключатель нагрева в положение “●” (выключено).

➤ Нажмите кнопку для отключения индикатора “Auto”.



Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит плиту в нужное время.

Убедитесь, что переключатель нагрева стоит в положении “●” (выключено) и что установлено правильное время суток.

➤ Нажмите кнопку для отключения всех программ. (Индикаторы “Auto” и погаснут).

➤ Нажмите кнопку , кнопку “+” (или “-”) для установки времени, когда надо будет выключить плиту (зажгутся индикаторы “Auto” и).

➤ Нажмите кнопки и “-” для установки времени (длительности) приготовления.

➤ Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поставьте продукты в духовку.

➤ По истечении заданного времени прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор “Auto”. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .

➤ Нажмите кнопку для отключения индикатора “Auto”.

➤ Установите переключатели нагрева и выбора режимов в положение “●” (выключено).

Примечание: Следуйте кулинарным советам производителей продуктов питания.

➤ Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.

Сигнал таймера

Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время суток от 0 часов до 23 часов 59 минут, например для того, чтобы напомнить Вам, что надо выключить конфорку.

➤ Нажмите и кнопку “+” или “-” для установки времени, когда должен прозвучать сигнал.

➤ Сигнал таймера прозвучит в конце заданного времени.

➤ Для того, чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку .

Как отменить автоматический режим

- Нажмите кнопки  и “-” пока на индикаторе не высветится 0:00.
- Нажмите кнопку , и программа будет отключена.
- На индикаторе высветится текущее время суток.

Для моделей с блокировкой клавиши:

Активирование функции

“Демо/Блокировка”

(если имеется в вашей модели)

Режим “Демо” — это дополнительная функция, действующая так же, как и функция блокировки кнопок. При ее активировании все электрические цепи размыкаются. Таймер работает как обычно, но плита или ее отдельные компоненты не задействуются. Это значит, что ваш ребенок может выбрать любую программу, но работать она не будет, и плита не включится.

Для активирования функции

“Демо/Блокировка”

1. Убедитесь, что таймер стоит в ручном режиме, и выключите все работающие программы.
 2. Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте их в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится “ON”.
 3. Нажмите кнопку “+”.
- На дисплее появится “OFF” и символ “”.
- Примерно через 5 секунд рядом с символом

“” начнет отображаться время.

Блокировка кнопок включена.

Для отключения функции

“Демо/Блокировка”

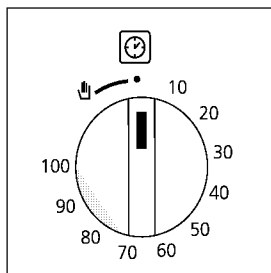
1. Убедитесь, что таймер стоит в ручном режиме, и выключите все работающие программы.
 2. Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте их в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится “OFF”.
 3. Нажмите кнопку “+”.
- На дисплее появится “ON” и символ “” погаснет.

Примерно через 5 секунд на дисплее начнет отображаться время.

Блокировка кнопок отключена.

Если часы не переключаются на ручной режим или печь не включается: Можно сбросить авто-программу в памяти часов. Удерживая нажатой кнопку  и нажав “+”, немного увеличьте время приготовления, а затем установите время приготовления на ноль, нажав “-”. После этого печь можно включить нажатием вручную клавиши .

Пользование таймером напоминания



Если у вас духовка с таймером напоминания;

Имеется электрический таймер со звуковым сигналом, который можно установить на продолжительность приготовления максимум 100 минут. Он включается поворотом переключателя по часовой стрелке и может регулироваться ручкой.

Поверните ручку в ручной режим () , если вы не хотите пользоваться таймером напоминания. В этом положении таймер не отключает электропитание, для выключения вам необходимо либо установить таймер, либо повернуть ручку термостата в положение “0”. Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, по окончании этого определенного времени электропитание автоматически выключается и таймер подает звуковой сигнал.

Внимание: нагревательные элементы на действуют до тех пор, пока ручки и таймера, и термостата не будут установлены в нужное положение.

Управление духовкой осуществляется одной ручкой

- Ручку духовки / или гриля можно вращать только по часовой стрелке из позиции OFF (ВЫКЛ.).
 - Включите духовку, вращая ручку по часовой стрелке.
 - Регулировка температуры в духовке производится также с помощью этой ручки.
 - Значение температур написано на ручке духовки. Индикатор температуры желтого цвета будет гореть, пока не будет достигнуто значение температуры, заданное ранее с помощью ручки управления духовкой. Как только заданная температура достигнута, желтый индикатор температуры выключается и далее периодически включается и выключается в процессе поддержания заданной температуры. Таблица – это руководство для приготовления различных типов продуктов с приведением соответствующих температур готовки.
 - Вы можете дополнительно сэкономить энергию, выключив духовку за пять минут до окончания приготовления, при условии, что дверь духовки закрыта.
 - Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, чтобы не обжечься паром или жаром.
- Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды.
- Это вполне нормально и не является признаком неисправности.

Процесс прокаливания защитного покрытия.

Для прокаливания защитного покрытия выньте все полки и противни и оставьте пустую духовку включенной при температуре 250 °C на 30 минут. Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

(): Лампочка духовки и сигнальная лампочка включены.
Нагревательные элементы не включены.

(Температурный диапазон): Элемент турбонагрева включен и регулируется термостатом.

 Регулируется только нижний нагревательный элемент.

 Регулируется верхний нагревательный элемент.

(при наличии)

 Означает, что включен только нагревательный элемент гриля.
Для установки ручки в положение «0» после положения , поверните ручку против часовой стрелки.

(Температурный диапазон): Элемент турбонагрева включен и регулируется термостатом.

 Регулируется только нижний нагревательный элемент.

 Регулируется верхний нагревательный элемент.

 Означает, что включен только нагревательный элемент гриля.
Для установки ручки в положение «0» после положения , поверните ручку против часовой стрелки.

(): Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для установки ручки в положение «0» после положения , поверните ручку против часовой стрелки.

Как пользоваться духовкой в моделях с цифровыми таймерами

Регулятор нагрева духовки

Этот регулятор используется вместе с переключателем «**Выбор режима**». Выберите необходимый режим с помощью переключателя «Выбор режима». После этого поверните «**Регулятор нагрева духовки**» по часовой стрелке. При этом включаются лампочка, нагревательные элементы или вентилятор соответственно выбранному режиму. Температура в духовке регулируется термостатом. Когда температура в духовке достигнет установленного уровня, термостат выключит нагревательный элемент и индикаторную лампочку. Когда температура понизится ниже установленного уровня, термостат включится и загорится индикаторная лампочка. Таким образом установленный температурный режим поддерживается в течение всего времени приготовления.

Переключатель выбора режима

Этот переключатель позволяет вам выбирать режимы и проверять работу плиты. Режимы и их стадии описаны ниже. Для того, чтобы включить нужный режим, необходимо выбрать требуемую температуру с помощью переключателей «выбор режима» и «регулятор нагрева духовки» и установить таймер (если он имеется). **Если в вашей плите есть таймер**, обратитесь к его описанию, чтобы узнать, как им пользоваться.

Процесс прокаливания защитного покрытия.

Для сжигания защитного покрытия извлеките духовки все полки и противни для выпечки и прогревайте духовку при температуре 250оС в течение 30 минут, ничего не ставя внутрь нее.

Необходимо, чтобы эта процедура выполнялась в хорошо проветриваемом помещении.



Лампочка духовки и сигнальная лампочки включены.
Нагревательные элементы не включены.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



Регулируется только нижний нагревательный элемент.



Регулируется верхний нагревательный элемент.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



Регулируется только нижний нагревательный элемент.



Регулируется верхний нагревательный элемент.



Означает, что включен только нагревательный элемент гриля. Ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Положения ручки выбора функций в многофункциональных духовках



Лампочка духовки, индикаторы и вентилятор включены.



Включены вентилятор и уронагреватель.



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Размораживание



Включены вентилятор и уронагреватель.



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



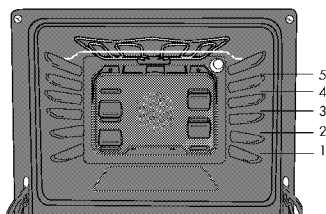
Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Положения ручки выбора функций в многофункциональных духовках



Лампочка духовки, индикаторы и вентилятор включены.



Гриль 1 с вентилятором



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



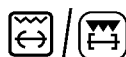
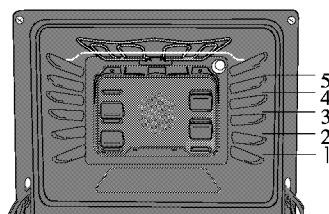
Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.

Таблица рекомендаций по приготовлению блюд

Продукты	посуда	ПОЛОЖЕНИЯ ПОЛОК					ПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)			
Хлебцы	Форма для хлеба 24-26 см	3	3	2-3	3	3	170-180	15-25	25-35	20-25	20-25
Печенье в форме	Форма для кекса 18-22 см	3	3	2-3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	20-25
Печенье	Противень	4	4	2-3	3	3	170-190	20-30	25-35	20-25	20-25
Слоеное тесто	Противень	4	4	2-3	3	3	180-190	20-30	25-35	20-25	20-25
Французская булочка	Противень	4	4	2-3	3	3	160-180	20-30	25-35	20-25	20-25
Сдоба	Большой противень	4	4	2-3	3	3	/ :180-190	35-45	40-50	30-40	30-40
Дрожжевое тесто	Большой противень	4	4	2-3	3	3	/ :190-200	25-35	35-45	25-35	25-35
Сушое печенье	Противень	4	4	2-3	3	3	/ :200-220	15-25	20-30	18-22	18-22
Кекс	Большой противень	4	4	2-3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	20-25
Слойки	Большой противень	4	4	2-3	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25	20-25
Лазанья	Посуда для лазаньи	4	4	2-3	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40	30-40
Пицца	Большой противень	4	4	2-3	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30	25-30
Ростбиф	Жаровня	4	4	2-3	3	3	250 (15мин.)*	90-120	110-120	100-110	100-110
Баранья лопатка	Жаровня	4	4	2-3	3	3	250 (15мин.)*	65-80	70-90	60-75	60-75
Жареный цыпленок	Жаровня	4	4	2-3	3	3	250 (15мин.)*	55-65	60-70	50-60	50-60
Жареная индейка (6,5 кг)	Большой противень	4	4	2-3	3	3	220 (25мин.)*	170-220	180-240	150-210	150-210
Рыба	Жаровня	4	4	2-3	3	3	200	15-20	15-25	15-20	15-20

- * При жарке мяса термостат включается на максимальную температуру и через 15 минут уменьшается до 150°C.
- В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний.
 - Вы можете добиться различных вкусовых качеств, руководствуясь своим собственным кулинарным опытом и практикой.
 - По желанию, вы можете добавить время на предварительный разогрев к значениям, приведенным в таблице.
- Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом (для моделей с вентилятором, кольцевым нагревателем и объемным нагревом)
 Верхний и нижний нагревательные элементы
 Вентилятор вместе с верхним и нижним нагревательными элементами
 Объемный нагрев
Вентилятор вместе с кольцевым нагревателем, верхним и нижним нагревательными элементами (при наличии)

Работа с функциями гриля и гриль-бара(при наличии)

☛ Для духовки, управляемой одной ручкой, разогрейте гриль в положении  (гриль) приблизительно 5 минут.

☛ Для духовки с двумя ручками управления, установите ручку “выбор функции” в положение , а “регулятор нагрева духовки” на максимальную температуру.

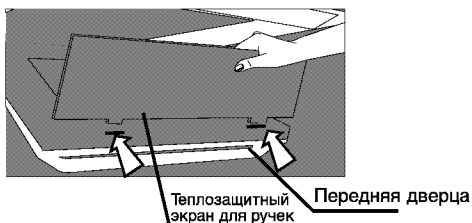
☛ Индикаторная лампочка будет гореть, показывая, что гриль включен.

☛ Смажьте маслом решетку гриля, чтобы мясо не прилипало к прутьям.

Использование теплозащитного экрана в дверце духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь грилем при закрытой дверце духовки. В противном случае духовка может прийти в негодность. После предварительного прогрева духовки приоткройте дверцу, если духовка используется в режиме гриля.

Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия на передней поверхности плиты, не оставляя зазоров.



* Установите противень на одну из нижних полок, чтобы собирать стекающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

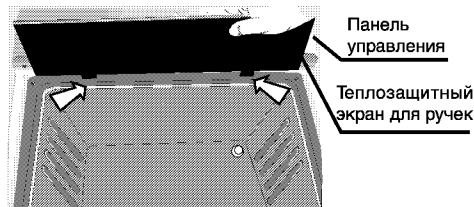
* Убедитесь, что продукты правильно размещены под нагревательным элементом гриля.

* Продукты, требующие подрумянивания, следует ставить под разогретый гриль в посуде для гриля, либо на дно грилевого отделения, в зависимости от глубины посуды. Проволочную решетку гриля в этом случае можно убрать.

* Не выстилайте поддон гриля алюминиевой фольгой, так как перегрев может стать причиной пожара.

Использование теплозащитного экрана внутри духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! После предварительного прогрева полностью откройте дверцу духовки, если она используется в режиме гриля. Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия в нижней части панели управления (см. рис.).



Если ваша плита имеет функцию вертела

Двигатель вертела может вращаться по часовой или против часовой стрелки.

* После включения духовки в положении гриля наденьте цыпленка на вертел и вставьте вертел в пазы.

Внимание: В режиме вертела не забывайте правильно использовать тепловой экран ручек и держать дверь духовки полуоткрытой или полностью открытой, в зависимости от используемой модели теплового экрана ручек.

Гриль

	Положение противня	Время приготовления (мин.)
Баранина	3-4	12-15
Бараньи котлеты	3-4	12-15
Говядина		
Телячьи котлеты	3-4	15-25 (1)
Бараньи котлеты	3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

☛ Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.

☛ Не подпускайте детей к плите, внешние поверхности которой могут сильно нагреват с



Отсоедините плиту от сети перед чисткой.

☛ Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено».

☛ Перед чисткой освободите духовку от посторонних предметов.

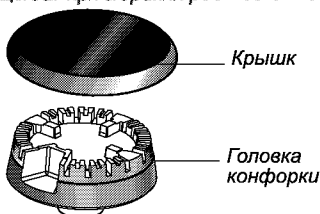
☛ Плита изготовлена таким образом, чтобы жир и пролитая жидкость не затекали под верхнюю поверхность корпуса. Подставки для кастрюль легко снимаются, поверхность конфорок моется мыльной водой и протирается сухой тканью.

☛ Промывайте и ополаскивайте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль мыльной водой. Не мойте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль в посудомоечной машине. Если загрязнение на крышках конфорок не удаляется, воспользуйтесь металлической губкой, которую можно купить в магазине. Применяйте губку в соответствии с прилагаемой инструкцией.

☛ Вещества с кислой реакцией, такие как масло, лимонный сок или лимонная кислота, рекомендуется удалять немедленно.

☛ Протирайте поверхность снаружи и внутри влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

☛ Следите за тем, чтобы уплотнение дверцы духовки после чистки было сухим. Мы рекомендуем протирать элементы гриля влажной тряпкой для удаления расплескавшегося жира. Тем самым в следующий раз Вы избежите от дыма, образующегося при сгорании расплескавшегося жира.



Металлические конфорки

Чистку обычных электроконфорок следует выполнять тогда, когда они холодные, используя чистящий крем, не оставляющий царапин, следуя по текстуре конфорок. Вытирайте их влажной чистой тканью, и убедитесь, что чистящее средство полностью удалено. В завершение включите конфорки на несколько минут, затем смажьте их небольшим количеством растительного масла, обеспечив защитное покрытие.

Зоны нагрева из стеклокерамики

Вытирайте ее отжатой тряпкой с мыльной водой. Стойкие загрязнения можно удалять кремом, пастой или жидким чистящим средством. Убедитесь, что используемое чистящее средство одобрено Советом по разработке стеклокерамических плит.

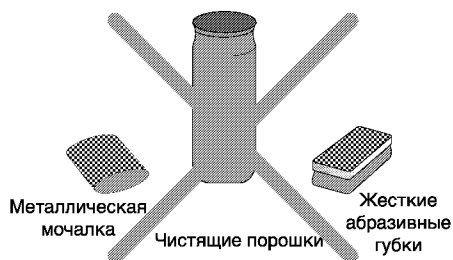
* Никогда не очищайте поверхность плиты, используя такие материалы, как жесткие щетки, стальные губки или ножи, так как они могут легко поцарапать эмалированную поверхность и поверхности из нержавеющей стали.

* Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с нанесенными на них предупреждающими этикетками. Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор.

* Чистку можно выполнять чистой тканью, смоченной в мыльной воде, либо с имеющимися в продаже специальными средствами для чистки поверхностей. Используйте также жидкую пасту или чистящие средства в виде крема.

Чистка стеклокерамики

- ☛ Всегда вытаскивайте сетевую вилку из электрической розетки во время чистки.
- ☛ Дождитесь пока стеклокерамическая поверхность остынет полностью, прежде чем начать чистку.
- ☛ Всегда пользуйтесь чистящими средствами, не содержащими абразивных частиц, которые могут царапать стеклокерамическую поверхность. Используйте пенные или жидкие чистящие средства. Не пользуйтесь абразивными порошками механического действия или содержащими отбеливающие средства.
- ☛ Стальные терки и щетки могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- ☛ Пыль со стеклокерамической поверхности можно удалять влажной тряпкой.
- ☛ Стеклокерамическая поверхность будет служить много лет, если Вы будете аккуратно с ней обращаться.
- ☛ Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональную структуру или долговечность.
- ☛ Стеклокерамическую поверхность следует вытирать холодной водой и высушивать мягкой тканью.
- ☛ Вы можете пользоваться прилагаемой лопаточкой для того, чтобы удалять пролившуюся жидкость или продукты с поверхности.
- ☛ Продукты, содержащие сахар такие, как джем, следует немедленно удалять, не дожидаясь, пока стеклокерамическая поверхность остынет.



Не используйте вышеуказанные материалы для чистки поверхностей из стеклокерамики и нержавеющей стали.

Изменение цвета происходит не в результате изменения свойств материала, а скорее из-за недостаточно тщательной чистки пригоревших продуктов, которые накапливаются на поверхностях, царапаний стеклянной поверхности сковородками и кастрюлями, а также в результате использования неподходящих чистящих средств.

Чистка духовки внутри

Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено». Извлеките из духовки противни и решетку гриля. Очистите внутреннюю поверхность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть.

Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

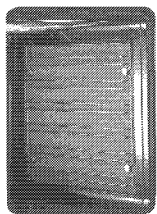
Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками, стальными губками и ножами.

Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

■ Модели с каталитическим покрытием (при наличии);

Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью. Поскольку это покрытие способно самоочищаться, вам не нужно чистить внутренние поверхности всякий раз после использования духовки.



Панель управления

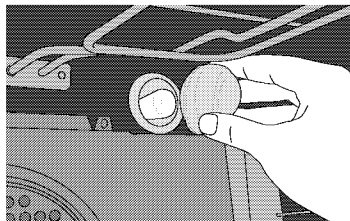
Протрите панель управления влажной тканью и отполируйте сухой тканью. Не пользуйтесь чистящими средствами или аэрозолями, жесткими губками или абразивным порошком для очистки пластмассовых ручек, поскольку это может привести к их повреждению. Не пытайтесь снять расположенные на панели ручки управления, поскольку это может вызвать их повреждение и снизить уровень безопасности.

Дверца духовки

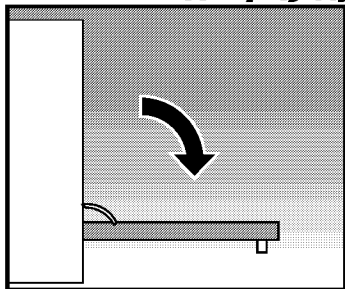
Протрите наружную поверхность дверцы тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой и протрите насухо мягкой чистой тканью. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, поскольку можно оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать герметизирующую прокладку на дверце. Убедитесь, что эта прокладка насухо вытерта.

Замена лампочки духовки (в моделях с лампочкой):

1. Выньте штепсельную вилку из розетки.
2. Затем снимите защитное стекло лампочки внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выверните лампочку, поворачивая ее против часовой стрелки.
4. После установки новой лампочки, полученной в авторизованном сервисном центре, установите на место защитное стекло.



Как снять дверцу духовки



1. Откройте дверцу на 90°.



2. Оттяните защелки, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри
3. Закройте дверцу до положения, при котором защелки упрутся в стенку духовки.



4. Придерживая дверцу за ручку, слегка прижмите ее и потяните вверх так, чтобы дверца была приоткрыта на несколько сантиметров. Теперь Вы сможете вытащить петли из гнезд.

Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке.

Внимание! Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.

7 Переключение на использование другого вида газа

Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе. Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Переключая плиту на использование другого вида газа, необходимо заменить источник газа, форсунки рабочего стола и форсунки духовки и гриля.

ВНИМАНИЕ

Обращайтесь в городскую газовую службу для переналадки плиты. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

Замена форсунок рабочего стола

Снимите пламярассекатель и головку горелки. Затем замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.

Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.



Регулировка малого уровня пламени

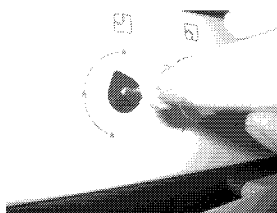
В моделях со съемными ручками.

1. Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.

2. С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).
В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдержайте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальное пламя должно быть 6-7 мм.

Если пламя больше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, и против часовой стрелки для того, чтобы увеличить пламя.

Проверьте, как горит газ в максимальном и минимальном положении переключателя.



Применяемые типы газа 50X50

Утилизация

Конфорки	Маркировка форсунок			
	Пропан Бутан	Природный газ 20 мбар (2 кПа)	Природный газ 13 мбар (1,3 кПа)	Природный газ 10 мбар (1 кПа)
Дополнительно 1 кВт	50	72	84	90
Средней мощности 2,0 кВт	72	103	116	125
Мощная 2,9 кВт	87	115	145	155
Гриль 2,0 кВт	71	104	120	124
Духовка 2 кВт	71	103	120	124

Нельзя

- ☛ Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, поскольку все поверхности сильно нагреваются.
- ☛ Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на электроплите.
- ☛ Нельзя ставить большие сковороды или кастрюли сразу на две конфорки, так как этим можно повредить плиту.
- ☛ Нельзя хранить над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.
- ☛ Нельзя использовать воду для того, чтобы гасить загоревшееся растительное масло или кулинарный жир.
- ☛ Нельзя использовать плиту как обогреватель или сушилку.
- ☛ Нельзя нагревать нераскрытые пакеты с продуктами, поскольку от нагревания может создаться избыточное давление и пакет может разорваться.
- ☛ Нельзя класть воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на верхнюю крышку или около нее; нельзя класть влажную ткань и т.д. на верхнюю крышку для просушки.
- ☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних частей духовки.
- ☛ Нельзя оставлять конфорку включенной длительное время без посуды. Пролитую жидкость надо немедленно удалять, соблюдая осторожность, так как поверхность плиты может быть горячей. После окончания приготовления и до того, как снова включите конфорку, необходимо удалить пролившуюся жидкость, чтобы она не пригорала.
- ☛ Нельзя держать воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ☛ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
- ☛ Нельзя вешать на ручки полотенца, тряпки и т.п.
- ☛ Нельзя использовать посуду с круглым дном. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- ☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.

☛ Нельзя накрывать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию воздуха внутри.

☛ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.

☛ Нельзя жарить в гриле с закрытой дверцей.

☛ Нельзя использовать гриль для подагрева тарелок.

Можно и нужно

☛ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.

☛ Убедитесь в том, что Вы понимаете, как управлять электроплитой, прежде чем начнете ее эксплуатацию.

☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.

☛ Не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку ее поверхности очень сильно нагреваются.

☛ Всегда отключайте плиту от электросети перед тем, как ее чистить.

☛ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".

☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.

☛ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.

☛ Обратите внимание на то, что время и температура, приведенные в этом руководстве, даны только как рекомендации.

☛ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.

☛ Будьте осторожны, вынимая посуду из гриля, поскольку она может быть очень горячей.

☛ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки.

☛ Пользуйтесь качественными специальными перчатками, вынимая посуду из духовки/гриля.

☛ Выбирайте правильную полку перед включением духовки или гриля.

☛ Чистите плиту регулярно, в идеале после каждого использования.

☛ Дождитесь пока плита остынет, прежде чем начать ее чистить.

☛ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.

9 Транспортировка

Транспортировка плиты

Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для перевозки плиты, следуя указаниям, напечатанным на коробке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см внутри духовки вровень с противнями. Укрепите дверцу духовки, приклеив липкую ленту к ней и к боковым поверхностям духовки.

☛ Если упаковочная коробка у Вас не сохранилась.

Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей из нержавеющей стали и стеклянных поверхностей плиты в результате ударов.

Оберните плиту пузырчатым пластиком или толстым картоном и надежно заклейте ее лентой, чтобы исключить любое повреждение, которое она может получить во время перевозки.

Во время транспортировки ставьте плиту вертикально и не кладите на нее сверху тяжелые предметы.

Сервисная сеть "ВЕКО" в России

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
1	Абакан	ЧП Кобылянский Р.С.	39022	6-65-64	655017	Абакан, ул.Вяткина, д.12
2	Архангельск	ООО "Архсервис-центр"	8182	66-18-66, 65-90-71	163046	Архангельск, ул. Воскресенская, д.85
3	Архангельск	ЧП Ульянов	8182	27-69-12	163061	Архангельск, ул. Суворова, д.12
4	Архангельск	ООО "Сервис-Биг"	8182	64-54-91	163002	Архангельск, ул. Гагулина, д.24, корп.1
5	Братск	"Смарт"	3953	47-92-59	665719	Братск, ул.Южная, д.103
6	Брянск	ООО "МТК-Сервис"	832	41-35-69	241000	Брянск, ул. Красноармейская, д.170Б
7	Бугульма	ООО "Стимол-Сервис"	85514	3-57-47, 3-45-77	423200	Татарстан, Бугульма,ул.Гагаринаул.Ишма д.19
8	Великий Новгород	ООО "ТКТ"	8162	61-12-00, 11-59-18	173025	Великий Новгород, ул Кочетова, д.23А
9	Владивосток	ПБЮЛ Корнейчук Н.А.	84232	41-30-12, 41-46-18	690003	Владивосток, ул. Бестужева, д.40 (амн)
10	Владивосток	ПБЮЛ Юзефович В.Г.	4232	22-73-69	690091	Владивосток, ул.Красного Знамени, 30,кв.12
11	Владивосток	СП "Лазер-Электроникс"	4232	43-18-00	690000	Владивосток, ул.Травяной, д.12а
12	Владикавказ	ООО"Арстива-Сервис"	8672	75-50-07, 75-77-77	362015	Владикавказ, пр.Коста, д.15
13	Владимир	ООО "Электрон-Сервис"	0922	24-08-19	600022	Владимир, ул. Ново-Ямская, д.73
14	Владимир	ПУ "Рост-Сервис"	0922	30-50-55	600031	Владимир, ул.Юбилейная, д.60
15	Волгоград	ООО "РБТ-Сервис"	8442	30-61-05	400081	Волгоград , ул Калеганова, д.3
16	Волгоград	ООО "Архимед-сервис"	8442	39-86-90	400076	Волгоград, пересечение пр.Жукова и ул.Землячки
17	Вологда	ООО "Скерио"	8172	21-79-90	160017	Вологда, ул. Ленинградская, д.77
18	Воронеж	ЗАО "Беркут"	732	70-16-70	394006	Воронеж, ул. Ворошилова, д.2
19	Воронеж	ООО "Эль-сервис"	0732	54-32-91	394000	Воронеж, Ленинский проспект, д.172.
20	Екатеринбург	ООО СП "Кардинал-Техно"	83432	72-14-39, 72-14-40,	620141	Екатеринбург, ул. Пехотищев, д.13 А
21	Екатеринбург	ГОУП "Гарант-ТВ"	3432	69-16-10, 10-41-95	620146	Екатеринбург, ул. Московская, д.158
22	Екатеринбург	ООО "Исеть-Техно"	3432	79-52-82	620219	ул. Техническая, д.63
23	Екатеринбург	ООО "Норд-Сервис"	3432	34-08-28, 34-23-78	620057	Екатеринбург, ул.Донская, д.31
24	Екатеринбург	СП "Солгон-Мастер"	3432	53-67-65	620046	Екатеринбург, ул.Бреанская, д.2Б
25	Екатеринбург	ООО "Уральский вал-Сервис"	3432	52-01-07, 52-01-14,	620050	Екатеринбург, ул. Монгажников, д.4
26	Ессентуки	ЗАО "Самплекс"	87934	3-88-61, 3-50-90	357600	Ессентуки, ул. Пятигорская, д.143
27	Зеленоград	ООО "Протор-Сервис"	095	537-82-12, 537-82-07	124617	Зеленоград, корпус 1534.
28	Иваново	ООО "Пул-Сервис"	0932	47-29-84	153001	Иваново, ул. Сибирова, д.9а
29	Иваново	ООО"Сканер-Инвест-Сервис"	0932	37-19-03	153002	Иваново, ул.1-я Сибирская, д.15
30	Иваново	ООО "Центр ремонтных услуг"	80932	29-17-38, 29-15-10	153043	Иваново, ул. Тельманы, д.9 (амн)
31	Ижевск	ООО "Служба сервиса "ВАШ ДОМ"	3412	75-34-64	426063	Ижевск, Ключевой поселок, д.63А
32	Ижевск	ООО "РИТ-Сервис"	3412	43-20-39	426008	Ижевск, ул.Пушкинская, д.216
33	Ижевск	ПБЮЛ Черыгов Ю.Е.	3412	58-98-77	426069	Ижевск, ул. 7-Полуденная, д. 20
34	Ижевск	ООО "Аргус-Сервис"	3412	43-69-82, 22-63-36	426000	Ижевск, ул. Карла Маркса, д.395
35	Иркутск	ЧП Архипов	3952	27-94-87	664047	Иркутск, ул. Партизанская, д.63
36	Иркутск	"Эль-Байк"	3952	20-16-15, 20-16-29, 20-16-54	664003	Иркутск, ул. Урицкого, д.8

37	Иркутск	ООО НПО "ТИС"	3952	51-31-09, 51-36-93	664081	Иркутск, ул.Партизанская, д.149
38	Йошкар-Ола	ООО "Тилик Долфин"	8362	11-23-89	424000	Йошкар-Ола, ул. Красноармейская, д.43
39	Казань	ООО "Титобувальгор - Инвест"	8432	18-09-99, 18-12-44	420034	Казань, ул. Декабристов, д.113
40	Казань	ООО "Ваш Дом-Сервис"	8432	76-32-46	420073	Казань, ул. А.Кузюв, д.8а
41	Казань	ООО "Интаптехно"	8432	18-24-88	420124	Казань, ул. Проточная, д.8, офис 904
42	Казань	ООО"ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	8432	68-50-05, 69-50-65	420139	Казань, ул. Зорге, д.95
43	Калининград	ООО ТПЦ "Вега"	112	43-49-04	236017	Калининград, ул.Гарина, д.41/45
44	Калуга	ООО "Техногаз"	0842	56-56-15, 57-57-65	248002	Калуга, ул. Баррикад, д.128
45	Каменск-Шахтинский	ЗАО "Дюорит-Сервис"	86365	4-07-73 4-28-51	347800	Ростовская обл., Каменск-Шахтинский, ул. Красная, д.62
46	Кемерово	ООО «Сервисный центр Мастера»	3842	53-74-88	650024	Кемерово, ул. В. Волошиной, д.4
47	Кемерово	ООО "Сибирская Сервисная Компания"	3842	36-12-22	650099	Кемерово, ул.Островского, д.12А
48	Киров	ЧП Чурин	8332	23-66-51	610047	Киров, пр. Можайского, д.1, оф.3
49	Кострома	ООО "Теплард-Сервис"	0942	31-25-01	156000	Кострома, Молочная гора, д.3, корп.1
50	Кострома	ООО "Ангтэк"	0942	22-05-12, 22-03-82	156016	Кострома, ул. Станкостроительная, д.5Б
51	Краснодар	ИЧП Пузенко	8612	52-12-81, 52-11-60	350072	Краснодар, ул. Московская, д.5 (з-д РИП)
52	Краснодар	ООО "Триф-Сервис-Юг"	8652	59-47-80	350007	Краснодар, ул. Красная, д.115
53	Краснодар	ООО"Опт-Торг"	8612	64-00-35	350007	Краснодар, ул.Захарова, д.1
54	Красноярск	Дон-ТВ-Сервис"	3912	36-67-09	660093	Красноярск, ул. Коллечная, д.12
55	Красноярск	ООО "Барюса-Сервис"	3912	62-27-25	660069	Красноярск, ул.Волгоградская, д.5А
56	Курган	Предприниматель Горланов В.Н.	83522	46-15-42,	640000	Курган, Кирова ул., д.83, оф. 23
57	Курган	ООО "Товарищество предпринимателей"	3522	45-87-54, 45-76-83	640020	Курган, ул.Красина, д.41.
58	Курск	ООО "Бриск"	7122	2-35-86	305004	Курск, ул. Льва Толстого, д.9
59	Липецк	ЗАО "СПС-Липецк"	742	77-38-76	398600	Липецк, Петровский проезд, д.1
60	Магадан	"Центридосервис"	41322	2-33-22, 2-33-21	688000	Магадан, ул. Карла Маркса , д.33/15
61	Майкоп	ООО "Электрон-Сервис"	887722	6-62-38, 7-58-37,	385018	Республика Адыгея, Майкоп, Дмитрова ул., д.25
62	Майкоп	ООО "Джун ЛТД"	87722	7-00-16, 4-75-27	385001	Республика Адыгея, Майкоп, ул. Хахурате, д.155
63	Минск	Техносервис (ИП Степанов И.Н.)	35135	4-80-80, 4-73-33	456320	Челябинская обл., Миасс, Пр.Октября, д.10
64	Мин. Воды	"Телевид"	87922	7-61-45	357200	Минеральные Воды, ул. Ставропольская, д.47
65	Мончегорск	ПБЮЛ Кузюзов С.В.	81536	72-984, 72-954	184511	Мончегорск, Мурманской обл., ул. Комсомольская, д.21
66	Москва	ООО "Сервис-Алига"	095	210-11-11, 977-74-18	125422	Москва, ул. Косыгина, д.12
67	Москва	ООО "Агитка-Сервис"	095	124-70-01, 125-27-80	117292	Москва, ул. Вавилова, 67
68	Москва	ЗАО "ЛИТ-Сервис"	095	745-85-02, 745-85-03	107076	ул.Краснобогатырская, 75, к.1
69	Москва	ООО "Домосервис"	095	360-34-91, 360-63-01	111020	Москва, Юрковский пер., д.15
70	Москва	ООО "КВАНТИС"	095	738-57-46, 738-25-64	121601	Москва, Филевский б-р, д.10,к.3
71	Москва	ООО "Иглема"	095	236-13-69, 236-84-74	113093	Москва, ул.Большая Серпуховская, д.36
72	Москва	СЦ "Техносил"	095	725-41-95, 725-41-96	105122	г. Москва, Щелковское шоссе, д.5.
73	Мурманск	ООО РПТЦ "Электроника-Сервис"	8152	59-50-27, 22-04-90	183017	Мурманск, Ледокольный проезд, д.5
74	Набережные Челны	"Марина-М" (ПБЮЛ Мамадова)	8552	53-24-96	423819	Татарстан Набережные Челны, пр-г Мира д.46 (6/02)

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
75	Набережные Челны	ООО "Электра Сервис плюс"	8552	53-85-27, 59-77-13	423815	Набережные Челны, пр-т Вахитова, д.16 (3/005)
76	Нижний Новгород	ПБООЛ Зорькин А.Я.	88312	78-35-51;	603086	Нижний Новгород, Совнаркомовская ул., д.34, кв.337
77	Нижний Новгород	ООО "Эльдорадо-сервис"	8312	65-35-61	603006	Нижний Новгород, пр. Гагарина, д.78
78	Нижний Новгород	ООО "НИСКОМ"	8312	65-02-03	603009	Нижний Новгород, ул. Питигорская, д.4А
79	Нижний Новгород	СЦ "Гарант-сервис", ЧП Решнихин	8312	62-00-29, 62-36-01	603146	Нижний Новгород, ул. Заарская, д.18
80	Нижний Новгород	ООО"Гарант-Сервис"	8312	12-36-01, 16-31-41	603146	Нижний Новгород, ул.Заарская, д.18
81	Нижний Тагил	ОООЦентр техобслуживания "ОКА"	3435	41-00-08, 41-00-09	622036	Нижний Тагил, ул.Октябрьской Революции, д.66
82	Новокузнецк	ООО "Сибинтех"	3843	47-60-44	654021	Новокузнецк, ул. Дружбы , д.17
83	Новокузнецк	ООО "Кузбас-сервис"	3843	47-13-01, 47-80-31	654041	Новокузнецк, ул. Циолковского, 40
84	Новосибирск	ООО "Сибирский Сервис"	83832	92-47-12, 43-16-38	630054	Новосибирск, ул. Шахотного, д.39
85	Новосибирск	ООО"Сиб-Мастер плюс"	3832	66-13-40, 66-82-72	630090	Новосибирск, ул. Ленинградская, 100
86	Новосибирск	ООО "Элтра-Сервис"	3832	34-05-31	630112	Новосибирск, ул. Державина, д.75, а/я 458
87	Омск	ООО "Евротех-Сервис"	3812	58-06-87	644024	Омск-24, ул. Маршала Жукова, д.91
88	Омск	ООО "Сервис Бытовой Техники"	3812	25-16-10	644007	Омск, ул. Чернышевского, д.2
89	Орел	ЧП Кожухов П.С. (ТСЦ "Гранд")	8622	5-34-06	302002	Орел, ул. Московская, д.177
90	Оренбург	ООО ПЦ "Линкс-Сервис"	3532	77-91-89	460006	Оренбург, ул. Невельская, д.8а
91	Оренбург	ООО "Веста"	3532	62-77-01	460006	Оренбург, пр. Парковый, д.13
92	Пенза	ООО "Супер дом +"	8412	44-84-83	440037	Пенза, пр-кт Победы, д.86А
93	Пенза	ООО "ТехноСервис"	8412	54-43-01	440600	Пенза, ул. Пушкина, д.10
94	Пермь	ООО"ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	3422	60-19-96, 48-44-77	614070	Пермь, бульвар Гагарина д.32
95	Петрозаводск	ООО "Бытовая техника"	8142	51-72-39	185026	Петрозаводск, ул. Соргавальская, д.14
96	Петрозаводск	ООО "Акант-Сервис"	8142	72-20-56, 72-20-56	185002	Петрозаводск, ул. Суоярская, д.8
97	Петрозаводск	ООО "Левя" (СЦ КВАНТ)	8142	53-90-81, 55-75-51	185003	Петрозаводск, пр.Невского, д.46а
98	Псков	"САМ" (ЧП "Белая")	8112	16-55-27	180004	Псков, Октябрьский пр-т, д.56
99	Пятигорск	ПБООЛ Родионов Д.А. "Юг-Сервис"	87933	5-46-03, 4-06-66	357500	Ставропольский край, Пятигорск, ул. Крайнего, д.74
100	Пятигорск	ООО"И.С.-Бизнес-Сервис"	8793	97-35-98, 3-97-97	357519	Пятигорск, пр-т Калинина, д.19
101	Ростов-на-Дону	ООО"ЭЛЬСЕРВИС"	8632	61-80-66	344010	Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д.206
102	Рязань	ООО "Фонотриф-Сервис"	912	72-17-12	390026	Рязань,пл.50-летия Октября, д.1
103	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	8462	34-94-28	443096	Самара, ул. Мичурина, д.15, оф.207
104	Самара	ООО "Эл-Сервис"	8462	54-50-05, 93-22-50	443051	Самара, ул. Республиканская, д.62
105	Самара	ООО "Самара-Спектр"	88462	56-45-36, 56-45-58	443051	Самара, Кирова пр-кт, д.283 (амп)
106	Самара	ООО "ЭНОН-СЕРВИС"	8462	24-07-40, 24-53-39	443090	Самара, Советской Армии ул., д.148
107	Санкт-Петербург	ООО "Ватка-Сервис"	812	382-88-03, 371-24-64,	196158	Санкт-Петербург, Московское п-е, д.5
108	Санкт-Петербург	ООО "Фирма Альбатрос"	812	324-68-72		С-Петербург, Краснопутниковская ул, д.9
109	Санкт-Петербург	ООО "Алита-Сервис"	812	325-71-68	196105	С.-Петербург, ул. Кузнецовская, д.44
110	Санкт-Петербург	ООО "ПДС"	812	553-24-01; 103-79-93	194156	С-Петербург, ул. Энгельса, 27

111	Санкт-Петербург	ООО "Мойдодар-сервис"	812	166-10-56, 325-59-78	192007	С-Петербург, ул. Днепропетровская, д.10
112	Санкт-Петербург	ООО "Ремсервис"	812	327-05-79, 327-05-80	190068	С-Петербург, пр-т Римского-Корсакова, д.37/15
113	Саранск	ПБОЮЛ Гришин В.П.	8342	24-54-85	430016	Саранск, ул. В. Терешковой, д.18А
114	Саранск	ЗАО Сарансктехприбор"	8342	24-22-55, 32-80-34	430000	Саранск, ул. Богдана Хмельницкого, д.44
115	Саратов	ООО "Поволжский Сервисный Центр"	8452	51-00-99	410078	Саратов, ул. Аткавская, д.42/54
116	Саратов	ООО "Эльдорадо-Сервис-Центр"	8452	48-59-88	410040	Саратов, пр-т 30 лет Октября, д.110 А.
117	Северодвинск	ЧП Березин	8184	52-97-30	164500	Северодвинск, ул. К. Маркса, д.48
118	Смоленск	ЧП Петин Р.А. (СЦ "Гарант")	0812	68-35-00, 61-88-00, 64-78-00	214000	Смоленск, ул. Ленина, 22/6; ул. Оружен, 22; ул. Румянцева, 19
119	Сочи	ООО "Технисервис"	8622	62-02-95	354000	Сочи, ул. Курортный проспект 76
120	Ставрополь	"Норд-Сервис"	8652	39-30-30	355044	Ставрополь, пр-т Кулакова, д.24
121	Сургут	"Интерсервис" (ЧП"Олейник")	3462	25-25-63	628405	Сургут, Комсомольский пр-т, д.44
122	Сыктывкар	ООО ТТЦ "Сыктывкар"	8212	44-20-01, 24-95-42	167010	Сыктывкар, ул. Первомайская, д.32
123	Тамбов	ООО "ВВС-2000"	0752	75-17-18, 75-90-90		Тамбов, ул. Пионерская, д.24
124	Тверь	ТТЦ "Весы-Веста"	0822	33-90-87, 42-33-89	170001	Тверь, ул. Спартака, д.50
125	Тверь	ООО"Стеко-Сервис"	0822	32-00-23	170002	Тверь, пр. Чайковского, д.100
126	Тольятти	ООО ТСП "ЭПРО"	8482	70-65-12, 20-72-56	445143	Тольятти, Приморский б-р, д.2, оф.5
127	Томск	"СБ-Сервис"	3822	52-77-87	634061	Томск, пр. Оружен, д.86
128	Тула	ЗАО ПКФ "Профит"	872	30-94-64, 30-95-65	300041	Тула, ул. Версаева, д.1
129	Тула	ООО "Архимед-Сервис"	872	32-56-06, 36-19-17	300000	Тула, ул.Ф.Энгельса,д.40
130	Тюмень	ООО "Тюмень трейд"	34522	46-41-06	394000	Тюмень, Герцена, д.101
131	Ульяновск	Предприниматель Дрязов А. С.	88422	20-15-22	432067	Ульяновск, Ленинского комсомола ул., д.41
132	Ульяновск	ООО ТТЦ "Лидинг"	8422	20-97-81, 29-47-10	432072	Ульяновск, Ульяновский пр-т, д.10
133	Усинск	ЧП Сток А.В.	82144	24-0-72	169706	Респ. КОМИ, Усинск, ул. Молодежная, д.27
134	Уссурийск	СЦ "Веста-Гарант"	42341	21-0-35	629519	Приморский край Уссурийск, ул.Советская, д.29
135	Усть-Илимск	"Илимтех"	39335	5-35-64, 5-80-10	666679	Усть-Илимск, ул. Мечтателей, д.11-15
136	Уфа	ООО"ЭЛЬДОРАДО-ЛЕНД"	3472	22-24-48	450000	Уфа, ул.Чернышевского, д.100
137	Уфа	ООО "СЦ Техно"	3472	22-99-18, 23-23-94	450000	Уфа, ул. Чернышевского, д.88
138	Ухта	ООО "АВВА"	82147	6-36-13	169313	Ухта, ул. Деержинского, д.21
139	Хабаровск	ЗАО "Группа ЕВГО"	4212	32-83-20	680000	Хабаровск, ул. Гургенева, д.74
140	Челябинск	ЗАО "Татьяна" (Корпорация "Логика")	3512	72-28-26	454081	Челябинск, ул. Когина, д.72
141	Челябинск	ООО "Эль-Сервис"	3512	65-31-09	454000	Челябинск, ул.Володарского, д.32
142	Челябинск	ООО"Ремблтехника"	3512	49-20-20, 72-73-66	454008	Челябинск, Пролетарская ул., д.8-Б
143	Череповец	ЧП Волков С.В.	8202	28-96-48	162612	Череповец, ул. Первомайская, д.9-44
144	Чита	Техномаркет (ЧП Самуилов)	3022	32-32-43	672000	Чита, ул. Ленина, д.121
145	Якутск	ООО"Физтехсервис"	4112	44-69-44	677007	Якутск, ул.Октябрьская, д.1, оф.113.
146	Ярославль	ЗАО Фирма "Тай"	852	21-84-25, 45-11-46	150002	Ярославль, ул. Большая Федоровская, д.103 (з-д "Пролетарская Свобода"
147	Ярославль	ООО "СЦ ВИРТ"	0852	30-55-35	150002	г. Ярославль, ул. Первомайская, д.91



Dear Customer,

It is our ultimate desire that you achieve the best performance from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

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

1. Technical Specifications.....	02	6. Maintenance and cleaning.....	20
2. Important Information.....	03	7. Gas conversion.....	24
3. Preparation and installation.....	05	8. Important do's and don'ts.....	25
4. Operating the top burners.....	07	9. Future transportation	26
5. Operating the oven and grill.....	12		

- Keep these operating instructions with your equipment. In case of selling or giving it to another person, be sure that the operating instructions accompany it. Thus the new user will be informed of its operating system and the related notices. These notices have been recorded for your security and others as well.

1 Technical specifications

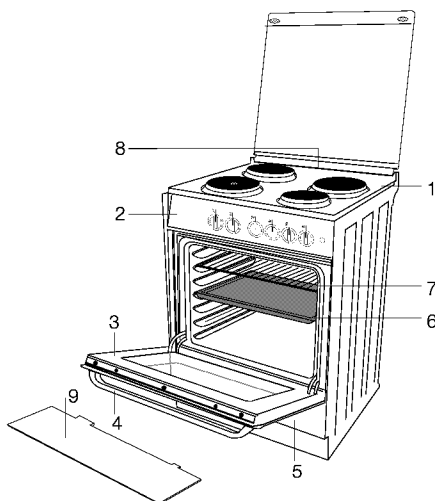
1. Burners plate
2. Control panel
3. Front door
4. Handle
5. Storage compartment
6. Tray
7. Grill shelf
8. Integral air oven
9. Knob heat shield (if available)

There may also be plate location other than the ways shown in the figures.

The fast radian, extended and dual plates burn with that brilliant light when they are first ON.

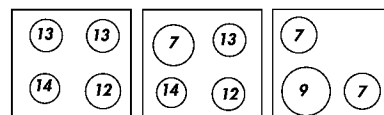
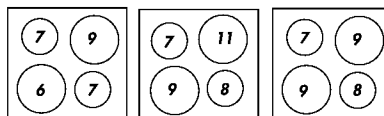
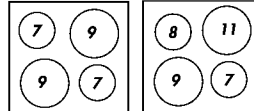
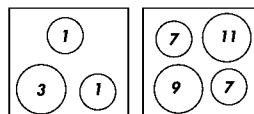
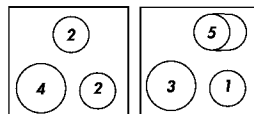
A rapid heating solid plates are as denoted by a red spot in the centre of the plate.

The voltage, frequency and maximum powers shown in the rating label.



Grill wattage (if available)	800/1500
Oven wattage	1900 W
Lamp	25 W
External dimensions	H: 850
	W: 500
	D: 500

1. ø 140 1200 W Radian plate
2. ø 140 1200 W Fast radian plate
3. ø 180 1700 W Radian plate
4. ø 180 1800 W Fast radian plate
5. ø 140x250 2000 W Fast radian plate
6. ø 180 2000 W Rapid plate
7. ø 145 1000 W Solid plate
8. ø 145 1500 W Rapid plate
9. ø 180 1500 W Solid plate
10. ø 80 450 W solid plate
11. ø 180 1000 W Solid plate
12. Rapid burner 2.9 kW
13. Semi rapid burner 2.0 kW
14. Auxiliary burner 1.0 kW



2 Safety precautions and important items

⚠ **This appliance is not intended for use 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 concerning use of appliance by a person responsible for their safety.**

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ Before plugging your equipment, be sure that the tension and the frequency given on the indicator plate correspond to your electricity installation.

⚠ Before the installation, be sure that the conditions of local distribution (pressure and gas nature) and the adjustment of the appliance are compatible.

⚠ Before your appliance is connected to the gas supply, check to ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call **authorized service** for adjusting to gas category.

⚠ Please change the plastic hose just before its changing time as stated.

⚠ Don't change the qualifications of this equipment. It would represent a danger for you.

⚠ Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damages during the transportation.

⚠ Your cooker is supplied with a grounded supply cord. The grounded socket should always be connected by a licensed electrician.

Our company shall not be held responsible for any damage caused by the utilisation of the oven without ground socket.

⚠ The adjustment conditions of this appliance are indicated on the label at the back of the appliance near to the gas pipe.

⚠ The flexible hose should be installed without touching any mobile part of the built-in furniture (for example a drawer) and should not pass through a place where there is a danger to be overloaded.

⚠ This appliance is not connected to an evacuation device of burning products. The installation and connection will be done according to the valid installation rules. Essential ventilation requirements need special attention.

⚠ The intensive and extended use of the appliance may need an extra ventilation, for example to open a window, or to obtain more effective ventilation increasing the power of the mechanical ventilation, if it exists.

⚠ The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the space where it is located. You should assure a good ventilation of the kitchen: keep open the natural ventilation exits, or install a mechanical ventilation device (hood).

Attention: There is a specific regulation for gas installations that your installation must conform with. We advise you to learn it.

- ☛ While the oven parts is on make sure that the top lid should be open in order to let the steam be out.
- ☛ Before close the top lid, make sure the off position and cooled down the gas burner and/or electric hobs.
- ☛ Always switch off the appliance from the mains when the appliance is not in use, before cleaning or in the unlikely event of a product failure becoming apparent.
- ☛ Never touch the appliance with wet hands. If there is a water spillage, water droplets or condensation on the appliance, switch the appliance off and wipe it dry thoroughly.
- ☛ **Always use oven gloves when removing the grill rack and dishes from inside the oven when in use.**
- ☛ Steam cleaners must not be used for cleaning.

Important for asthmatic sufferers

Before using for the first time, protective coatings need to be burnt off. Fumes will be emitted but this is quite normal. Ensure the room is very well ventilated during the burning off process. Avoid directly inhaling the fumes during this process.



☛ Do not connect the cooker to the electricity supply until all packing and transit protectors have been removed. The packaging materials can cause danger for children.

- ☛ While the front door is open do not put a heavy object on it, and allow children to sit on it.
- ☛ The exterior surface of the oven may heat up during grilling. Therefore, keep your children well away from the oven.

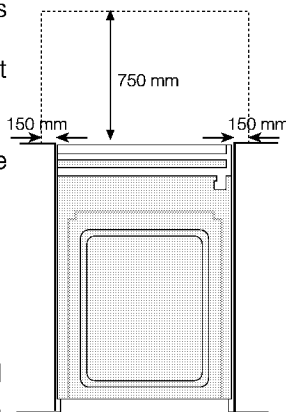


Some technical properties can be changed without informing before, in order to improve the product quality.

Some figures inside the instruction manual may be schematical, and may not be suitable to your product. The values which are expressed both on the prints of the product, or within the documents distributed together with the product are the values that are found after some tests within the laboratory conditions according to the related standards. These values may change according to the environment conditions as well as the usage situations of the product.

Location for models having any top gas burner

Adjacent side walls above the appliance must not be nearer to the cooker than 150 mm and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates. The appliance should be located on a level surface.



The two front feet can be adjusted as required. To ensure that your appliance is standing level adjust the two front feet by turning clockwise or counterclockwise until the product is in firm contact with the floor.

3 Important Installation and preparation of your oven

Installation of gas cookers

➡ Before your appliance is connected to the gas supply, check to ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

➡ This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliances.

In the interest of safety this appliances must be installed and/or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

➡ Please refer to the data plate for details about gas supply and pressures.

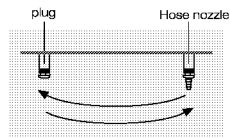
➡ The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.

Connection of the gas hose to the oven

Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipe. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes.

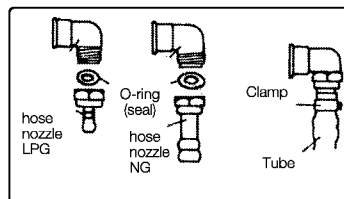
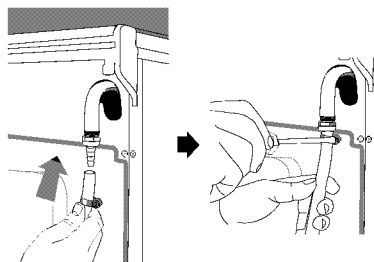
The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

The hose should be replaced before its last expiry date.



Caution!

Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.



Hose nozzle and elbow types for Natural gas and Butane/propane

Connection of the gas hose to the oven

Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

Gas leakage control

During control, be sure that the control knobs are closed and the gas inlet valve is open. Apply soap bubbles to the connections for leakage control. In case leakage exists, bubble will appear. In such case, check the gas connection immediately. Do not control gas leaks by using fire.



Caution!

Never use lighter or match flame, for controlling the gas leakage.

Important Installation and preparation of your oven

Before your appliance is connected to the mains electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the data plate corresponds with your power supply. The data plate is situated back cover of the oven, or it is situated in the front of the storage compartment and can be seen by opening the storage compartment cover or pulling the drawer.

Warning!

This appliance must be earthed

Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the oven without ground socket.

Before applying to Authorized service, have the electrical wiring of your home ready for connection.

If the appliances is connected by a plug, that the plug is easily accessible after installation (but not above the hob)

This product must only be installed by a qualified electrician eg. local electricity company to a suitable double pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulation, Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty. If the appliance is connected by a plug, that the plug is easily accessible after installation (but not above the hob).

The cable length should be 2 mt max for isolation safety.

In models with “small type- terminal block”

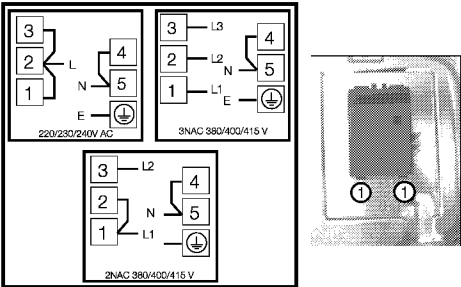
In mix models a cable supplied with a plug with your oven (H05 V V-F 3G 1.5 mm2)

If a cable without a plug is provided together with your oven (H05 V V-F 3G 2,5 mm2)

Take care to connect as below:

- Brown cable = L (Live)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/Yellow cable = E (Earth)

If your oven is supplied without supply cord use schema-I to choose supply cord and use schema-II for installation of cord. The cable length should be max 2m long for isolation safety.



Schema II

- Open the terminal block cover.
 - Connect the supply cable according to wiring diagram on the rear cover.
 - Fix the supply cable to main body with integrated screw via cable tightener.
 - Assembly the terminal block cover to its place.
- Your oven is suitable for single and three phase connection.
- The mains cable must pass through the cable clamp.
 - The mains cable should be routed away from the appliance and in particular ventilation slots, the vent outlet and should not be obstructed when pushed in to position between the appliance and the wall and/or cabinet.

Connection Type	Monophase	Three phase with Neutral	Two phase with Neutral
Voltage	220/230/240V	380/400/415 V	380/400/415 V
Supply cord type (max 2m long)	3x2,5 mm2 H05 V V-F	5x2,5 mm2 H05 V V-F	4x2,5 mm2 H05 V V-F

Schema I

4 Operating the top burners

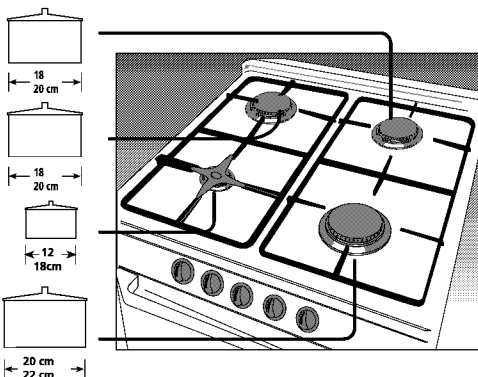
Use of top gas burners

Turn the relevant knob by slightly pressing in counter clockwise direction.

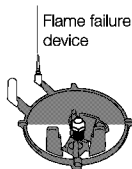
The large flame on the knob corresponds to maximum capacity position and the small flame corresponds to minimum capacity position.

To obtain maximum efficiency

A correct use to burner results in gas saving and better out put. Therefore we recommend to use saucepans whose base completely cover the flames. Four saucepans with much smaller diameters to be put auxiliary burner, use the pan support adaptor.



If your cooker has flame failure device on gas burners;



In case of any flame failures with any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts off the gas flow. It is also a safety device for the wrong use of the children.

You should turn the knob to the clockwise direction by pressing. You should ignite by pressing the knob and wait for its ignition. You should keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner. Repeat the sequence of operations if the flame does not continue.



Ignition by button

In models with ignition;

It provides automatic ignition. When the button is pressed and released all plugs spark at the same time. The ignition starts at the burner through which the gas flows. If an ignition does not occur, repeat the same action. Holding the button at pressed position does not provide ignition.

Ignition from the knob

In models with ignition;

You should turn the knob to counter-clockwise direction by pressing. The spark occurs itself immediately on the burners till you take your hand off the knobs. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for **1 minute** and repeat again.

Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.

Operating the hot plates

Hotplate control position	Corresponding Cooking Values					
	1	2	3	4	5	6
Application	Warming	Simmering	Cooking-Frying Boiling			

A rapid heating hotplate is denoted by a red spot in the centre of the hotplate:

Hotplate operating knobs

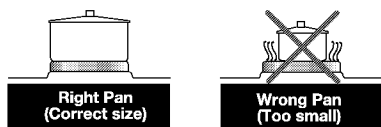
The knobs for the hob can be rotated in either direction to provide fully variable heat control. When any one of the hotplates is on, **the red indicator light on the control panel will be on.**

In order to switch the hotplate **OFF** turn the corresponding knob to the **0 (zero)** position. **Check that all the cooker controls have been switched off after use.**

Adjust the hotplates to mid position (3) and leave on for approximately 8 minutes in order to burn off the protective coating on the hotplates. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplates during this process. Fumes will be emitted during the above operation but this is quite normal.

Good Quality Pans

* Use only good quality pans having a stable bottom as shown below. This results in the maximum use of energy.



* Use pans for the correct diameter only. If the pan is too small energy is wasted.
* Do not place pans with wet bases or pan lids particularly wet lids on the hotplates damage could occur and safety problem will be experienced.

Hotplate diameter (mm)	Suggested diameter of the pan (mm)
------------------------	------------------------------------

Ø 220mm	→ 220-240
Ø 180 mm	→ 180-200
Ø 145 mm	→ 150-170
Ø 80 mm	→ 80-100



* Drying the hotplates (max 5 min)

* When cool;
* Clean off solid hotplates with a damp cloth and a little domestic cleaning cream. After cleaning, dry solid hotplates by switching on for a short time. Apply a thin coat of cooking oil from time to time.
* When wiping the hotplates with a damp cloth follow the circular grooved pattern on the hotplate.

Cooking guidelines Choice of saucepans

For best results we recommend the use of good quality saucepans with smooth flat bases. Aluminium pans with coloured vitreous enamelled bases absorb heat and are therefore more efficient in use. Never use recessed or ridged base utensils. Ideally the base of the saucepan should be approximately the same size as the heating area. Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked and therefore reduce soiling caused by excessive spillage.

Safety recommendations for deep frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating elements.
2. Never fill the pan more than the one-third full of fat or oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Do not fry too much food at the same time especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods in particular will cause frothing and spitting if added too quickly.
6. Never heat fat or fry with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

In the unfortunate event of a chip pan fire, or other pan fire:

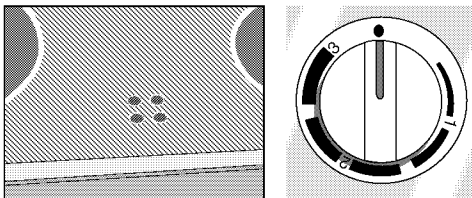
1. Switch off the electricity supply.
2. Smother flames with a fire blanket or damp cloth.

Burns and injuries are caused almost invariably by picking up the burning pan and rushing outside with it.

Warning: Do not use water on the fire. Leave the pan to cool for at least 30 minutes.

Operating the Ceramic hobs

The ceramic hobs are thermostatically controlled with a 6 level commutator. One of the stage is the "Off" position. The application field of the six remaining stages are given in table. Fast radiant,dual or extended type hot plates are energy regulating type. They adjust the burner operation time of the heater continuous between 1st to 3rd stages.



Hob hot indicator lights

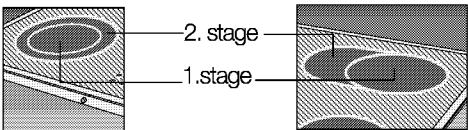
Show which hob is operating and/or hot. Indicator lights will remain on whenever the hob is hot. Whenever the temperature of the hob surface falls below 64 degrees °C limit, the indicator light will go off.

Do not touch and keep children away from the heating zones and appliance at all times.



Dual or extended burners are energy regulating type adjusting the operation time of the heater continuous between 1st to 3rd stages. Dual burner can heat up at 2 different positions. Saving energy and time can be achieved by lighting the 1st stage for small pots and the 1st and 2nd stages for large pots. By turning the burner knob clockwise, the inner part of the burner will heat up. You can use the 1st, 2nd and 3rd stages according to the applications indicated in the table. Keep turning the " ● ● " knob in a clockwise direction starting from the 3rd stage until a "click" sound is heard to use the interior and exterior parts of the burner at the same time. Both stages of the burner will operate. After the completion of the cooking operation, set the knob to "0" position by turning it in a counterclockwise direction.

Caution: The 2nd stage of your dual or extended burners will not operate by itself.



Corresponding cooking values			
Energy regulator stages	1	2	3
7 stages commutator	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Application	Position to hold hot	Simmering	Cooking-roasting boiling

How to operate CERAN[®] ceramic hobs

☛ **Ceramic glass surface is highly resistant to heat and excessive temperature differences.**

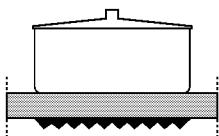
☛ In order to avoid hob soiling, make sure the bottom of the cooking utensil and ceramic hob surface are clean and dry before use.

☛ **A slight buzzing sound can be heard if any of the hob comes on. This is normal and not a fault.**

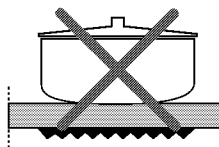
☛ Do not use the ceramic glass surface for food preparation, storing or any other non-cooking related purposes.

☛ **Avoid heating up empty enamel pots.**

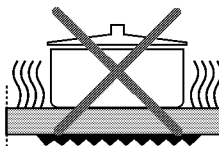
☛ Pots and pans with sharp edges may cause damage to the surface of your cooker if dropped or slid on the ceramic glass surface.



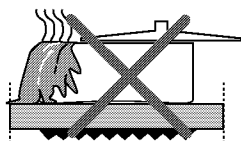
☛ **Optimum efficiency can be achieved by using pans with suitable diameter.**



☛ **Pans with convex bottoms are not suitable.**



☛ **If the pan is too small, energy is wasted.**



☛ **Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.**

* **Keep away the children from the heating surfaces which are in operation and therefore have hot surfaces.**

* Because heated oil has a tendency to catch fire, cooking greasy food (like French fries) should be carried by utilizing a covered container.

* **Do not use pots that have concave or convex bottoms.**

* Do not cut bread or slice vegetables, fruit, etc. on top of it.

* Do not use aluminum-bottomed pots. (This results in the deterioration of the ceramic glass surface).

* **Use steel or heat-resistant glass pots. Do not use pots made from materials such as "boron glass", or "Pyrex", which are generally oven-type containers.**

* The diameter of the pot to be used should be no smaller or larger than the diameter of the hob.

* **Do not place any material on the ceramic surface, such as plastic, aluminium, etc.**

* Materials such as plastic or aluminium material that have melted onto the ceramic surface for any reason should immediately be removed with a hob scraper.

* **Never use a dishcloth or sponge to clean the ceramic hob as these may leave a layer of soiled detergent on the hob which will burn and discolour the next time the hob is used.**

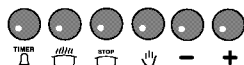
Important Warning!
Immediately switch off the appliance from the mains if a crack is detected on the ceramic glass surface.

5 Operating the oven and grill

Operating the clock/programmer (If your cooker has a timer)

You should adjust the electronic timer prior to using the oven. Otherwise your oven will not operate.

The electrical current for the heating elements flows through the electronic timer. The timer must be set in order for the heating elements to come into operation.



TIMER

-  : Programming button for warnings
-  : Cooking period adjustment button
-  : Cooking terminating time adjustment button
-  : Manual adjustment button (non-programmed cooking)
- +** : Time adjustment buttons

Your oven's electronic timer operates similar to a normal timer. Your oven's electronic timer will be reset if the electricity is cut-off. The electronic timer will run slowly if the frequency of your supply power is less than 50 Hz. (This malfunction is not due to your timer. In such cases, you must readjust your timer).

The timer of your oven ;

1. You can adjust cooking durations between 00.00 - 24.00 hours.
2. You may also use it as a chiming alarm between 00.00 - 24.00 hours.
3. You can run fully-automatic, semi-automatic and non-programmed (manual) a cooking programmes. (The heating elements inside the oven are connected to the electronic timer and are programmable.)

The following functions are available on your programmable timer;

- * Automatic, semi automatic or manual modes,
- * Current time clock display in 24h format,
- * Timer alarm that can be used as a minute minder.

Please note

* The timer controls the oven-heating element only and the current time of day must be set before the oven will function.

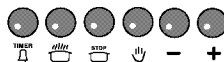
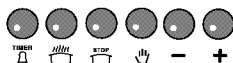
* If the timer has been set to an automatic or semi automatic programme, the daily time cannot be readjusted, the semi or auto programme, must be cancelled to do so. See **"How to cancel automatic programme"**.

How to set the current time of day

The clock display uses a 24 hour configuration;

so 8:30 pm = 20:30.

- * Press and hold   buttons at the same time.
- * Press **"+"** button to increase or **"-"** to decrease the time.
- * Adjust using the **"+"** or **"-"** button to set the current time. If **"Auto"** flashes, see **"How to cancel automatic programme"**.
- * Release the buttons, the clock will now start.



Manual cooking (Or to cancel a programme)

- * Press button, press the “-” button until 0:00 is displayed.
- * Press the button.
- The “Auto” and sign will disappear.
- * Set the oven knob to the required cooking temperature and the function selection knob to the desired position.
- * The oven will switch on. The Amber oven indicator will light.
- * At the end of cooking process, switch off by resetting the oven thermostat knob to the “•” (off) mark.

Note: The timer will not switch off the oven. To switch the oven off, turn the oven thermostat and selection knob to the “•” (off) mark.

Semi-automatic programming

This mode allows a manual start time but an automatic switch off time, which is very useful to prevent the food from over cooking.

- * Press button. Press the “+” (or “-”) button, to set the cooking period (“Auto” and will be displayed) in minutes.
- * Set the oven thermostat knob to the required temperature and the function selection knob to the desired position.
- * The oven will switch on and cooking will commence.
- * The programmer will switch the oven off at the end of the preset cooking time. “Auto” will flash and the timer alarm will bleep. To turn off the alarm press the button.
- * Set the oven thermostat knob to the “•” (off) mark.
- * Press button to cancel “Auto”.

Automatic programming

The programmer will switch the oven on and off at the required times.

Ensure the oven thermostat is in “•” (off) position, and the correct time has been set.

- * Press the button to cancel any program stored. (Auto and symbol will not be displayed)
- * Press the button and press “+” (or “-”) button to set the stop time required. (and “Auto” will be displayed)
- * Press the button and press “-” button to set the required cooking period.
- * Set the oven knob to the required cooking temperature and place your food in the oven.

* The oven will switch on at the required time, cook the food and switch off at the predetermined time.

* At the end of cooking process the alarm will bleep and “Auto” will flash. To turn off the alarm press the button.

Press button to cancel “Auto”.

* Set the oven thermostat and function selection knob to the “I” (off) mark.

Note: Make sure you follow the food manufacturer’s instructions.

* Press the button to view the remaining cooking time during cooking.

Timer alarm

The timer alarm can be adjusted to bleep between 0 and 23 hours 59 minutes. i.e. as a minute minder to remind you to switch off a hob heating zone.

- * Press the button, press the “+” or “-” buttons to set the desired alarm time.
- * The timer alarm will when the set time elapses.
- * To turn off the alarm press the button.

How to cancel an automatic programme

- * Press  button, press “-” button until the clock display reads 0:00.
- * Press  button, the programme has now been cancelled.

For models equipped with a key lock:

Activating the Demo mode/Key lock

The Demo mode is conditionally applicable as key lock. If it is activated, the relays remain open all the time. Thus, the timer can be operated as usual but the connected appliance or appliance module remains unaffected. This means that your child can select a cooking program but the program will not be activated and thus the connected appliance or appliance module will not be switched on.

To activate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the “ ” button and the “ ” button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read “On”.
3. Press the “+” button.
The display reads “OFF” and the “ ” symbol appears.
After approx. 5 seconds the time reappears next to the “ ” symbol. The key lock is not activated.

To deactivate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the “ ” button and the “ ” button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read “OFF”.
3. Press the “+” button.
The display reads “ON” and the “ ” symbol disappears.
After approx. 5 seconds the time reappears on the display.
The key lock is now deactivated.

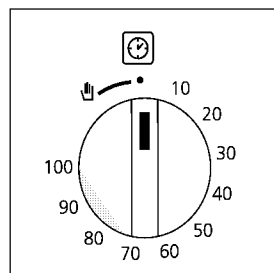
If the clock does not switch into manual mode or the oven does not start:

Auto-program in the clock memory may be reset. Hold button “ ” pressed and press “+” increase the cooking time a little bit and then set the cooking time to zero by pressing “-”. Then, the oven can be started by pressing the manual key “ ”.

Use of the minute minder

If your cooker has a minute minder;

There is an electrical ringer timer which can adjust the cooking period to maximum 100 min. It operates by turning the switch clockwise and can be adjusted by a knob.



Turn the knob to the manual position () if not want to use minute minder facility. In this position, the timer does not cut off the electricity flowever, in order to turn off the operating you either have to reset the timer or position the thermostate knob to “0”.

When the timer is set between 0-100 min, the electricity is cut off automatically and the timer rings at the end of this specific period.

Warning: The heating elements does not work unless the timer and thermostate knobs are opened

Operating the ovens - controlled by single knob

* The oven/or grill knob can only be rotated clockwise from the OFF position .

* Turn the oven on by rotating the oven knob clockwise.

* Adjustment of the temperature in the oven is also made by using this knob.

*The temperature values are written on the oven control knob. The amber temperature indicator light will glow until the pre-set temperature set using the oven knob is reached. Once the temperature has been reached, the amber light will go off and then cycle on and off during use to maintain the pre-set temperature. The table is a guide on cooking different types of food with the related cooking temperatures.

* You can obtain additional energy savings by switching off the oven five minutes prior to the end of the cooking period, provided that the oven door is not opened.

* Ensure you stand back from the appliance when opening the oven door to allow any build up of steam or heat to escape.

If, whilst cooking, steam produced comes in to contact with cool surfaces on the outside of the appliance, it will condense and produce water droplets.

This is quite normal and is not a fault.

Burning off the protective coating process.

In order to burn off the protective coating remove shelves and baking tray by turning your oven to 250°C for to 30 minute periods without putting anything into it.

You must ensure this operation is conducted in a well ventilated area.

(): Oven lamp and warning lamps light on. The heating elements are out of operation.

(Temperature range): The lower and upper heating element are on under the thermostat control.

(): Only the lower heating element is controlled.

(): Upper heating element is controlled.

(if available)

(): Means only the grill heating element is on.

To set the knob "0" position after the stage , turn the knob in the counter-clockwise direction.

(Temperature range): The lower and upper heating element are on under the thermostat control.

(): Only the lower heating element is controlled.

(): Upper heating element is controlled.

(): Means only the grill heating element is on.

To set the knob "0" position after the stage , turn the knob in the counter-clockwise direction.



Means, both grill heater and rotisserie function are on.

To set the knob "0" position after the stage , turn the knob in the counter-clockwise direction.

Operating the ovens - controlled by two knobs

Oven heating control knob

This knob is used together with the **"function selection"** knob. Select the desired stage with the **"function selection"** knob. Then rotate the **"oven heating control"** knob clockwise. The lamp and the heating elements in conjunction with the stage you have selected, or the fan will come on line. The temperature in the oven shall be sensed by the thermostat. The thermostat switches off the heating element and the thermostat light when the set temperature level is reached inside the oven. When the temperature falls below thermostat comes back on line and the thermostat light illuminates. This way, the set temperature level is maintained throughout the cooking period.

Function selection knob

This knob allows you to select functions and carry out checks. The functions and their stages are explained below. In order to operate the stages, you need to bring the **"function selection"** knob together with the **"oven heating control"** knob to the desired temperature degree and adjust the timer if there is. If your cooker has **timer**; refer to the description of timer usage.

Burning off the protective coating process. In order to burn off the protective coating remove shelves and baking tray by turning your oven to 250°C in  position for to 30 minute periods without putting anything into it.

You must ensure this operation is conducted in a wall ventilated area.



Oven lamp light on. The heating elements are out of operation.



Upper and lower heating elements are on.

It provides to cook the both sides of the meal at the same level.



Lower heater is on.

You can use this position, if you want to have the bottom side of your meal cooked better.



Upper heater is on. You can use this position, if you want to have the top side of your meal cooked better.



Upper and lower heating elements are on.

It provides to cook the both sides of the meal at the same level.



Lower heater is on.

You can use this position, if you want to have the bottom side of your meal cooked better.



Upper heater is on. You can use this position, if you want to have the top side of your meal cooked better.



Means only the grill heater is on.

You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.



Means, both grill heater and rotisserie function are on.

You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.

The stages of the function selection knob for multifunction oven



Oven lamp, warning lamps and fan are on.



Fan and turbo heater are on.



Fan and oven bottom heater are on.



Top and bottom heaters are on.



Fan, top and bottom heaters are on.



Fan and top heater are on.



Means only the grill heating element is on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.



Defrost



Fan and turbo heater are on.



Fan and oven bottom heater are on.



Top and bottom heaters are on.



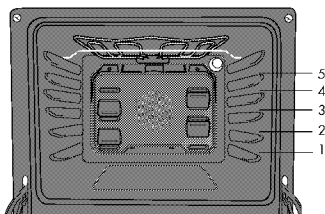
Fan, top and bottom heaters are on.



Fan and top heater are on.



Means only the grill heating element is on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.



The stages of the function selection knob for fan assisted cookers



Oven lamp, warning lamps and fan are on.



Fan and grill heater are on.



Fan and oven bottom heater are on.



Top and bottom heaters are on.



Fan, top and bottom heaters are on.



Fan and top heater are on.



Means only the grill heating element is on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.



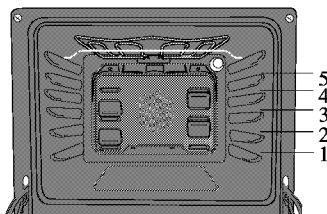
Top and bottom heaters are on.



Fan, top and bottom heaters are on.



Means only the grill heating element is on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.



Means, both grill heater and rotisserie function are on.

You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.

Cooking table

Foods	COOKING PAN	SHELF POSITIONS			THERMOSTAT POSITION	COOKING TIME (min)		
		 Fan with ring heater	 Top and bottom	 Fan with Top and bottom		 Fan with ring heater	 Top and bottom	 Fan with Top and bottom
Short bread (Serves 8)	24-26 cm bread mould	3	3	3	170-180	15-25	25-35	20-25
Cake in mould (Serves 5)	18-22 cm cake mould	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Cookie (Serves 12)	Cooking sheet	3	3	3	170-190	20-30	25-35	20-25
Flaky pastry (Serves 12)	Cooking sheet	3	3	3	180-190	20-30	25-35	20-25
Brioche	Cooking sheet	3	3	3	160-180	20-30	25-35	20-25
Pastry (Serves 8)	Big tray	3	3	3	 :180-190  :190-200	35-45	40-50	30-40
Yeast dough (Serves 18)	Big tray	3	3	3	 :190-200  :200-220	25-35	35-45	25-35
Biscuits (Serves 10)	Cooking sheet	3	3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Cake (Serves 20)	Big tray	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Millefeuille pastry (Serves 8)	Big tray	3	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Lasagne (Serves 8)	Lasagne dish	3	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Pizza (Serves 8)	Big tray	3	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Roast beef (Serves 8)	Roasting dish	3	3	3	250 (15min)*	90-120	110-120	100-110
Lamb shoulder (Serves 8)	Roasting dish	3	3	3	250 (15min)*	65-80	70-90	60-75
Roasted chicken	Roasting dish	3	3	3	250 (15min)*	55-65	60-70	50-60
Roasted turkey (5,5 kg)	Big tray	3	3	3	220 (25min)*	170-220	180-240	150-210
Fish	Roasting dish	3-4	3	3	200	15-20	15-25	15-20

*For roasted meats, the thermostat starts with the highest level and decreases to 150°C after 15 minutes.

- The values listed in the table are the results obtained from laboratory testing.
- You may find different flavours of the food according to your own cooking and usage practices.
- If you wish, you can add the time it takes to pre-heat the oven to the values listed in the table.

 Fan with ring heater
 Top and bottom heater
 Fan with Top and bottom heater
For 3 trays : 1 - 3 - 5
For 2 trays : 3 - 5
For 1 trays : 3
(IF AVAILABLE)



Operating the grill and rotisserie function (if available)

* Preheat the grill at  (grill setting) for approximately 5 minutes.

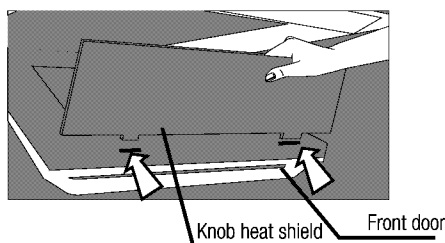
* **For multifunction ovens,** set the “function selection” knob to  or  and the “oven heating control” knob to maximum temperature.

☛ The indicator light will illuminate to show that the grill has been switched on.

☛ Apply oil on the grill shelf to prevent meat from sticking on the bars.

Using the Knob Heat Shield housing into Oven Door (for suitable models)

WARNING! Do not grill when the front door is closed. Otherwise, oven parts may be damaged. After preheating, keep the front door half-open during grilling. In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, center the knob shield plate between the front cover and the oven housing without leaving any gap.



☛ Locate a tray to one of the bottom shelves in order to collect to oils and for easy cleaning put some water in it.

- Ensure the food is correctly positioned under the grill element.

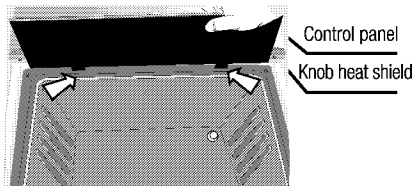
- Food which requires browning only should be placed under the hot grill, either in the grill pan, or on the floor of the grill compartment, according to the depth of the dish. The grill pan wire grid can be removed.

- Do not line the grill pan with aluminium foil as the increase in heat could create a fire hazard.

Using the Knob Heat Shield housing into Oven Body (for suitable models)

WARNING : After preheating, **keep the front door fully open during grilling.**

In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, the knob heat shield plate must be placed in the housing where the bottom of the control panel shown in the figure.



If your cooker has rotisserie function



Rotisserie motor can be rotated in clockwise or counter-clockwise directions.

* After operating your oven in grill position, locate the chicken to the rotisserie spit, and insert the spit to the rotisserie spit housing.

Attention: * While performing the rotisserie function, do not forget to use the knob heat shield correctly and keep the oven door half open or fully open depending upon the knob heat shield model you use.

Grill

	Shelf position.	Cooking duration (min.)
Lamb	3-4	12-15
Lamb chops	3-4	12-15
Beef		
Veal chops	3-4	15-25 (1)
Veal	3-4	15-25 (1)

(1) Depending on the thickness

☛ **Do not allow children to sit or stand on the oven door when the door is open.**



☛ Accessible part may become hot when the grill is in use, children should be kept away.

6 Maintenance and cleaning

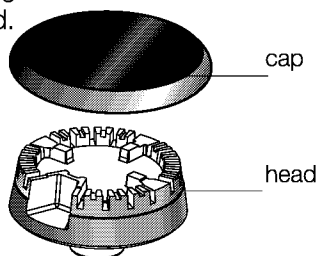
Turn off the mains switch before cleaning

- ☛ Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.
- ☛ Make sure that the oven, grill before you start cleaning.
- ☛ Your product is manufactured in a manner that it should not overflow the oily food juices under the counter. The pan supports can easily be removed and the top burner plate can be cleaned with soapy water, and rinsed with a dry cloth.
- ☛ Wash and rinse the gas burner caps and the pan supports with soapy water.

Never wash the gas burner caps and the pan supports in the dishwasher.

For the dirt and stains on the burner heads that can not be cleaned, use the metal surface cleaners you can obtain from the market according to their instructions.

- ☛ It is recommended that the acidic matters such as oil, lemon etc. should be cleaned immediately.
- ☛ Use a damp cloth to clean the interior and exterior. Never use any sharp instruments, abrasive household cleaner, or detergents for cleaning. For hard stains use suitable washing liquid.
- ☛ Ensure that the door seal is dry after cleaning. We recommend that grill elements be wiped with a damp cloth to remove any fat splashes. This will prevent fumes for any fat being burned off when the cooker is next used.



Solid hotplates

The cleaning of solid hotplates should be done when they are cold, using non scratch cream following the grain of the hotplate. Wipe over with a damp clean cloth, making sure that all the cleaner has been removed. Finally, turn on the hotplate to warm for a few minutes, then smear with a little cooking oil to provide a protective cooling.

Vitreous enamel hob surround

Clean with a cloth wrung out in soapy water. Stubborn stains can be removed with a cream, paste or liquid cleaner. Check that the cleaning agent used is approved by the Vitreous Enamel Development Council.

* Never clean the cooker surface by using materials such as hard brushes, steel pads or knives, which can easily scratch the enamelled and stainless steel surfaces.

* Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning labels written on them. Do not use cleaning agents containing acid or chlorine.

Cleaning can be accomplished using a soft piece of cloth wetted with soapy water or with commercially available special surface cleaners and a soft piece of cloth. Especially use liquid paste or cream type cleaners.

The Ceramic Glass and Glass burner's plates cleaning:

- * Unplug the plug from the power supply during cleaning.

- * Wait for the ceramic glass or glass plate cool down completely before starting to clean.

- * Be sure to use a cleaning agent that does not contain any particles or pieces that may scratch the ceramic glass surfaces.

Use cream or liquid cleaning agents.

Do not use mechanical-type powders or detergents as well as bleach-based cleaning agents.

- * Steel wool or brushing may damage the ceramic glass surface.

- * Dust on the ceramic surface may be removed with a moist cloth.

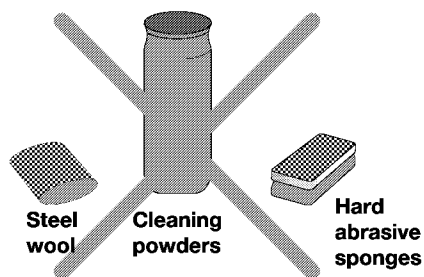
- * The ceramic surface will serve you for many years if you treat it with proper care.

- * Changes in the tint of the ceramic glass surface will not have any effect on ceramic's functional structure or durability

- * The ceramic surface must be wiped off with cold water and dried with a soft piece of cloth.

- * You can use the spatula supplied in order to remove spilled food and remains from the surface.

- * Sugar-based food such as jam should immediately be removed away with the spatula without waiting for the ceramic glass to cool down.



**Do not use the
above materials to clean
ceramic glass and stainless
steel surfaces.**

The change in color is not due to the change in the material properties, but due to the insufficient cleaning of burnt residue accumulating on surfaces, abrasion on the glass surface which is caused by pots and pans along with the use of improper cleaning agents.

Oven interior

Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position. Take out all trays and the grill out of the oven. Clean out the interior with a piece of moist, soapy cloth. Then, clean it once more with a wet piece of cloth and let it to dry.

Do not use dry powder agents for cleaning.

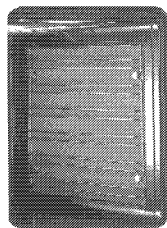
Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

Warning!

Never clean the inside of the oven and trays with hard brushes, steel pads or knives.

Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

☛ **Catalytic-enamelled models(if available);** The oven interior of this model is coated with catalytic enamel since the catalytic enamel cleans itself, you do not have to perform an extra cleaning after the cooking operation.



If your oven obtains steel rack; To clean the steel rack, unscrew the 4 screws. After cleaning operation, assemble the steel rack to the oven body again.

Control panel

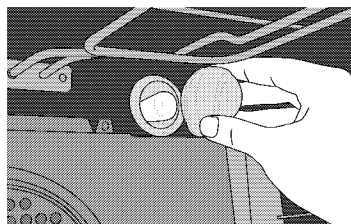
Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety hazard.

Oven door

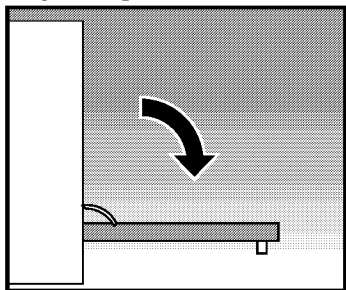
Wipe over the door outer panel with a cloth wrung out in hot soapy water, then after wiping with a cloth wrung out in clear water. Do not use scouring pads or abrasive powder which may scratch the surface. Take care during cleaning not to damage or distort the door seal.

Replacing the oven lamp (In models with lamp)

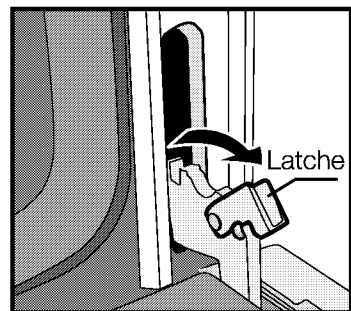
1. Unplug the power cable.
2. Then, remove the protective glass cover of the lamp inside your oven by turning it counterclockwise.
3. Then, remove the bulb by turning it counterclockwise.
4. After installing the correct bulb obtained from an Authorized Service, reinstall the protective glass of the lamp.



Replacing the oven door

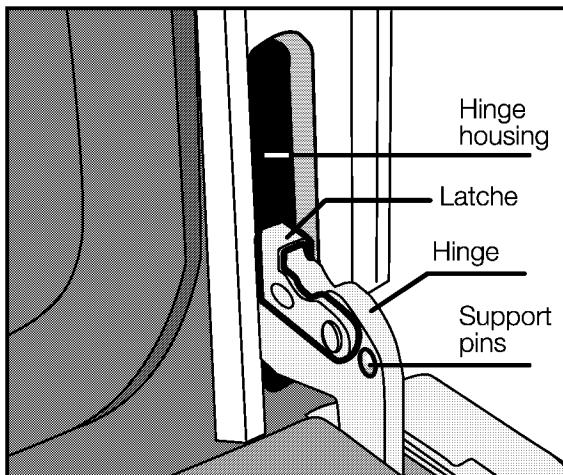


1. Open the front door to 90°

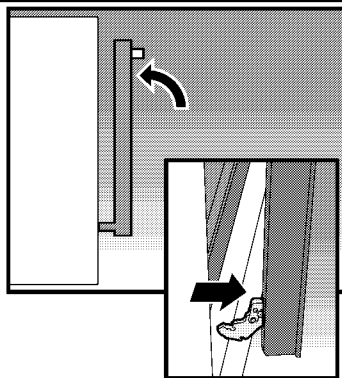


2. Open the latches placed on the hinges both sides of the front door until they touch the support pins.

3. Close the front door till touching the latches.



4. Hold the oven door slightly at the handle, close slightly, pull upwards and close until there is a aperture of few centimeters are left. Then you can detach the hinges from the housing.



The mount the door;

Do the above started instructions in reverse order.

Attention: A sure that hinges are placed aproprately in the housing do not target to close the latches.

7 Gas conversion

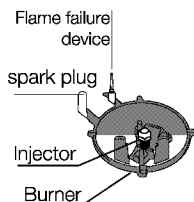
Your cooker can operate both Natural Gas and LPG. You can convert by changing the gas source and the top burner, oven and grill injectors. The replacement procedure of the injectors are explained below.

Call authorized Service for gas conversion.

Replacement of the top burner injector

Take off the burner head and burner cap before starting this procedure. Then:

1. Remove the injector inside the top burner with a suitable bit. Later, install the new injector by covering the injector threads with leakage preventing material.



INJECTOR TABLE 50X50

Utilization

Burners	Injector Marks			
	Butan Propan	Gas natural 20 mbar	Gas natural 13mbar	Gaz naturel 10 mbar
Auxiliary 1.0 kW	50	72	84	90
Semi-Rapid 2.0 kW	72	103	116	125
Rapid 2.9 kW	87	115	145	155
Grill 2.0 kW	71	104	120	124
Oven 2.0 kW	71	103	120	124

Reduced Tap Flow

In models with removable of the knobs

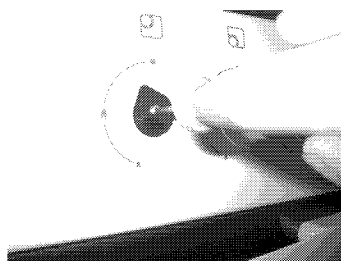
Removal of the knob

1. Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.

2. With a screwdriver, make the tap reduced flow adjustment from the injector that is on the gas tap (only the head is visible with the bolt shape).

It is sufficient to tight to screw completely, in butane/propane gas. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6 – 7mm. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If its smaller to the opposite.

For the last control of the burning of the cooker, bring the cooker high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.



8 Important do's and don'ts

Don'ts

* Don't leave children unsupervised where the cooker is installed and in use as all surfaces will get hot.

*** Don't allow children to sit or stand on the oven door when open in its down position or allow any person to sit or stand on part of the appliance.**

* Don't use large preserving pans or fish kettles across two hotplates as this will damage the hob.

*** Don't store items above the cooker that children may attempt to reach.**

* Don't use water to extinguish oil or fat fires.

*** Don't use the cooker as space heater, dryer.**

* Don't heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.

*** Don't place flammable or plastic items on or near the hob, and never place wet cloths etc. on the hob to dry.**

* Don't use biological washing powder or harsh abrasives or chemical cleaners for cleaning the oven inner panels.

*** Don't leave a hotplate on for long periods when not covered by a pan. Spillage should be dealt with as soon as it occurs, taking due care as the hob surface may be hot. Any spillage left on the surface after cooking should be cleaned off before the hob is switched on again to prevent baking on.**

* Don't store flammable materials, aerosol etc. in adjacent cabinets.

*** Don't cover ventilation slots in any way.**

* Don't use the handles to hang towels, dishcloths etc.

*** Don't use round-bottomed (traditional) Woks. Use flat-bottomed types.**

* Don't place dishes, pans, trays directly onto the oven compartment base.

*** Don't cover oven shelves with aluminium foil as the air circulation in**

the oven will be disrupted.

* Don't line the grill pan with aluminium foil.

*** Don't attempt to grill with the door closed.**

* Don't use the grill to warm plates.

Do's

* Have your appliance installed by a qualified engineer or a technician.

*** Make sure you understand the controls prior to using your appliance.**

* Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides of the appliance become hot during operation.

*** Keep children away from the cooker at all times when in use as surfaces will get extremely hot.**

* Always turn off the electricity supply at the wall switch before cleaning.

* Check all controls on the appliance are switched off after cooking.

*** Keep all ventilation slots clear of obstructions.**

* Remember that the oven and the utensil will be very hot when in use.

*** Note that times and temperatures in this book are for guidance only.**

*** Ensure meat and poultry is thoroughly defrosted before cooking.**

* Take care when removing utensils from the grill as they may be hot.

*** Take care when opening the door. Let steam and hot air escape before removing the food.**

* Use quality oven gloves for removing hot food utensils from the oven/grill.

*** Select the correct shelf position before turning the oven or grill on.**

* Clean your cooker regularly, ideally after each use.

*** Allow the appliance to cool before cleaning.**

* Always refer servicing to a qualified appliance service engineer.

9 Future transportation

☛ **Transporting the oven;**

Store the oven's original box. Transport the oven in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard or paper 1 to 1.5 cm in thickness onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

☛ **If you do not have the original carton;**

Take the necessary precautions in order to prevent the exterior panels, and the glass surfaces of the oven from being damaged.

Pack the oven in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

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

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY

585.9003.49/R.C/08.12.2007