

# BEKO

**RU** **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**ЭЛЕКТРО-ГАЗОВЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ**

**UK** **OPERATING INSTRUCTIONS**  
**MIXED ELECTRICAL- MULTIFUNCTION COOKERS**

50x60

# СОДЕРЖАНИЕ

RU

## **Уважаемый покупатель,**

Мы искренне хотим, чтобы Вам понравилось наше изделие, которое было изготовлено с использованием самых современных технологий и прошло тщательную проверку качества.

**С этой целью мы подготовили эту инструкцию и рекомендуем внимательно прочитать ее и затем пользоваться ею в дальнейшем.**



### **Раздел 1:**

*Меры предосторожности и важные замечания*



### **Раздел 2:**

*Установка и подготовка плиты к работе*



### **Раздел 3: Технические характеристики**



### **Раздел 4: Знакомство с панелью управления**

**4.1 Как пользоваться газовыми горелками**

**4.2 Как пользоваться электрическими конфорками**

**4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками**



### **Раздел 5: Как пользоваться духовкой**

**5.1 Установка электронного таймера**

**5.2 Как пользоваться механическим таймером**

**5.3 Духовки - управление одной ручкой**

**5.4 Духовки - управление двумя ручками**



### **Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом**



### **Раздел 7: Можно, нужно и нельзя**



### **Раздел 8: Обслуживание и чистка**



### **Раздел 9: Переключение на использование другого вида газа**



### **Раздел 10: Транспортировка**

# **Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания**

⚡ Электрические предохранители в Вашем доме должны быть рассчитаны на потребляемую плитой мощность.



⚡ Не пытайтесь передвинуть плиту, дергая за ручку дверцы духовки.  
⚡ Плита должна использоваться только по прямому назначению, т. е. для приготовления пищи в домашних условиях.



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

⚡ Прежде чем включить плиту в электросеть, проверьте, совпадает ли напряжение и частота тока в сети с теми значениями, которые указаны на этикетке.

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



Если в плите есть таймер, обязательно устанавливайте его при первом включении и после любых перебоев с электропитанием, иначе плита работать не будет.



• В моделях в грилем:  
При работе гриля держите дверцу духовки закрытой.

Если во время работы гриля открыть дверцу духовки, плита может быть повреждена, (\*) и гарантия будет аннулирована.

(\*) Если держать дверцу духовки открытой, внешние поверхности плиты будут сильно нагреваться, что может привести к повреждению дверцы, панели управления, ручек переключателей и боковых стенок.



Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы. Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

⚡ Не позволяйте детям прикасаться к плите во время ее работы и до тех пор, пока она не остынет, так как плита при работе сильно нагревается.



Электрический провод не должен касаться никаких частей плиты во время ее работы. Не просовывайте провод электропитания в дверцу духовки, как как этим можно повредить изоляцию.



⚡ Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.  
⚡ Во время работы дверца духовки и внешние поверхности нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей плиты.



Немедленно отключите духовку от сети, если обнаружите какую-либо трещину на стеклокерамической поверхности.



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



Газовые плиты отрегулированы на использование природного газа. Если необходимо использовать сжиженный газ, обратитесь в службу сервиса для переналадки плиты.



Используйте плиты с редуктором, рассчитанным на **13 мбар** для природного газа и **30 мбар** для сжиженного газа.

В моделях плит "iNox" цвет поверхностей, ближе расположенных к конфоркам, со временем может измениться из-за чрезмерно высокой температуры.



## Раздел 2: 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 мм<sup>2</sup>.

**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.**

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

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:

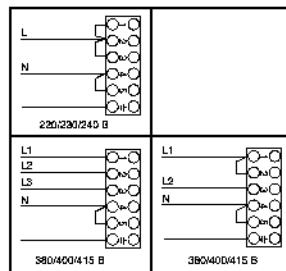
В комплект плиты входит электропровод без вилки (H05 VV-F 3G 1,5 мм<sup>2</sup>).

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.



➤ Если ваша духовка поставляется с проводом электропитания (H05 V V-F 3G 2,5 мм<sup>2</sup>) без вилки, подсоедините вилку следующим образом:

Коричневый провод — L (фаза);  
 Синий провод — N (ноль);  
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

➤ Если ваша духовка поставляется без провода электропитания, то выберите провод, руководствуясь таблицей 1. При подсоединении провода к духовке пользуйтесь таблицей 2.

В целях безопасности электрический провод должен быть не более 2 м длиной.

➤ Снимите крышку распределительной коробки

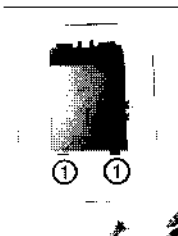
➤ Подсоедините электрический провод, как показано на монтажной схеме на задней крышке.

➤ Закрепите электрический провод двумя винтами и зажимом.

➤ Установите на место крышку распределительной коробки. Ваша духовка рассчитана на подключение к однофазной или трехфазной электросети.

➤ Электрический провод должен быть пропущен через хомут.

➤ Провод следует проложить в стороне от духовки, в особенности подальше от вентиляционных отверстий, и он не должен попасть под корпус духовки, когда вы будете устанавливать ее на место около стены.



Тип электропитания	Одно фаза	Три фазы с нулем	Две фазы с нулем
Напряжение	220/230/240 В	380/400 /415 В	380/400 /415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x2,5 мм <sup>2</sup> H05 V V-F	5x2,5 мм <sup>2</sup> H:5 V V-F	4x2,5 мм <sup>2</sup> H:5 V V-F

Таблица 1

Если необходимо заменить провод электропитания, выберите провод подходящего типа и выполните следующие операции. Отсоедините плиту от электрической сети.

1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.

2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

Коричневый провод — L (фаза);  
 Синий провод — N (ноль);  
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

4. Закрепите провод зажимом.

5. Установите на место крышку распределительной коробки.

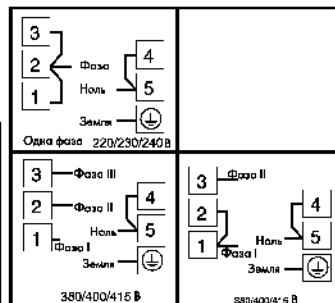
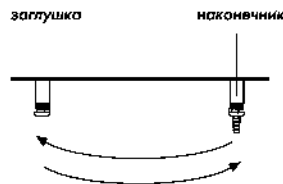


Таблица 2

## Установка газовых плит

### Подключение газового шланга к плите

В зависимости от расположения газовой трубы наконечник и заглушку можно поменять местами для более удобного соединения. Подержите пластиковый конец шланга в горячей воде в течение минуты, чтобы размягчить его, затем натяните его на наконечник. Плотно затяните хомут отверткой. Другой конец шланга присоедините к газовой трубе аналогичным образом.



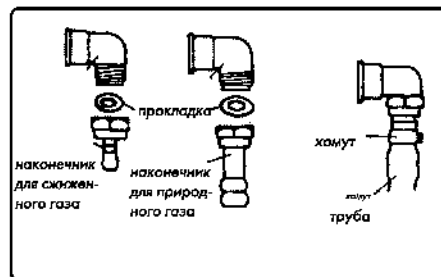
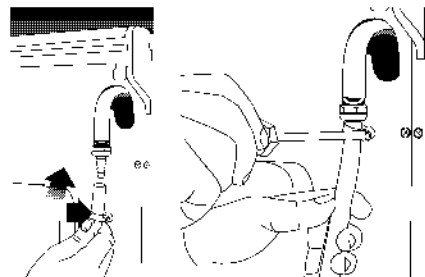
**Внимание!**  
Шланг, соединяющий выходной клапан магистральной трубы природного газа должен быть коротким и не пропускать газ. Длина шланга не должна превышать 125 см в целях безопасности.

### Контроль за утечкой газа

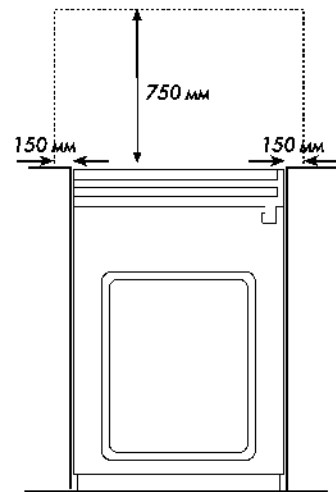
Проверяя, нет ли утечки газа, убедитесь, что газовые конфорки закрыты, а впускной клапан открыт. Смочите соединение мыльной водой для проверки утечки газа. Если утечка есть, то в месте соединения появятся мыльные пузыри. В этом случае тщательно проверьте соединение. Не проверяйте наличие утечки газа с помощью огня.

### Внимание!

**Никогда не пользуйтесь спичками или зажигалкой для проверки утечки газа.**



Типы соединений для природного и сжиженного газа.



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.

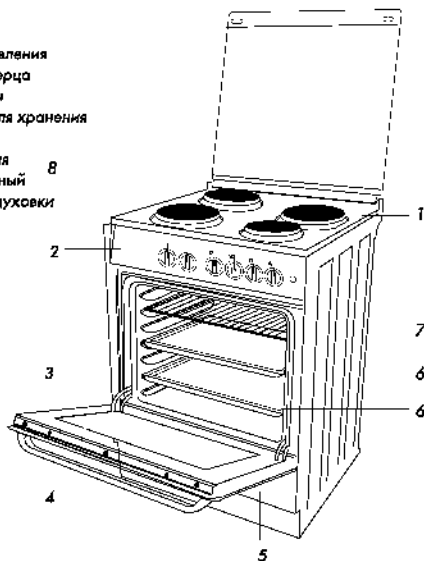
Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

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



## Раздел 3: 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



Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках.

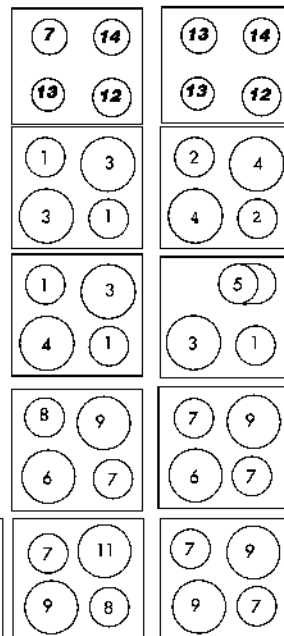
Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться.

Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре.

Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.

	Обычные плиты	Многофункциональные плиты	Электроплиты с вентилятором
Мощность гриля	800 Вт/1500 Вт	800 Вт/1500 Вт	800 Вт/1500 Вт
Мощность духовки	1900 Вт	1900 Вт	1900 Вт
Мощность вентилятора	–	1800 Вт	–
Мощность мотора вентилятора	–	38 Вт/2800 об/мин	38 Вт/2800 об/мин
Класс противопожарной защиты	Для стеклокерамических плит: Y; для других – X		
Лампочка	1,5 Вт/25 Вт	1,5 Вт/25 Вт	1,5 Вт/25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 600 мм	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 600 мм	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 600 мм

1	Излучательная конфорка $\varnothing 140$ мм 1200 Вт
2	Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 140$ мм 1200 Вт
3	Излучательная конфорка $\varnothing 180$ мм 1700 Вт
4	Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 180$ мм 1800 Вт
5	Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 140 \times 250$ мм 2000 Вт
6	Быстрая конфорка $\varnothing 180$ мм 2000 Вт
7	Обычная конфорка $\varnothing 145$ мм 1000 Вт
8	Быстрая конфорка $\varnothing 145$ мм 1500 Вт
9	Обычная конфорка $\varnothing 180$ мм 1500 Вт
10.	Обычная конфорка $\varnothing 80$ мм 450 Вт
11.	Обычная конфорка $\varnothing 180$ мм 1000 Вт
12.	Быстрая конфорка 2900 Вт
13.	Быстрая конфорка средней мощности 2000 Вт
14.	Дополнительная конфорка 1000 Вт
15.	Быстрая двойная конфорка излучательного типа $\varnothing 120 \times 180$ мм внутренний нагреватель 700 Вт внутренний и внешний нагреватели 1700 Вт

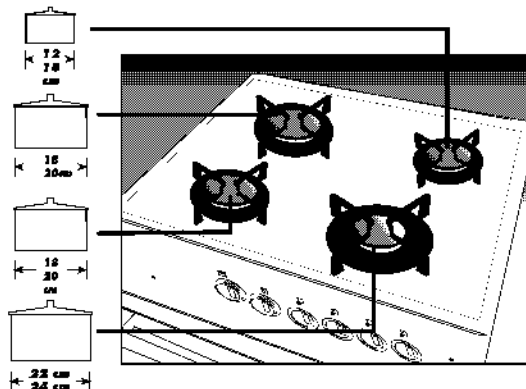


# Раздел 4: Как пользоваться газовыми горелками

## 4.1 Как пользоваться газовыми горелками

### Как добиться 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.

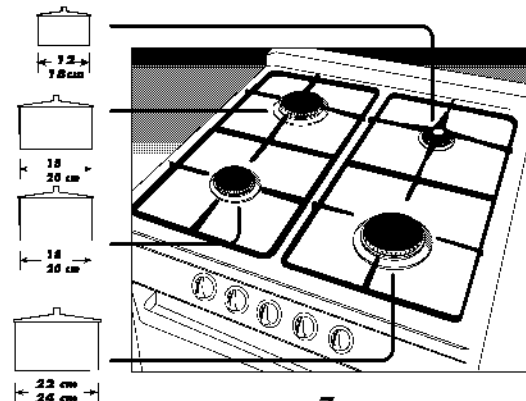


### Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени



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.



### 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.



### Зажигание газа кнопкой (в моделях с зажиганием)

Эта кнопка обеспечивает автоматическое зажигание газа. Если ее нажать и отпустить, то во всех горелках, проскочит искра. Газ загорается 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 нее. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатой 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.**



## 4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

Положение переключателя	Цифровые обозначения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Нагревание	Медленный 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 вычехлить 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.

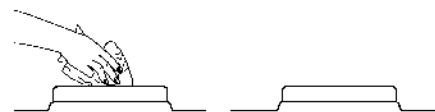
### Используйте качественные кастрюли

☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимальному 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)
☉ 145 мм (маленькая)	→ ☉ 150-170
☉ 180 мм (большая)	→ ☉ 180-200



### ☛ 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 концентрических 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 памятой 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 мерам безопасности при 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 мороженых 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.

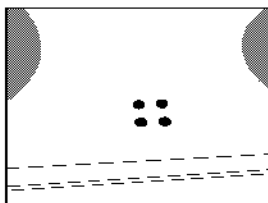
Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

**Внимание! Не тушите огонь водой. Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.**

### 4.3 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.**

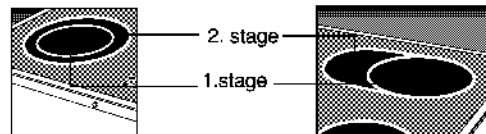


#### Цифровые обозначения

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

Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между 1 и 3 положениями. Двойная конфорка может нагреваться в двух положениях. Электронную энергию можно экономить, включая 1 положение для небольшой посуды и используя положение 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю часть конфорки. Вы можете использовать уровни 1, 2 и 3, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней частей конфорки поверните переключатель "●" по часовой стрелке, начиная с положения 3 до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены оба режима конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение "0", повернув его против часовой стрелки.

**Внимание! Положение 2 расширенной конфорки отдельно само по себе не работает.**



## Как пользоваться стеклокерамическими конфорками CERAN®

☛ **Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.**

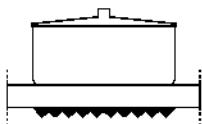
☛ **Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включить плиту.**

☛ **При включении конфорок слышно легкое гудение. Это нормально и не является следствием неисправности.**

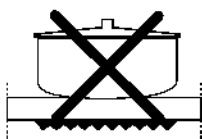
☛ **Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.**

☛ **Не нагревайте пустую эмалированную посуду.**

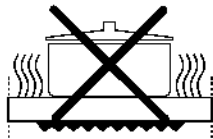
☛ **Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.**



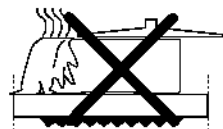
☛ **Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.**



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



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



☛ **Жидкость, вытекающая 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.**

☛ **Оптимальной эффективности можно добиться, используя посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.**

☛ **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 обезцвечиванию поверхности.**

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

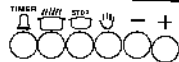


## Раздел 5: Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

### 5.1 Установка электронного таймера

Перед включением плиты установите таймер, иначе она не будет работать.

**Электрический ток поступает к нагревательным элементам через электронный таймер. Таймер должен быть включен для того, чтобы нагревательные элементы могли работать.**



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 плиты

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).

: 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

Программируемый таймер можно использовать в одном из трех режимов:



- ☛ режим автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого приготовления;
- ☛ показ времени суток в 24-часовом формате;
- ☛ подача звукового предупредительного сигнала.

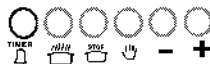
### Пожалуйста, имейте в виду

- ☛ 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  .
- ☛ 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 , кнопку “+” или “-”, 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.
- ☛ Плита 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).

В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.







### 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.
- 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.
- В установленное время духовка включится, блюдо будет приготовлено и духовка выключится.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор **"Auto"**. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .




В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.

Нажмите кнопку  для отключения индикатора "Auto".



☛ Установите переключатель нагрева духовки и переключатель выбора режима в положение "●" {выключено}.

**Примечание:** Обязательно 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.


☛ Нажмите кнопку  <sup>TIMER</sup>, кнопки "+" или "-" или поверните кнопку  для установки времени, когда должен прозвучать сигнал.

☛ Сигнал таймера прозвучит в конце заданного времени.

☛ Для того, чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку  <sup>STOP</sup>.

### **Как отменить автоматический режим**

☛ Нажмите кнопки  <sup>STOP</sup> и "-" пока на индикаторе не высветится 0:00.

☛ Нажмите кнопку , и программа будет отключена.



☛ На индикаторе высветится текущее время суток.



### **Активизирование демонстрационного режима**

Демонстрационный режим работает как ключ защиты. Когда он включен, все реле разомкнуты. Это значит, что таймером можно пользоваться как обычно, но подсос иненныйд к нему прибор не будет работать. Таким образом, ваш ребенок может установить какуюлибо программу, но плита не включится.

#### **Для того, чтобы включить демонстрационный режим необходимо:**



1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.


2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку  <sup>TIMER</sup> и кнопку  примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "ON".

3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "OFF" и значок . Примерно через 5 секунд рядом со значком  загорится циферблат часов. Ключ защиты активирован.

#### **Для того, чтобы отключить демонстрационный режим необходимо:**

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.

2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку  <sup>TIMER</sup> и кнопку  примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "OFF".

3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "ON" и значок  погаснет.

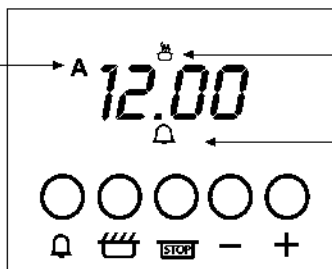
Примерно через 5 секунд загорится циферблат часов. Ключ защиты отключен.





## использование таймера/ устройства программирования

**!** **!** Дисплей таймера имеет формат суточных часов. Перед эксплуатацией плиты убедитесь, что всегда задано правильное значение времени суток.


Загорится A:  
- Когда таймер будет включен первый раз, он будет мигать. (При задании времени суток он должен погаснуть).  
- Когда задана программа Автоматическое приготовление (Auto Cooking).



Прежде, чем духовка начнет работать, необходимо задать значение таймера.

 Данный символ "Кастрюля" загорится в случае:  
- Когда плита работает в "ручном режиме".  
- При нажатии на кнопку  Период приготовления и задании длительности программы "Автоматическое приготовление".

 программы "Автоматическое приготовление".

 загорится при задании значения отсчитываемых минут и останется зажженным в течение всего этого времени.

### отсчет минут

Здесь можно задать временной период до 23 часов 59 минут, который будет отсчитываться назад. По достижении нуля таймер издаст звуковой сигнал. Например, если задать значение 20 минут, то по истечении этого промежутка времени раздастся звуковой сигнал.

### период приготовления

Период приготовления - это фактический временной интервал, в течение которого духовка будет включена как часть программы "Автоматическое приготовление". Например, если задать значение 2 часа, то пища будет готовиться в течение 2 часов.

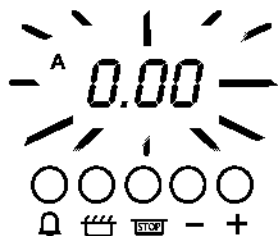
### конечное время

Время дня, по достижении которого программу автоматического приготовления следует завершить. Например, если задать период приготовления равным 2 часам, а конечное время установить на 11:00, то таймер включит духовку в 9:00 и выключит ее в 11:00. В 11:00 раздастся звуковой сигнал, указывающий, что программа автоматического приготовления завершена.

### Примечания

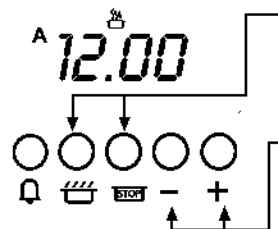
- При задании программы автоматического приготовления и при установке таймера необходимо задать необходимую температуру духовки.
  - Если программа автоматического приготовления была задана, то духовка будет работать только в течение предварительно заданного времени.  
"+ " и "- "
- Используются для настройки различных функциональных параметров таймера.
- Используется для высоты звукового сигнала.

## Задание времени суток



- Шаг 1** Проверьте, чтобы все элементы управления духовкой находились в положении ВЫКЛ.
- Шаг 2** Проверьте, чтобы к плите подавалось электропитание.


Во включенном состоянии на дисплее будет отображаться значение 0.0 и символ А, причем оба будут мигать.



- Шаг 3** Одновременно нажмите и удерживайте кнопки период приготовления и **STOP** конечное время.

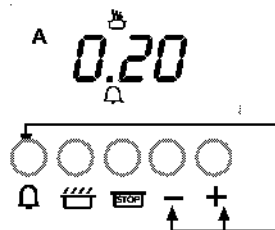
- Шаг 4** При нажатых кнопках период приготовления и **STOP** конечное время нажмите либо на кнопку "+", либо на кнопку "-" для задания правильного времени суток.

- Шаг 5** Одновременно отпустите все кнопки.


Теперь значение времени суток установлено, и загорится символ , указывающий, что таймер находится в ручном режиме.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для изменения значения времени суток повторите указанные выше шаги 3, 4 и 5.

## Задание значения отсчета минут





- Шаг 1** Проверьте, что значение времени суток задано правильно.


- Шаг 2** Нажмите и удерживайте кнопку  отсчета минут.

- Шаг 3** При нажатой кнопке  задайте требуемое значение отсчета минут с помощью кнопок "+" и "-".  
Загорится символ .

- Шаг 4** Отпустите все кнопки, и на дисплее таймера снова будет отображено значение времени суток.

Символ  останется зажженным, указывая, что период отсчета минут был задан.


По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, а символ  погаснет. Звуковой сигнал будет длиться несколько минут, если его не отключить (см. шаг 5).


- Шаг 5** Для отмены звукового сигнала нажмите на кнопку  отсчета минут. После того, как кнопку отпустить, на дисплее таймера снова отобразится значение времени суток.




Для отмены отсчета минут до истечения заданного периода:

**Шаг 1** Нажмите на кнопку  отсчета минут.

**Шаг 2** Нажимайте на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не отобразится значение 0.00 и символ .

**Шаг 3** Для отмены звукового сигнала нажмите на кнопку  отсчета минут.

#### Примечание

При заданном периоде отсчета минут оставшееся время можно проверить в любой момент путем простого нажатия на  кнопку отсчета минут.

#### Программы автоматического приготовления

Запрограммировать можно только главную духовку. Если для главной духовки было установлено значение таймера, то в течение той же самой автоматической программы верхняя духовка может работать в ручном режиме.

С помощью таймера можно выбрать две программы автоматического приготовления:

**(а)** Настройка таймера на автоматическое включение и отключение духовки.



**(б)** Настройка таймера на немедленное включение и автоматическое отключение духовки по истечении заданного периода приготовления.


**(а) Настройка таймера на автоматическое включение и отключение духовки.**


Эта программа позволяет готовить пищу в определенное время и в течение определенного периода времени, по истечении которого духовка автоматически отключится.


**Шаг 1.** Проверьте, что время суток установлено правильно. В противном случае выполните инструкции по установке времени суток.


**Шаг 2.** Поместите пищу на нужную полку духовки и закройте дверцу.

**Шаг 3.** Нажмите и удерживайте кнопку периода приготовления . На дисплее будет значение 0.00, а символ кастрюли  будет гореть.


**Шаг 4.** При нажатой кнопке периода приготовления  задайте требуемое значение периода приготовления с помощью кнопок "+" и "-".


⇒ Отпустите кнопки, и на дисплее таймера снова будет указано значение времени суток, а символ **A** и символ  будут гореть.

**Шаг 5.** Нажмите и удерживайте кнопку конечного времени . На дисплее будет указано самое раннее значение из предварительно заданных периодов приготовления.



**Шаг 6.** При нажатой кнопке  конечного времени задайте значение конечного времени с помощью кнопок "+" и "-", т.е., время, требующееся для приготовления пищи и отключения духовки.

Отпустите все кнопки, и на дисплее таймера снова будет отображено значение времени суток.


Символ **A** останется зажженным, указывая, что была задана программа автоматического приготовления. Символ  погаснет.

При начале выполнения программы автоматического приготовления символ  снова загорится.




**Шаг 7.** Поверните ручку управления духовки до требуемой температуры.

**A**  В конце периода приготовления символ **A** замигает, и раздастся прерывающийся звуковой сигнал. Символ  погаснет. Звуковой сигнал будет длиться несколько минут, если его не отключить (см. шаг 6). Символ **A** будет мигать до тех пор, пока таймер не вернется к ручному режиму работы (см. ниже).







**Шаг 8.** Для отключения звукового сигнала нажмите на кнопку  периода приготовления.

**Шаг 9.** Поверните ручку управления духовкой в положение ВЫКЛ.

**Шаг 10.** Для возвращения духовки в ручной режим работы одновременно нажмите на кнопки  период приготовления и  конечное время. Символ **A** погаснет, а символ  загорится вновь.

### Примечания:

При автоматическом приготовлении значение периода приготовления можно проверить в любой момент путем простого нажатия на кнопки  период приготовления и  конечное время.



Для отмены программы автоматического приготовления до или после начала ее выполнения одновременно нажмите на кнопки  период приготовления и  конечное время. При этом плита вернется к ручному режиму работы.

**(б) Настройка таймера на немедленное включение и автоматическое отключение духовки по истечении заданного периода приготовления.**

**Шаг 1.** Проверьте, что время суток установлено правильно. В противном случае выполните инструкции по установке времени суток.

**Шаг 2.** Поместите пищу на нужную полку духовки и закройте дверцу.


**Шаг 3.** Поверните ручку управления духовки до требуемой температуры.


**Шаг 4.** Нажмите и удерживайте кнопку  период приготовления; на дисплее будет отображено значение *0.00*, и загорится символ .

При нажатой кнопке периода приготовления задайте требуемое значение периода приготовления с помощью кнопок "+" и "-"; при этом символ **A** будет гореть, например, 1 ч 30 минут.



**Примечание:** Период приготовления - это временной интервал, требующийся для приготовления пищи.




**Шаг 5** Отпустите все кнопки.

Отпустите кнопки, и на дисплее таймера снова будет указано значение времени суток, а символ **A** и символ  будут гореть.

**Шаг 6** Для включения звукового сигнала нажмите на кнопку  периода приготовления.

**Шаг 7** Поверните ручку управления духовки до положения ВЫКЛ.


Для возвращения плиты в ручной режим работы одновременно нажмите на кнопки  период приготовления и конечное время. Символ **A** погаснет, а символ  загорится вновь.

При автоматическом приготовлении значение периода приготовления можно проверить в любой момент путем простого нажатия на кнопки  период приготовления. Для отмены программы автоматического приготовления до или после начала ее выполнения одновременно нажмите на кнопки  период приготовления и  конечное время. При этом плита вернется к ручному режиму работы.

## **5.2 Как пользоваться механическим таймером**

### **Если в Вашей плите есть механический таймер**

Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

Установите таймер в ручной режим () , если не хотите его использовать. В этом положении таймер не отключит электричество, поэтому для того, чтобы выключить духовку, Вам следует переустановить таймер или установить переключатель нагрева духовки в положение "0".

Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, то по истечении установленного времени электричество будет автоматически отключено и раздастся звуковой сигнал.

**Внимание!** Нагревательные элементы не включатся, если одновременно не включены и таймер духовки, и термостат.

## 5.3 Духовки - управление одной ручкой

\* Ручку духовки/гриля можно поворачивать из положения OFF (Выкл.) только по часовой стрелке.

\* Включите духовку, повернув ручку духовки по часовой стрелке.


\* Температура в духовке также устанавливается этой ручкой.

\* Шкала с указанием температуры нанесена на ручку управления духовки. Пока с помощью рукоятки не будет установлена заданная температура, будет гореть желтый индикатор температуры. По достижении температуры желтый свет выключится, и затем время от времени будет загораться для поддержки заданной температуры. Таблица показывает температурный режим для приготовления различных видов пищи.


\* Вы можете сэкономить электроэнергию, выключив духовку за пять минут до окончания готовки, не открывая при этом ее дверцу.


**\* Прежде чем открыть дверцу, чтобы выпустить пар или жар, убедитесь, что стоите на достаточном расстоянии от электроприбора. Если во время готовки пар соприкоснется с холодной поверхностью вне электроприбора, он конденсируется и превратится в капли воды. Это обычная ситуация, не свидетельствующая о неисправности.**


### Стандартные духовки



(): Горят лампа духовки и предупреждающие лампы. Нагревательный элемент бездействует.

(Температура): Нижний и верхний нагревательные элементы работают под контролем термостата.


(): Контролируется только нижний нагревательный элемент.

(): Контролируется верхний нагревательный элемент.


(): Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

(): Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле. Для установки ручки в положение "0" после , поверните ручку против часовой стрелки.


### Духовка в турбо-режиме


(): Горят лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.

(Температура): Турбонагревательный элемент работает под контролем термостата.

(): Это означает, что включен только гриль и лампы.

Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

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

Для установки ручки в положение "0" после , поверните ручку против часовой стрелки.

#### Процесс сжигания защитного слоя.

Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут с температурой 250°C.


Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

## 5.4 Духовки - управление двумя ручками


### Ручка контроля нагрева духовки

Эта ручка используется с ручкой "выбор функций". Выберите необходимый уровень ручкой "выбор функций". Затем поверните ручку "контроль нагрева духовки" по часовой стрелке. В зависимости от выбранного вами уровня включается лампа и нагревательный элемент либо вентилятор. Температура в духовке отслеживается термостатом. Когда в духовке достигается заданная температура, термостат отключает нагревательный элемент и подсветку термостата. Когда температура падает, термостат и подсветка термостата снова включаются. Таким образом во время готовки поддерживается заданная температура.

### Ручка выбора функций

Эта ручка позволяет вам выбирать функции и осуществлять проверку. Функции и соответствующие им положения описаны ниже. Для установки положений вы должны установить ручку "выбор функций" (кроме положения ) вместе с ручкой "контроль нагрева духовки" на желаемую температуру, и установить таймер, если он имеется. Если в вашей плите есть таймер; см. описание его использования.

Процесс сжигания защитного слоя.

Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут в положении  с температурой 250°C.

Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

### Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок



Включена лампа духовки. Нагревательный элемент бездействует.



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



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.



Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

### Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок



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



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.





Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.




Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


## Шаги выбора функций кнопкой управления для мульти систем.

 Включены лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.


 Включены вентилятор и турбонагревательный элемент.

 Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.



 Включены верхний и нижний нагревательные элементы.


 Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.


 Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.


 Это означает, что включен только гриль и лампы. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


 Разморозка


  Включены вентилятор и турбонагревательный элемент.

 Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.


 Включены верхний и нижний нагревательные элементы.

 Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.


 Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.


 Это означает, что включен только гриль и лампы. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


## Шаги и выбора функций кнопкой управления для турбо-электро духовки


 Включены лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.


 Включены вентилятор и гриль.


 Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.


 Включены верхний и нижний нагревательные элементы.


 Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.


 Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.

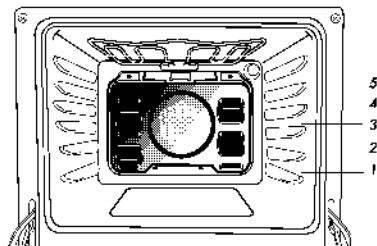
 Это означает, что включен только гриль и лампы. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


 Включены верхний и нижний нагревательные элементы.

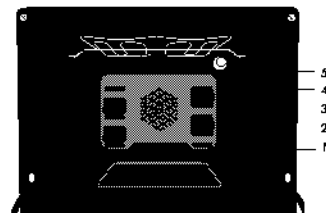
 Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.

 Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

 Это означает, что включен только гриль и лампы. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.















 Это означает, что работают лампы, гриль и функция жарения на вертеле. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.








## Рекомендации по приготовлению блюд

Блюда	Противни	Номер полки			Положение термостата	Время приготовления ( мин. )		
		 Вентилятор с кольцевым нагревателем	 Верхний и нижний нагреватели	 Вентилятор, верхний и нижний нагреватели		 Вентилятор с кольцевым нагревателем	 Верхний и нижний нагреватели	 Вентилятор, верхний и нижний нагреватели
Формовой хлеб (8 порций)	Формы 24-26 см	2	3	3	170-180	15-25	25-35	20-25
Кекс в форме (5 порций)	Формы 18-22 см	2	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Выпечка (12 порций)	Противень	3	3	3	170-190	20-30	25-35	20-25
Песочное печенье (12 порций)	Противень	3	3	3	180-190	20-30	25-35	20-25
Бриош (сдобные булочки)	Противень	3	3	3	160-180	20-30	25-35	20-25
Пирожные (8 порций)	Большой противень	3	3	3	 :180-190	35-45	40-50	30-40
Дрожжевое тесто (18 порций)	Большой противень	3	3	3	 /  :190-200			
					 :190-200			
					 /  :200-220			
Печенье (10 порций)	Большой противень	3	3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Кекс (20 порций)	Большой противень	3	3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Овсяное печенье (8 порций)	Большой противень	3	3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Мелкие макароны (8 порций)	Противень для макарон	3	3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Пицца (8 порций)	Большой противень	3	3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Ростбиф (8 порций)	Жаровня	3	3	3	250(15 dk)	90-120	110-120	100-110
Седло барашка (8 порций)	Жаровня	3	3	3	250(15 dk)	65-80	70-90	60-75
Жареный цыпленок	Жаровня	3	3	3	250(15 dk)	55-65	60-70	50-60
Жареная индейка (5,5 кг)	Большой противень	3	3	3	220(25 dk)	170-220	180-240	150-210
Рыба	Жаровня	34	3	3	200	15-20	15-25	15-20

Для жарения мяса установите термостат на максимальную температуру, прогрейте духовку в течение 15 минут и переведите термостат на 150 °С

- ♦ Значения, приведенные в таблице, получены в результате лабораторных испытаний.
- ♦ Вы можете отступать от рекомендаций в соответствии с собственными предпочтениями.
- ♦ Вы можете увеличить рекомендуемое время приготовления с учетом времени, необходимого для предварительного разогрева духовки.

Номера полок ( для моделей с вентилятором и кольцевым нагревателем  
Для 3-х противней: 1 - 3 - 5  
Для 2-х противней: 3 - 5  
Для 1-го противня: 3

-  Вентилятор с кольцевым нагревателем
-  Верхний и нижний нагреватели
-  Вентилятор, верхний и нижний нагреватели  
ЕСЛИ ЕСТЬ



## Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом

➤ Разогрейте духовку в течение примерно 5 минут, установив переключатель в положение (установки гриля). В течение этого времени переключатель температуры должен быть установлен в положение **max**, а дверца духовки должна быть закрыта.

➤ Индикаторная лампочка загорается, показывая, что включен гриль.

➤ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорело.

➤ Под решетку гриля поставьте противень для сбора жира, и налейте в него немного воды для того, чтобы его потом было легче мыть.



➤ **Не разрешайте детям садиться или вставить на дверцу духовки, когда она открыта.**

➤ Внешние поверхности плиты могут сильно нагреваться во время работы гриля, поэтому не подпускайте детей близко к плите.

- Убедитесь, что приготавливаемое блюдо правильно установлено под нагревательными элементами.
- Блюда, которые нужно только поджарить сверху, следует размещать под разогретым нагревательными элементами на противне или на нижней поверхности духовки в зависимости от высоты посуды. Решетку гриля в этом случае можно убрать.

- При работе гриля дверца духовки должна быть закрыта.

### Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел

Мотор вертела может вращаться как по часовой, так и против часовой стрелке.

➤ После того, как Вы пожарили курицу в гриле, насадите ее на вертел и вставьте вертел в гнездо

➤ Когда включен вертел, держите дверцу духовки приоткрытой и не забудьте установить заслонку для защиты переключателей от чрезмерно высокой температуры.

	Гриль	
	Плита	Время при температуре <b>max</b>
Мясо (из баранины)	3-4	12-15
Отбивные из баранины	3-4	12-15
Котлеты из телятины	3-4	15-25 (7)
Котлеты из баранины	3-4	15-25 (7)

(7) В зависимости от толщины



## Раздел 7: Можно, нужно и нельзя

### 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 пригорела.

- ❗ 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 тартелак.

### 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 обслуживанию плиты только квалифицированному мастеру.



## Раздел 8: Обслуживание и чистка

### Отсоедините плиту от электросети, прежде ее чистить

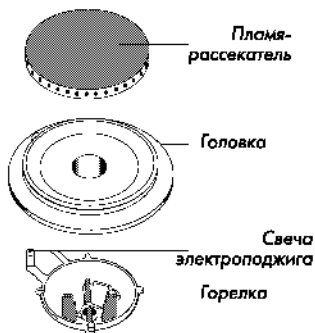
☛ Прежде чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".

☛ Прежде чем мыть плиту, убедитесь, что все горелки и конфорки остыли.

☛ Ваша плита сконструирована так, что жирная жидкость, выплеснувшаяся при приготовлении, не подтекает под крышку. Решетка для посуды легко снимается и верхняя поверхность плиты может быть легко вымыта мыльной водой и просушена сухой тряпкой.

☛ Вымойте и вытрите газовые горелки и решетку для посуды мыльной водой. **Никогда не мойте горелки и решетку в посудомоечной машине.** Так как грязь и пятна не счищаются с горелок, пользуйтесь имеющимися в продаже чистящими средствами в соответствии с инструкциями к ним.

☛ Рекомендуется сразу же удалять вещества, содержащие кислоту, такие, как масло, лимон и т. д.



☛ Вытирайте наружные и внутренние поверхности влажной тряпкой. Никогда не используйте для чистки плиты острые инструменты, абразивные моющие средства и порошки. Трудно удаляемые пятна отмывайте специально предназначенными для этого мощными жидкостями.

☛ 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 избавитесь от дыма, образующегося при сгорании расплескавшегося жира.

### Электрические конфорки

Электрические конфорки следует чистить, когда они холодные, используя жидкие моющие средства, не оставляющие царапин. Протирайте их влажной тряпкой, тщательно удаляя остатки моющего средства. Закончив чистку, прогрейте конфорку в течение нескольких минут, затем протрите тряпкой, смоченной слегка в растительном масле для того, чтобы нанести защитную пленку.

**Стеклокерамическое покрытие вокруг конфорок** чистится тряпкой смоченной в мыльной воде. Стойкие пятна можно

удалить пастообразным или жидким чистящим средством. Убедитесь, что чистящее средство рекомендовано для чистки стеклокерамических поверхностей.

☛ Никогда не чистите поверхность плиты жесткими щетками, стальными лезвиями, ножами и т.п., которые могут поцарапать эмалированное покрытие и поверхность из нержавеющей стали.

☛ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках. Не пользуйтесь средствами, содержащими кислоту или хлор для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали. Чистить следует мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде или имеющимися в продаже специальных средствах для чистки поверхностей. Старайтесь пользоваться жидкими пастообразными и кремобразными чистящими средствами.

## 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 никаких 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 показанные  
вверху средства  
для того, чтобы чистить  
стеклокерамику и поверхности  
из 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.

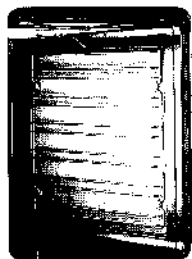
## Чистка духовки внутри

Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь сухими чистящими порошками. Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

### Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами. Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

❖ **Модели с каталитическим эмалевым покрытием.** Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, и так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.



Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полок. Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

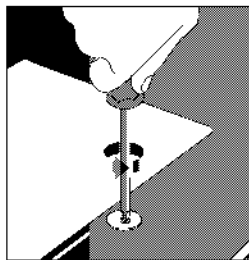
### Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь чистящими средствами и аэрозолями, предназначенными для духовки, абразивными

материалами и порошками для чистки пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

### Дверца духовки

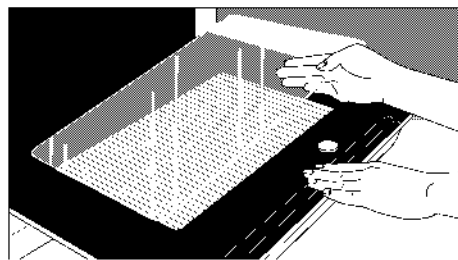
Протрите внешнюю сторону дверцы духовки тряпкой, смоченной в мыльной воде, и потом вытрите тряпкой, смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь абразивными материалами и порошками, которые могут поцарапать поверхность. Старайтесь не повредить



уплотняющую прокладку дверцы во время чистки. Не забудьте насухо вытереть уплотняющую прокладку дверцы духовки.

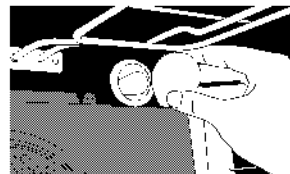
### Как снять стекло с дверцы духовки

Если надо вымыть внутреннее стекло на дверце духовки, развинтите винты, которые соединяют внутреннее стекло с дверцей, вытащите стекло и вымойте его, используя тряпку, смоченную в слегка мыльной воде. После высыхания поставьте прокладку на место и закрепите стекло на дверце.

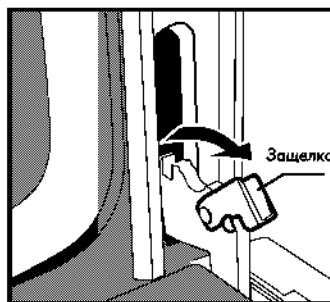
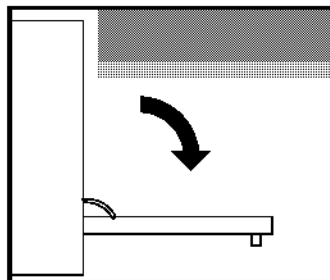
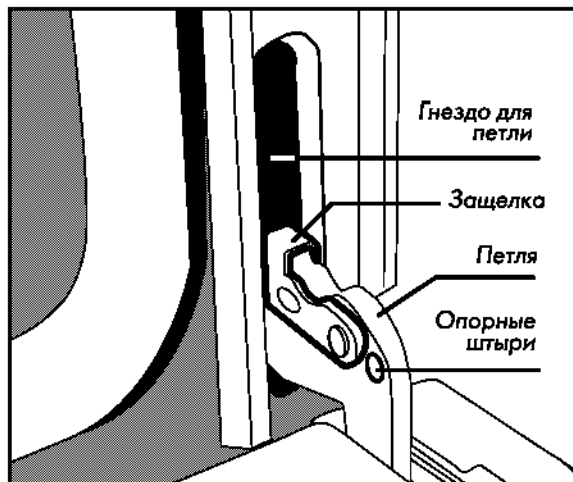


### Замена лампочки в духовке (в моделях с освещением):

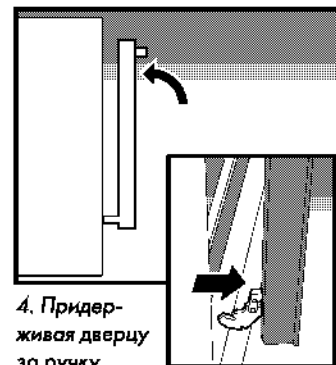
1. Вытащите электрический провод из розетки.
2. Снимите стекло, защищающее лампочку внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выньте лампочку, повернув ее против часовой стрелки.
4. После установки лампочки нужного типа поставьте на место защитное стекло.



## Как снять дверцу 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.



## Раздел 9:

### 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

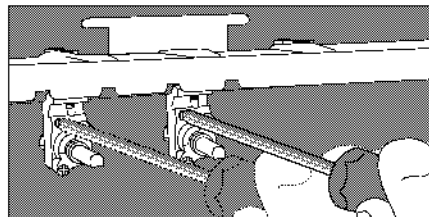
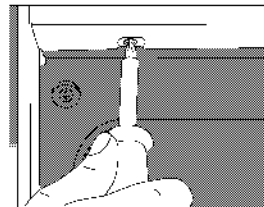
**Снимите панель управления, для чего:**

1. Откройте дверцу духовки.
2. Отвинтите два винта, удерживающих панель управления, и снимите нижнюю пластину.
3. Освободите панель управления из двух гнезд, слегка потяните вниз и снимите, не отсоединяя провода. Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.

4. С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).

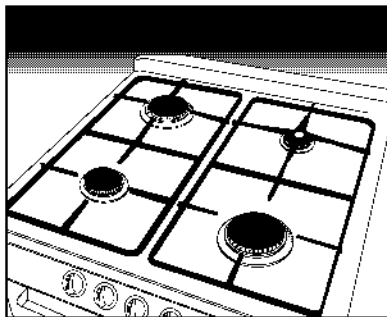
В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сделайте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальная пламя должна быть 6-7 мм.

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.

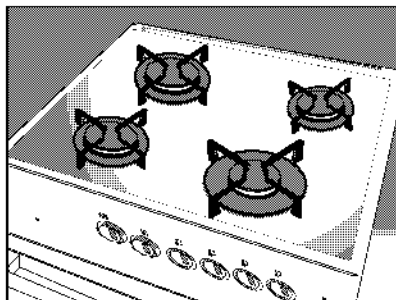




### Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *		
	Бутан-пропан	Природный газ G 20/13 мбар	Природный газ G 20/20 мбар
Дополнительная задняя правая (ЗП)	52	95	81
Передняя левая (ПЛ) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	83	134	124

\* Форсунка маркируется в сотых долях мм в соответствии с диаметром ее проходного сечения



### Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *		
	Бутан-пропан	Природный газ G 20/13 мбар	Природный газ G 20/20 мбар
Дополнительная задняя правая (ЗП)	54	89	82
Передняя левая (ПЛ) средней мощности 2 кВт	72	122	106
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	72	122	106
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	83	146	121

\* Форсунка маркируется в сотых долях мм в соответствии с диаметром ее проходного сечения



## **Раздел 10: 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.

Обарните 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.

UK

## **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.**

# **C O N T E N T S**



## **Part 1:**

*Safety precautions and important items*



## **Part 2:**

*Important installation and preparation of your oven*



## **Part 3: Technical specifications**



## **Part 4: Introduction of the control panel**

*4.1 Operating the gas burners*

*4.2 Hot plates*

*4.3 Ceramic plates*



## **Part 5: Operating the oven**

*5.1 Setting the electronic timer*

*5.2. Use of minute minder*

*5.3 Operating the ovens - controlled by single knob*

*5.4 Operating the ovens- controlled by two knobs*



## **Part 6: Operating the grill and rotisserie function**



## **Part 7:**

*Important do's and Don't's*



## **Part 8:**

*Maintenance and cleaning*



## **Part 9: Gas conversion table**



## **Part 10: Future transportation**

## Part 1: Safety precautions and important items



☛ The current value of the fuse in your home shall be suitable to the current drawn by your cooker.



☛ Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the cooker without ground cabling.

☛ Before your appliance is connected to the mains electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the rating label corresponds with your power supply.  
☛ Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.



Before using your product take the packaging materials out. Do not forget to remove the cartoons near the tray and wire grill and the polysthrene stick to the front door glass.

**The packaging materials can cause danger for the children.**

☛ Ensure that children are kept away whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled as accessible parts of the appliance will become very hot.



The mains lead must not come in contact with any part of the appliance during operation.

**Do not squeeze the supply cord inside the oven door, because the cable isolation can be damaged.**



\* Do not attempt to move the appliance by pulling the door and/or handles.

\* This Cooker must only be used for its intended purpose i.e. the cooking of domestic food.

\* While the front door is open do not put a heavy object on it, and allow children to sit on it.



If your product has a timer; always adjust the timer during the first operation or after any interruptions of the electric supply. Otherwise, your oven will not operate.



☛ In models with grill; Keep the oven door closed during grilling.

If the oven door is accidentally opened when you are using the grill, your appliance will be damaged (\*) and you will invalidate your guarantee.

(\*) If the oven door is opened, the surfaces of the appliance will get very hot resulting in heat damage to the door, the control panel, knobs and side panels.



☛ Always use oven gloves when removing the grill rack and dishes from inside the oven when in use.

☛ During operation of this appliance the door and outer surfaces will get hot. Take care not to touch hot surfaces during use.

☛ The surfaces of the inox model appliances which are nearer to the burners may change colour because of the excessive heat in the course of time.



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



☛ 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.



☛ Before your appliance is connected to the gas supply, check the 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 plastics hose just before its changing time as stoted.

## Part 2: 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.

Open the terminal block cover.

Connect the supply cable according to wiring diagram on the rear cover.

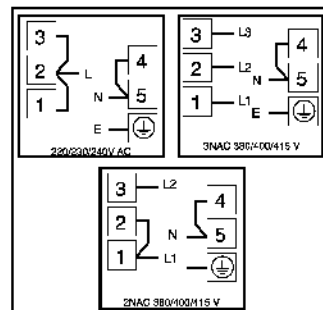
Fix the supply cable to main body with integrated screw via cable tightener.

Assembly the terminal block cover to its place.

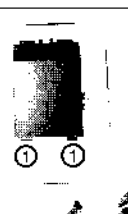
Your oven is suitable for single and three phase connection.

The mains cable must pass through the cable clamp.

The mains cable should be routed away from the appliance and ... 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.



Schema II



Connection Type	Monophase	Three phase with Neutral	Two phase with Neutral
Voltage	220/230/240 V	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

## In models with "covered terminal block"

In mix models a cable supplied with a plug with your oven (H05 V V-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>)

☛ If a cable without a plug is provided together with your oven (H05 V V-F 3G 2,5 mm<sup>2</sup>)

Take care to connect as below:

Brown cable = L (Live)

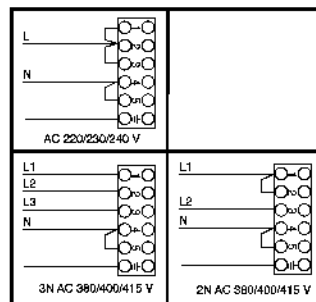
Blue cable = N (Neutral)

Green/Yellow cable = E (Earth)

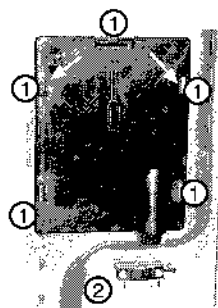
☛ If your oven is supplied without supply cord use schema-I to choose supply cord and use schema-II for installation of cord.

The cable length should be max 2m long for isolation safety.

- ☛ Open the terminal block cover (1).
- ☛ Connect the supply cable according to wiring diagram on the rear cover.
- ☛ Assembly the terminal block cover to its place.
- ☛ The mains cable must pass through the cable clamp (2).
- ☛ Fix the supply cable to main body with two screw via cable tightener (2).
- Your oven is suitable for single and three phase connection.
- ☛ 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.

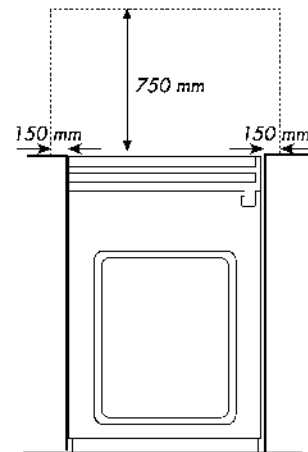


Schema II



Schema I

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



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.

# 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.

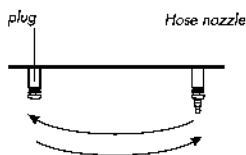
The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If installed in a room without a door which opens directly to take outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m<sup>3</sup>/h per kW of burners.

## 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.

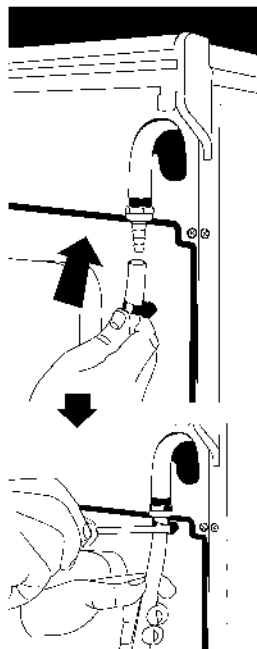
The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp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



## Connection of the gas hose to the oven

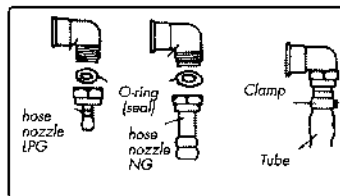
Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end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

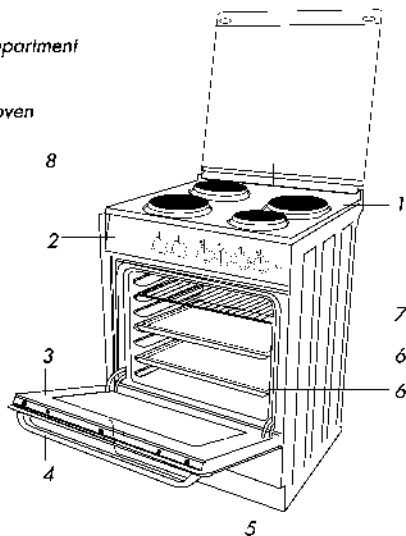


Hose nozzle and elbow types for Natural gas and Butane/propane



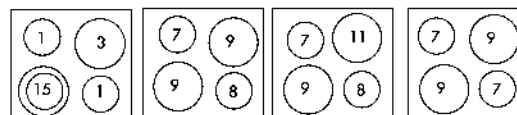
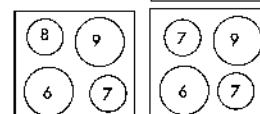
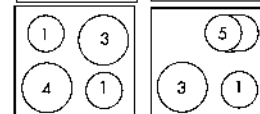
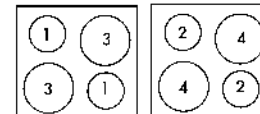
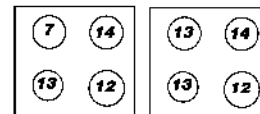
## Part 3: Technical specifications

1. Burners plate
2. Control panel
3. Front door
4. Handle
5. Storage compartment
6. Tray
7. Grill shelf
8. Integral air oven



	Conventional cookers	Multi-function cookers	Fan assisted cookers
Grill wattage	800/1500	800/1500	800/1500
Oven wattage	1900 W	1900 W	1900 W
Turbo wattage	-	1800 W	-
Turbo motor wattage	-	38 W/2800 rpm	38 W/2800 rpm
Lamp	25 W	25 W	25 W
External dimenstons	H: 850 W: 500 D: 600	H: 850 W: 500 D: 600	H: 850 W: 500 D: 600

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
15. ø 120x180 700-1700 W dual plate



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 data plate .



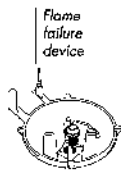
# Part 4: Operating the top burners

## 4.1 Operating the gas burners

### To obtain maximum efficiency

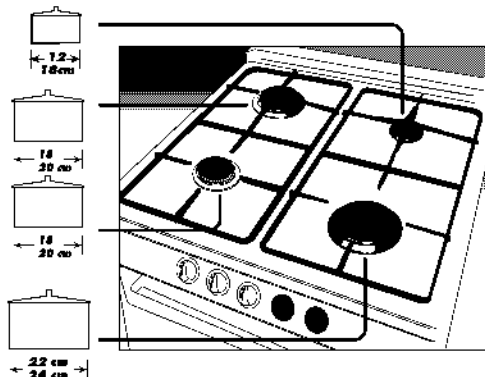
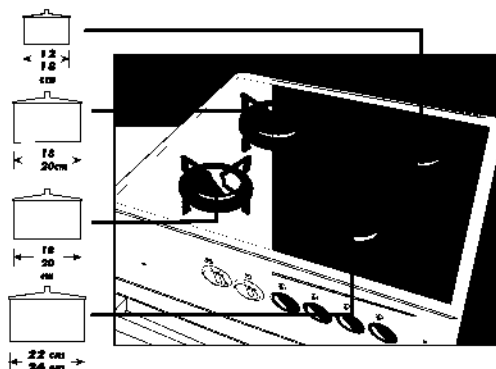
A correct use to burner results in gas saving and better output. Therefore we recommend to use saucepans whose base completely cover the flames. Four saucepans with much smaller diameters to be put auxiliary burner, use the pan support adaptor.

### 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 of

the gas flow. It is also a safety device for the wrong use of the children. You should turn the knob to the counter-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 continues.



### 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.



### 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.

## 4.2 Operating the hot plates

Hotplate control position	Corresponding Cooking Values				
	1	2	3	4	5
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

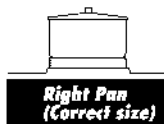
The knobs for the hob can be rotated in either direction to provide fully variable heat control. When any one of the hotplates is on, the red indicator light on the control panel will be on. In order to switch the hotplate OFF turn the corresponding knob to the 0 (zero) position. Knobs of the hotplates can be turned both clockwise and counter-clockwise directions.

**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 145 mm (Small)	→ 150-170
Ø 180 mm (Large)	→ 180-200

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.

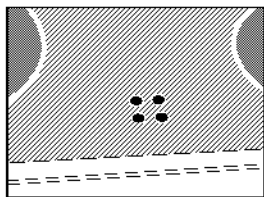
**Warning:** Do not use water on the fire. Leave the pan to cool for at least 30 minutes.

### 4.3 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 continuously 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.

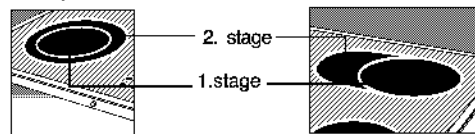
**Do not touch and keep children away from the heating zones and appliance at all times.**



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

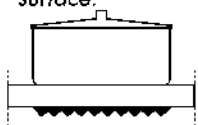
Dual or extended burners are energy regulating type adjusting the operation time of the heater continuous between 1st to 3rd stages. Dual burner can heat up at 2 different positions. Saving energy and time can be achieved by lighting the 1st stage for small pots and the 1st and 2nd stages for large pots. 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.

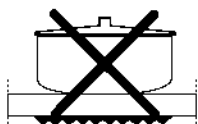


## How to operate CERAN<sup>®</sup> ceramic hobs

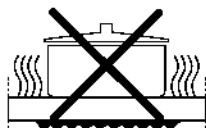
- ☛ Ceramic glass surface is highly resistant to heat and excessive temperature differences.
- ☛ In order to avoid hob soilage, make sure the bottom of the cooking utensil and ceramic hob surface are clean and dry before use.
- ☛ A slight buzzing sound can be heard if any of the hob comes on. This is 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.
- ☛ The scratching or dropping of sharp cornered pots onto ceramic glass surface may cause damage to the surface.



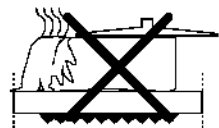
- ☛ Optimum efficiency can be achieved by using pans that are suitable for the diameters of the heaters.



- ☛ 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.
  - ☛ Optimum efficiency can be achieved by using pans that are suitable for the diameters of the heaters.
  - ☛ 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



## Part 5: Operating the oven (In models with timer)

### 5.1 Setting the electronic timer

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



Your oven's electronic timer is operated similar to a normal timer. Your oven's electronic timer will be reset if the electrical power is cutoff. The electronic timer will run slow if the frequency of your supply power is not appropriate (This malfunction is not due to your timer itself. In such cases, you must re-adjust your timer).

**The following functions are available on your programmable timer.**

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

: Programming button for warnings

: Cooking period adjustment button

: Cooking terminating time adjustment button

: Manual adjustment button (non-programmed cooking)



: Time adjustment buttons

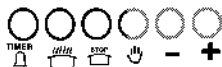
### **Please note**

- 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. See "How to cancel automatic programme".




### **How to set the current time of day**

The clock display uses a 24 hour configuration 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 "-" buttons 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 function selection knob to the desired position.
- The oven will switch on. The Amber oven indicator will light.
- At the end of cooking, switch off by resetting the oven thermostat knob to the "●" (off) mark.





Note:

The timer will not switch off the oven. To switch off the oven turn the oven thermostat and selection knob to the "●" (off) mark.

Some models, there is only one knob to adjust the stage of cooking.  
Make your adjustments by using this knob.







### **Semi-automatic programming**

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

- Press  button. Press the "+" (or "-") buttons, to set the cooking time duration (Auto and  will be displayed) in minutes.
- Set the oven thermostat knob to the required temperature and 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 "-") buttons, to set the stop time required. ( and auto will be displayed)
- Press the  button and press "-" button to set the cooking time (duration) required.
- 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 the alarm will bleep and "Auto" will flash. To turn off the alarm press the  button.



Some models, there is only one knob to adjust the stage of cooking. Make your adjustments by using this knob.



Press "⏏" button to cancel "Auto".

➤ Set the oven thermostat and function selection knob to the "●" (off) mark.

**Note:** Make sure you follow 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.

➤ Press the "⏏" button, press the "+" or "-" buttons to set the desired alarm time.

➤ The timer alarm will bleep at the end of the time period.

➤ To turn off the alarm press the "⏏" button.

### How to cancel automatic programme

➤ Press "⏏" button, press "-" button until the clock display shows 0:00

➤ Press "⏏" button, the programme has now been cancelled.

➤ The current time can then be reset.

Some models, there is only one knob to adjust the stage of cooking. Make your adjustments by using this knob.

### (If Available)

#### 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 timer can be operated as usual but the connected appliance or appliance module remains unaffected. This means that your child can select the cook 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 "TIMER" 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 "TIMER" 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.

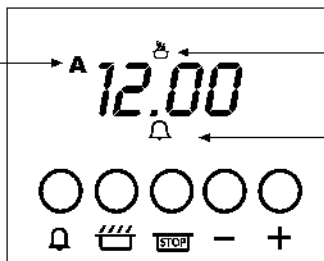
## operating the clock/programmer



**!**  **The timer display is in 24 hour clock format. Ensure that the correct time of day is always set before using your cooker.**

**The clock must be set before the oven can be operated.**


A will light:

- When the timer is first turned on it will flash. (It should go out when the time of day is set).
- When an Auto Cooking programme has been set.



-  This "Cookpot" symbol will light up either.
  - When the cooker is in "Manual Mode".
  - When you press the  Cook Period button and set a length of time for an Automatic Cooking programme.

 **symbol will light up during Automatic Cooking.**

-  will light up when you select a Minute Minder period and will remain on for the period set.

### **minute minder**

Here you can set a time period of up to 23 hours and 59 minutes that will count down.

When it reaches zero the timer will bleep.

e.g. If you set 20 minutes, the timer will start bleeping 20 minutes later.

### **cook period**

Cook Period is the actual length of time for which, the timer will switch the oven on as part of an "Automatic Cooking" programme.

e.g. If you set 2 hours, the food will be cooked for 2 hours.

### **end time**

The time of day at which you want an automatic cooking programme to **end**.

**e.g.** If you set a cook period for 2 hours, and end time of 11:00. The timer will switch the oven on at 9:00 and turn the oven off at 11:00. You will hear a bleep at 11:00 to indicate that the automatic cooking programme has finished.

### **Notes**

- When setting an automatic cooking programme you will need to set the oven control to the required temperature when you set the timer.

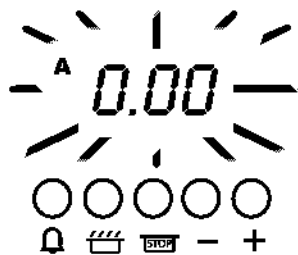
- If an automatic cooking programme has been set the oven will only operate during the pre-programmed time.

### **"+" and "-"**

Used to adjust the various timer function settings.

- Used to adjust pitch of audible tone.

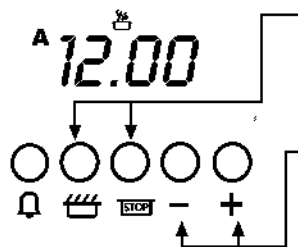
## Setting the Time of Day



**Step 1** Make sure all oven controls are turned OFF.

**Step 2** Check the electricity supply to the cooker is turned ON.

When switched on the display will show 0.00 and the A symbol, both will be flashing.



**Step 3** Press hold in both the grill cook period & STOP end time buttons together.

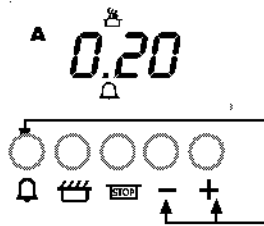
**Step 4** With the grill cook period STOP end time buttons still held in, press either + or - buttons to set to correct time of day.

**Step 5** Release all the buttons simultaneously.

The time of day is now set and the grill symbol will light up to show that the timer is in Manual Mode.

**NOTE:** To change the time of day repeat steps 3, 4 & 5 above.

## Setting the Minute Minder



**Step 1** Ensure the time of day is set correctly.

**Step 2** Press and hold the bell minute minder button.

**Step 3** With the button still held in set the required minute minder time using "+" and "-" buttons.  
A bell symbol will light up.

**Step 4** Release all buttons and the timer display will revert back to the time of day.

The bell symbol will remain lit to signify that a minute minder period has been set.

At the end of the set time a beeping sound will be heard and the bell symbol will go out. The beeping sound will continue for several minutes unless cancelled (See Step 5)

**Step 5** To cancel the beeping sound press the bell minute minder button. The time display will revert back to the time of day after the button is released.



To cancel the minute minder before the minute minder period has finished.

**Step 1** Press the minute minder button.

**Step 2** Press the "-" button until 0.00 and the symbol appears in the display window.

**Step 3** To cancel the beeping sound press the minute minder button.

#### Note

When the minute minder has been set the time remaining can be checked at any time by simply pressing the minute minder button.

#### Automatic Cooking Programmes

The main oven only is programmable.

When the timer has been set for the main oven it is possible to use the top oven manually during the same automatic programme.

There are two automatic cooking programmes that can be selected using your timer:

(a) To set the timer to switch the oven ON and OFF automatically.

(b) To set the timer to switch on immediately and OFF automatically after a set cook period.

#### (a) To set the timer to switch the oven ON and OFF automatically.

This allows you to cook at a specific time for a chosen period before the oven switches off automatically.

**Step 1** Check that the correct time of day is set. If not follow instructions for setting the time of day.

**Step 2** Place food onto the correct shelf position in the oven and close the oven door.

**Step 3** Press and hold the cook period button. The display will read 0.00 with the cookpot symbol lit.

**Step 4** With the cook period button still held in set the required cook period using "+" and "-" buttons.


➡ Release the buttons and the timer display will revert to the time of day with the **A** symbol and symbol lit.


**Step 5** Press and hold the end time button. The display will read the earliest possible time for the cook period that you have set above.

**Step 6** With the end time button stillheld in, use the "+" and "-" buttons to set the end time.

i.e. The time you require the oven to switch off and the food is cooked.


Release all the buttons and the timer will revert back to the time of day.


The **A** symbol will remain lit to signify that an automatic cooking programme has been set. The  symbol will go out.

When the auto cook programme starts the  symbol will then light up again.




**Step 7** Turn the oven control to the required temperature.





At the end of the cook period the **A** symbol will flash and an intermittent bleeping sound will be heard. The  symbol will go out. The bleeping sound will continue for several minutes unless cancelled (see Step 6). The **A** symbol will continue to flash until the timer is returned to manual operation (see below).



**Step 8** Press the  cook period button to cancel the bleeping sound.

**Step 9** Turn the oven control to the OFF position.

**Step 10** Press the  cook period and  end time buttons together to return the oven to manual operation. The **A** symbol will go out and the  symbol will light up.

### Notes:

When cooking automatically the cook period can be checked at any time by simply pressing the  cook period button and the  end time button.



To cancel the auto cooking programme before or after auto cooking starts, press the  cook period and  end time buttons together. This will return the cooker to manual operation.

**(b) To set the timer to switch ON immediately and OFF automatically after a set cook period.**

**Step 1** Check that the correct time of day is set. If not follow instructions for setting the time of day.

**Step 2** Place food onto the correct shelf position in the oven and close the oven door.


**Step 3** Turn the oven control to the required temperature.


**Step 4** Press and hold the  cook period button, the display will read 0.00 and the  symbol will light up.

With the cook period button still held set the required cook period using the "+" and "-" buttons the **A** symbol will light up. e.g. 1 hour 30 minutes.



**Note:** The cook period is the length of time the food requires to cook.




**Step 5** Release all buttons.

The timer display will revert to the time of day with the **A** and  symbols remaining lit.

**Step 6** Press the  cook period button to cancel the bleeping.


**Step 7** Turn the oven control to the OFF position.

Press the  cook period and end time buttons together to return the cooker to manual operation. The **A** symbol will go out and the  symbol will light up.

When cooking automatically the cook period can be checked at any time by simply pressing the  cook period button. To cancel the auto cooking programme before or after automatic cooking starts, press the  **STOP** cook period and  end time buttons together. This will return the cooker to manual operation.

## **5.2 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 ° 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 together.**

## 5.3 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.


### Conventional Ovens

(): 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.


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

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


### Turbo Ovens


(): Oven lamp, warning lamps and fan are on.

(Temperature range): The turbo heating element is on under the thermostat control.

(): Means only the grill heater and lamps are on.

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

(): Means both grill element and rotisserie function are on.


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

## 5.4 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 (except  stage) 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.

### The stages of the function selection knob for conventional ovens



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.



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



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.

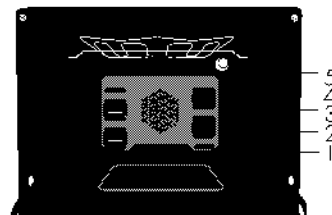
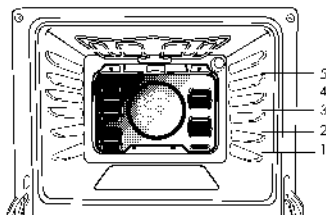
 Fan and top heater are on.

 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 heating element 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  /  : 200-220	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.


Shelf position\_In fan with  Fan with ring heater  
ring heater/turbo models  Top and bottom heater  
For 3 trays : 1 - 3 - 5  
For 2 trays : 3 - 5  
For 1 trays : 3  
 Fan with Top and bottom heater  
(IF AVAILABLE)





## Part 6:

### Operating the grill and rotisserie function

- **Grilling should be performed the oven door closed.**

➤ 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.

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

➤ **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.



- 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.

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.

\* While performing the rotisserie function, keep the oven door closed.

#### Grill

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

(1) Depending on the thickness

## Part 7: 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.



## Part 8: Maintenance and cleaning

### Turn off the mains switch before cleaning

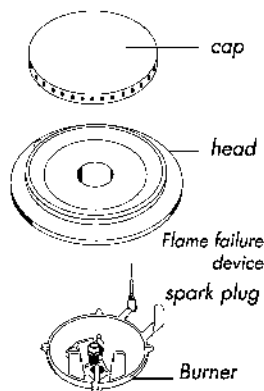
☛ Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.

☛ Make sure that the oven, grill are cooled down 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.

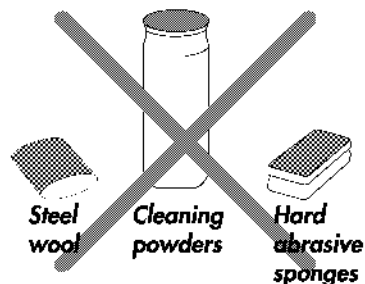
☛ Never clean the cooker surface by using materials such as hard brushes, steel pads or knives, which can easily scratch the enamelled and stainless steel surfaces.

☛ 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 are 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 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;** 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.

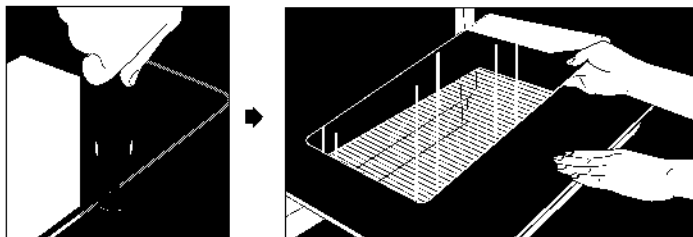
### Oven door

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.

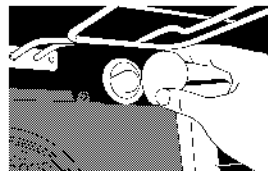
### Removing the interior glass of the oven door

When you wish to clean the interior glass of the oven door, use a screwdriver to remove the top and bottom washers that connect the interior glass to the door, take the glass out, and clean and rinse it off using a piece of cloth moistened with soapy water. After drying, position the gasket back into its place and fit the glass onto the door.



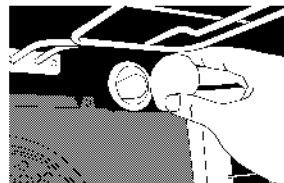
### Replacing the oven lamp:

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.

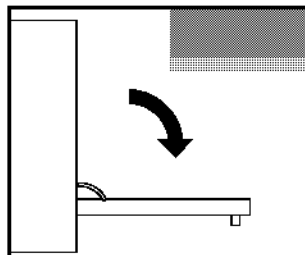
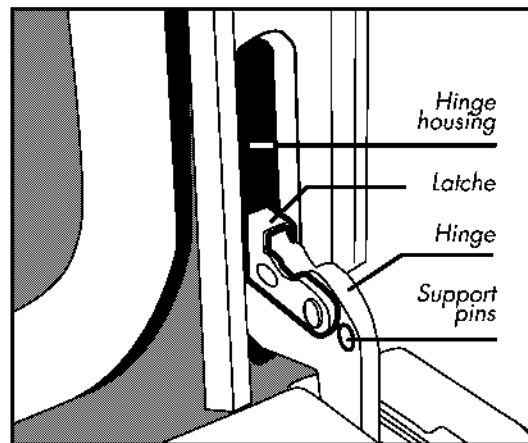


### Replacing the oven lamp (In models with lamp):

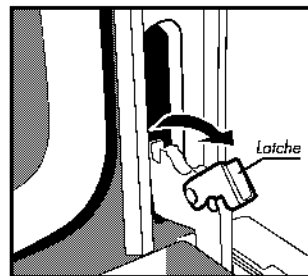
1. Unplug the power cable.
2. Then, remove the protective glass cover of the lamp inside your oven by turning it counterclockwise.
3. Then, remove the bulb by turning it counterclockwise.
4. After installing the correct bulb obtained from an Authorized Service, reinstall the protective glass of the lamp.



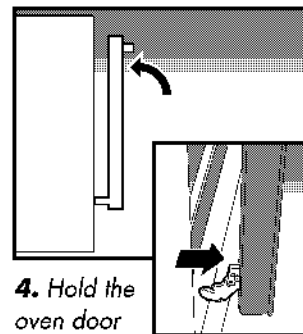
### Replacing the oven door



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 appropriately in the housing do not target to close the latches.





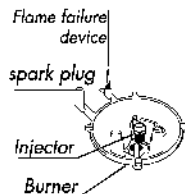
## Part 9: Gas conversion

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.

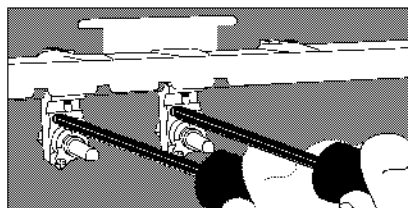
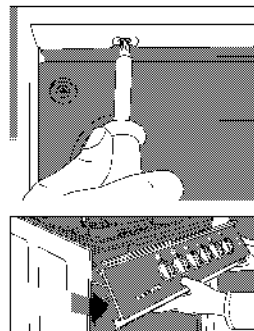


### Reduced Tap Flow

#### Removal of the control panel

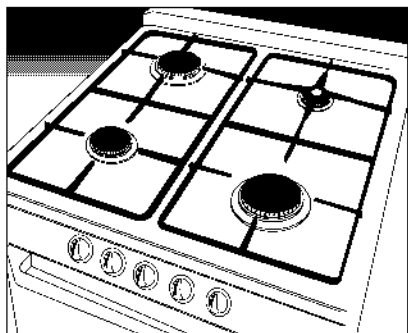
1. Open the front door.
  2. Unscrew the two screws of the control panel and take the control panel bottom sheet.
  3. Release the control panel from the two notches at the top, slightly pull it to the bottom front and keep it free with its cables connected.
- Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.
4. 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.

## INJECTOR TABLE 50X60

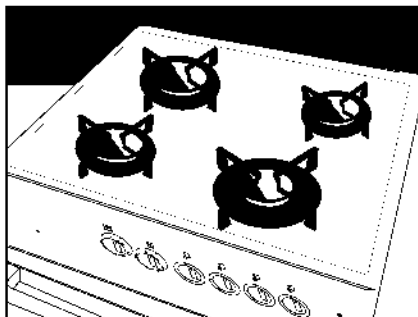


### Utilization

Burners	Injector Marks		
	Butan Propan	Gas natural 13mbar	Gas natural 20 mbar
Auxiliary Rear-right kW	52	95	81
Semi-Rapid 2.0 kW Front-left	73	124	108
Semi-Rapid 2.0 kW Rear-left	73	124	108
Rapid 2.9 kW Front-right	83	134	124

1W=0,860 mth/h or kcal/h	Reduced rate kW	Butan 28-30 mbar	Propan 37 mbar	Gas Natural	
				13mbar	20 mbar
Auxiliary burner (RR)	0.4	52	52	95	81
Injector mark					
Power / PCS (kW)					
Gas rate (g/h)					
15°C 760 mm Hg (l/h)					
Semi-rapid (FL)	0.5	73	73	120	108
Injector mark					
Débit thermique / PCS (kW)					
Débit de gaz horaire (g/h)					
15°C 760 mm Hg (l/h)					
Semi-rapid (RL)	0.6	73	73	120	108
Injector mark					
Power / PCS (kW)					
Gas rate (g/h)					
15°C 760 mm Hg (l/h)					
Rapid	0.7	83	83	134	124
Injector mark					
Power / PCS (kW)					
Gas rate (g/h)					
15°C 760 mm Hg (l/h)					

## INJECTOR TABLE 50X60



### Utilization

Burners	Injector Marks		
	Butan Propan	Gas natural 13mbar	Gas natural 20 mbar
Auxiliary Rear-right kW	54	89	82
Semi-Rapid 2.0 kW Front-left	72	122	106
Semi-Rapid 2.0 kW Rear-left	72	122	106
Rapid 2.9 kW Front-right	83	146	121

1W=0,860 mth/h or kcal/h	Reduced rate kW	Butan 28-30 mbar	Propan 37 mbar	Gas Natural	
				13 mbar	20 mbar
Auxiliary burner (RR)					
Injector mark		54	54	89	82
Power / PCS (kW)	0.4	1	1	1	1
Gas rate (g/h)		73	71	-	-
15°C 760 mm Hg (l/h)		-	-	95	95
Semi-rapid (FL)					
Injector mark		72	72	122	106
Débit thermique / PCS (kW)	0.5	2	2	2	2
Débit de gaz horaire (g/h)		146	143	-	-
15°C 760 mm Hg (l/h)		-	-	190	190
Semi-rapid (RL)					
Injector mark		72	72	122	106
Power / PCS (kW)	0.6	2	2	2	2
Gas rate (g/h)		146	143	-	-
15°C 760 mm Hg (l/h)		-	-	190	190
Rapid					
Injector mark		83	83	146	121
Power / PCS (kW)	0.7	2.9	2.9	2.9	2.9
Gas rate (g/h)		211	208	-	-
15°C 760 mm Hg (l/h)		-	-	276	276



## **Part 10:** **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.