

Oven
Плита
Духовка

CSE 63120 G

BEKO

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.


Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.


- Read the User Manual before installing and starting the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 General information..... 4

Overview	4
Technical Data	5
Accessories supplied with the unit	6
Injector table	7

2 Safety instructions..... 8

Basic safety instructions.....	8
Safety when working with electricity ..	9
Safety when working with gas	9
Intended use	10
Safety for children	10

3 Installation..... 11

Before installation	11
Installation and connection.....	12
Gas conversion.....	13
Disposal	14
Disposing of packaging material	14
Old equipment	14
Future transportation	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial operation	16
First cleaning of the appliance.....	16

Initial heating	16
-----------------------	----

5 How to use the hob..... 18

General information on cooking.....	18
How to use hobs.....	18

6 How to operate the oven 20

General information on baking, roasting and grilling	20
How to use the electric oven	20
Operating modes.....	21
How to operate the oven timer	22
Cooking times table	22
How to operate the grill	24
Cooking times table for grilling	24

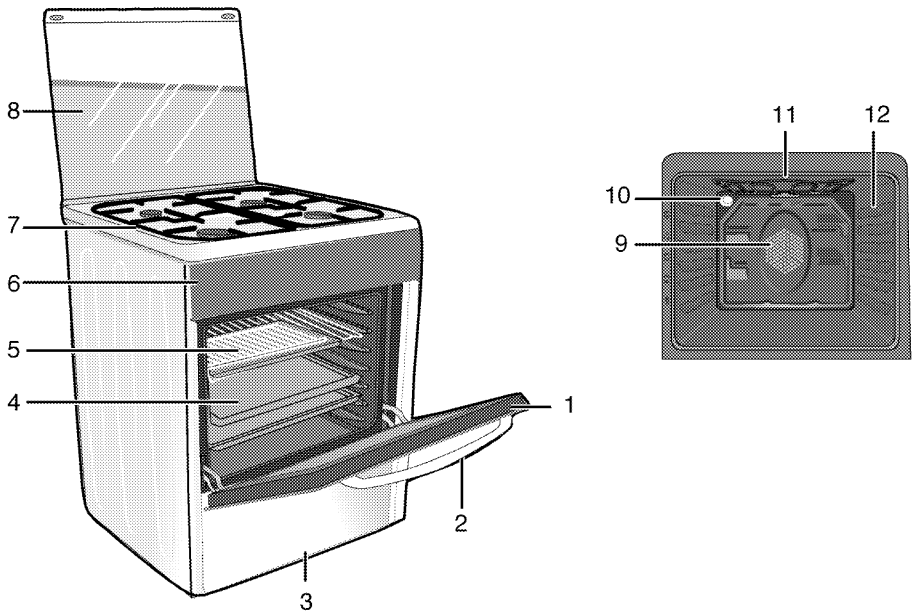
7 Maintenance and care 25

General information	25
How to clean the hob.....	25
Cleaning the control panel.....	25
Cleaning the oven	25
Removal of oven door.....	26
Replacing the oven lamp	26

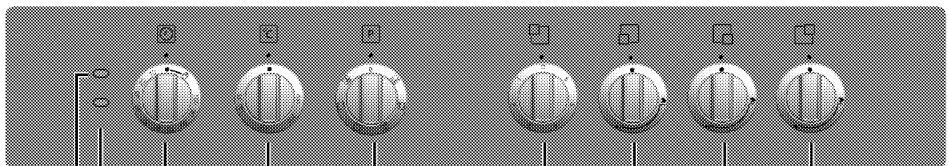
8 Troubleshooting 27

1 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Burners' plate |
| 2 | Handle | 8 | Top lid |
| 3 | Bottom drawer | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 4 | Tray | 10 | Lamp |
| 5 | Wire shelf | 11 | Grill heating element |
| 6 | Control panel | 12 | Shelf positions |



- | | | | |
|---|------------------|---|------------------------------|
| 1 | Warning lamp | 6 | Hotplate Rear left |
| 2 | Thermostat lamp | 7 | Rapid burner Front left |
| 3 | Mechanical timer | 8 | Auxiliary burner Front right |
| 4 | Thermostat knob | 9 | Normal burner Rear right |
| 5 | Function knob | | |

Technical Data

GENERAL	
Outer dimensions (height/width/depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage/frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total electric consumption	3.4 kW
Fuse protection	min. 16 A
Cable type / cross section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Gas device category	II 2H3B/P
Gas type/pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	5.9 kW
Conversion to gas type/pressure ^s – optional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar - NG G 20/13 mbar - NG G 20/10 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Hotplate
Size	180mm
Power	1000 W
Front left	Rapid burner
Power	2900 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Normal burner
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Fan assisted
Energy efficiency class [#]	A
Inside illumination	15–25 W
Grill power consumption	2.2 kW

[#] Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 50304. Values were determined under standard load and convection/hot air (if available). Heating mode with an energy efficiency rating specified by EN 50304 is determined in accordance with below priority order depending on functions (modes) availability on the product. 1- Eco fan heating, 2-Slow cooking, 3-Fan heating (hot air), 4-Top and bottom heat with convection air, 5-Top and bottom heating.

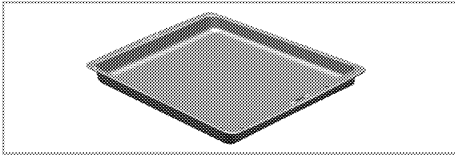
** See *Installation, page 11*.

Accessories supplied with the unit

i Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

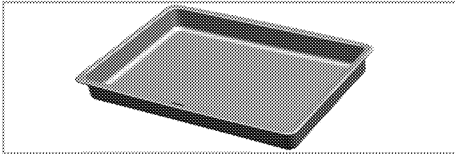
Baking tray

Can be used for pastries, frozen foods and big roasts.



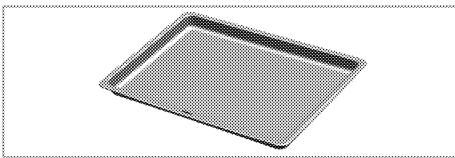
Deep roasting tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping pan.



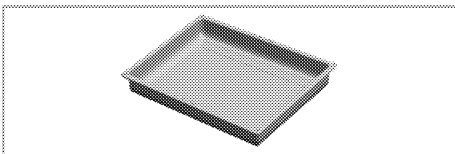
Pastry tray

It is recommended for pastries such as cookies and biscuits.



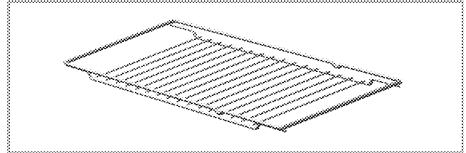
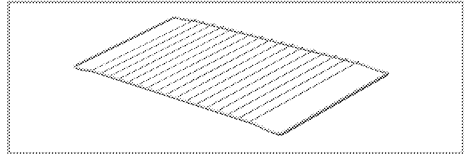
Small baking tray

Can be used for small portions. This baking tray is placed onto the wire shelf.



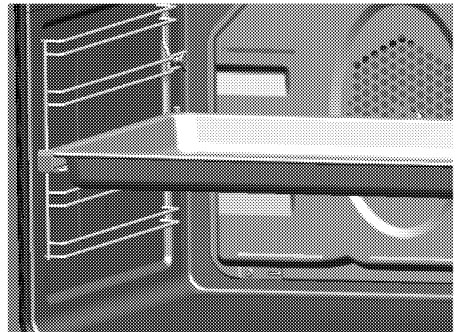
Wire shelf

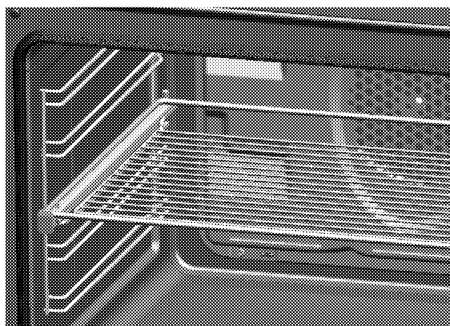
Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.



Proper positioning of the wire shelf and tray on sliding shelves

Trays and wire shelves used with the sliding shelf (model dependant) must be positioned correctly with the inner edges of the shelf placed over the pins on the sliding shelf. This holds the shelf firmly in place".

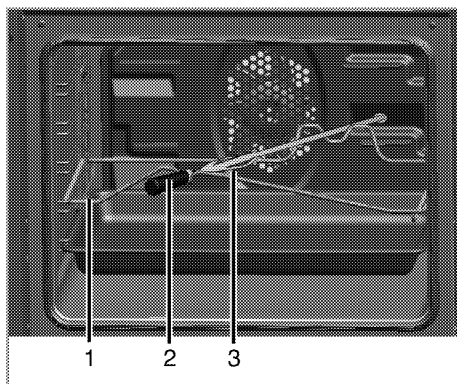




Turn spit function

Can be used for grilling meat, poultry and fish from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Put the turn spit frame into the oven at the level of the turn spit drive.
- Insert the turn spit into the drive and put it onto the turn spit frame.
- Take off the handle during grilling.



- 1 Spit frame
- 2 Plastic part
- 3 Fork

Coffee pot adaptor



Can be used for a coffee pot.

Injector table

Position hob zone	2900 W	1000 W	2000 W
Gas type / Gas pressure	Front left	Front right	Rear right
G 20/10 mbar	155	90	125
G 20/13 mbar	145	84	116
G 20/20 mbar	115	72	103
G 30/28-30 mbar	87	50	72
G 31/ 37 mbar	87	50	72


2 Safety instructions

Basic safety instructions

- The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice. Figures included in this manual are for schematic purpose only and may not match exactly with your appliance. Values stated on the markings of the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- "An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present."
- Never use when judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; see *Troubleshooting, page 27*.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may catch fire when it comes in contact with hot surfaces.
- Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
- Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides become hot during use.
- Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They may get damaged.
- Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
- Do not close the lid before the hob has cooled down sufficiently. In order to avoid any spillage from leaking down the back or into the oven, you must wipe the surface of the the lid before opening upright.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

Keep all ventilation slots clear of obstructions.

- Appliance may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- Don't use the cooker with front door glass removed.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas / Electric connection should not touch the rear surface, otherwise the mains cable may get damaged. Do not trap the mains cable between the hot oven door and frame. Do not route the mains cable over the hot cooking section. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Check all controls on the appliance are switched off after use.

 For the warranty to be valid, the appliance must be installed by a qualified person in accordance with current regulations.

Safety when working with electricity

- Any work on electric equipment and systems may only be carried out by authorized qualified persons.
- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the mains supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

- Ensure that the fuse rating is correct.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" *See Before installation, page 11*
- "The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.

- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

What to do when you smell gas

 Risk of explosion and poisoning!

Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.

Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell). Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
 - 5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock,

or entry phone, please open these manually.

6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use is not admissible.

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths and etc. by hanging them on the handles and for heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

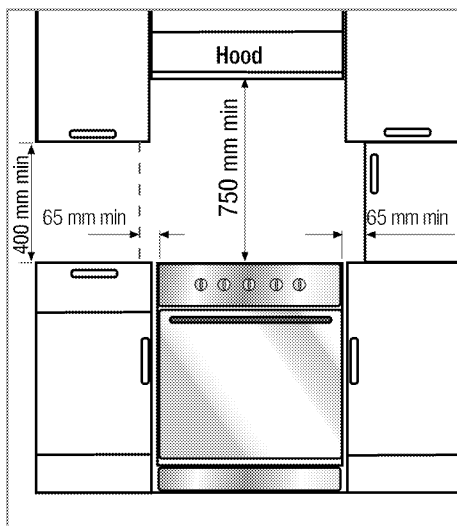
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

3 Installation

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a

minimum distance of 750mm from the hob surface to adjacent surfaces above the hob surface and 600mm to a cabinet above.

- If a appliance hood is to be fitted, refer to the manufacturer's instructions regarding fixing height.
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Room ventilation

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Failure to install correctly is dangerous and could result in prosecution.

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example the opening of a window, or the use of permanent fixed mechanical ventilation system, for example, an extractor fan or cooker hood that ventilates to the outside.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

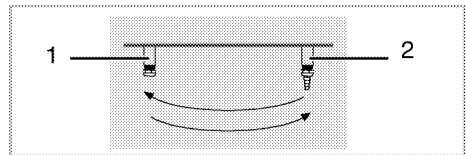
Installation and connection

- i** Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
- Appliance to be installed in accordance with the local authority requirements for gas, electricity and any other authority having jurisdiction.
- Carry the appliance with at least two persons.
- i** **Material damage!**
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.
- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.


Connection to the gas supply

- ⚠** Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

- ⚠** Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.
- "The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)."
- i** Your appliance is adjusted for Natural gas.
- Your natural gas installation must be adjusted before the appliance is installed.
- If necessary, interchange the sharp hose at the rear of your oven tip with the plug by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.




- 1 Plug
 - 2 Hose nozzle
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection and the tip of this pipe must be closed with a plug.
 - Service Representative will remove the plug during connection and connect your appliance by means of a straight connection device (coupling).
 - Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
 - If you need to use your appliance later with a different type of gas, you must consult an authorised service centre for the related conversion procedure.


-  Risk of explosion by damage of the safety tube!
The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

Connection to the mains supply

 **This appliance must be earthed!**


Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without earthed socket.

-  Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.


-  Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.


The supply cable of the appliance must correspond to the specifications; see technical data table *Technical Data*, page 5.

-  The plug should be easily accessible after installation (but not above the hob).


Plug the mains lead into the socket.

-  Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.
- Position appliance up to the kitchen wall.
 - To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

Final check

1. Check electrical functions.
 2. Turn on gas supply.
 3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
 4. Ignite burners and check appearance of the flame.
-  The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Gas conversion

-  Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and

make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

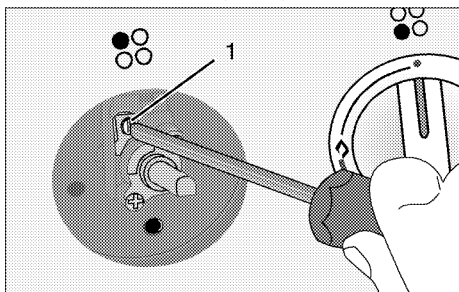
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise.

For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

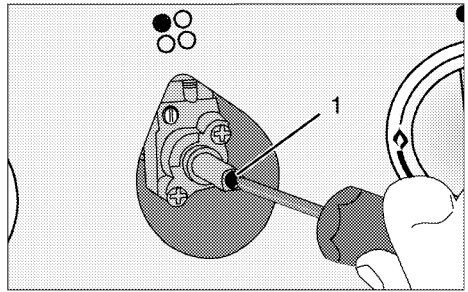
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

- i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Disposal

Disposing of packaging material

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children. Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials. Dispose of them properly and sort in accordance with recycled waste instructions. Do not dispose of them with normal domestic waste.


Old equipment




This appliance bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this appliance must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further

information, please contact your local or regional authorities.
Electronic appliances not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

Future transportation

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

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

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

Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard 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

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

4 Preparation


Tips for saving energy

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to save energy:

- Use dark coloured and enamel coated trays, since the heat transmission will be better.
- While cooking your meals, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- During cooking, do not open the oven door frequently.
- Try to cook more than one type of meal within the oven at the same time (You can cook two different meals at the same time by locating cooking bowls on the same shelf). It will be suitable to cook more than one meal after each other. The oven will already be hot.
- Defrost frozen meals before cooking them.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time (The oven door should not be opened).
- Use pots/pans with lids for cooking. Without a lid, the energy consumption may be up to four times higher.
- Choose the burner/plate which is suitable to the saucepan base. Always choose the correct size of saucepans for your meals. For larger burners/plates more energy is needed.



Initial operation

First cleaning of the appliance

-  The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

-  Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.
-  Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

Any production residues or conservation layers must be burnt off before the first use. Heat up the appliance for about 30 minutes and then switch it off.

Electric oven

1. Take all baking trays and racks from the oven.
2. Close oven door.
3. Select top and bottom heat with the function knob.
4. Select the highest temperature with the thermostat knob; see *How to use the electric oven, page 20*.
5. Heat approximately 30 minutes.
6. Switch off oven; see *How to use the electric oven, page 20*

Grill oven

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
 2. Close oven door.
 3. Select highest power of the grill; see *How to operate the grill, page 24*.
 4. Heat approximately 30 minutes.
 5. Switch off grill; see *How to operate the grill, page 24*
1. Any production residues or conservation layers must be burnt off before the first use. Adjust the hotplate to mid position and leave on for about 8 minutes. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplate during this process.

5 How to use the hob

General information on cooking

⚠ Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.

Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

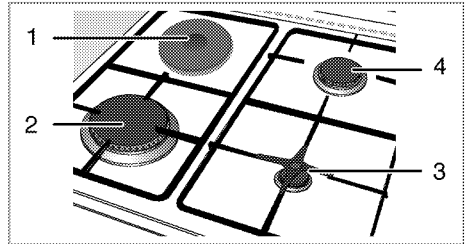
- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard. Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.
Do not place lids on the burners. Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.

Cooking with gas

- The size of the pan and the size of the gas flame should match each other. Adjust the gas flames so that they do not go beyond the bottom of the pan always place

the pan onto the pan support in a central position.

How to use hobs



- 1 Hotplate 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

The large flame symbol corresponds to the highest cooking power, the small flame symbol corresponds to the lowest cooking power. In the off position (top) the gas supply to the burner is turned off.

Ignite the gas burners

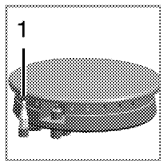
The burners are ignited with the hob control knobs.

1. Keep hob control knob pressed.
» A spark ignites at the plate.
2. Turn anticlockwise to the large flame symbol.
» The emanating gas is lit.
3. Adjust to the desired cooking power.

Switch off the gas burners

Turn burner control knob to off position (top).


Flame failure device (model dependant)



In case of any flame failure for any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts off the gas flow.

1 . Flame failure device

- Turn the knob clockwise direction by pressing and wait for its ignition.
- 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 ignite. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds.


 Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.

Wait for one minute and then repeat the ignition process.

How to use electrical hobs

The knobs for the hob can be rotated in either direction to provide fully variable heat control.

-  Quick heating hotplates, if any, are marked with a red point.

Overheat protection

Plates of more than 1000 W burner power are equipped with overheating protection. The overheating protection reduces the burner power under the following conditions:

- No pot or pan on the plate.
- An empty pot or pan on the plate.
- Pot or pan bottom very uneven.

The plate is switched off when the position indicator is in the OFF (top) position.

Switching the plate on

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 – 3	4 – 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting

Switching the plate off

Turn hob control knob to off position (top).

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

- ⚠ Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or grill on - don't move oven shelves when hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

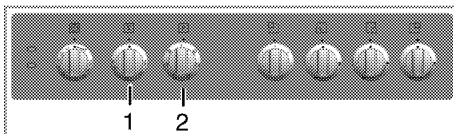
Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in the dripping pan for easy cleaning.

How to use the electric oven

Select temperature and operating mode



- 1 Thermostat knob
- 2 Function knob

The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

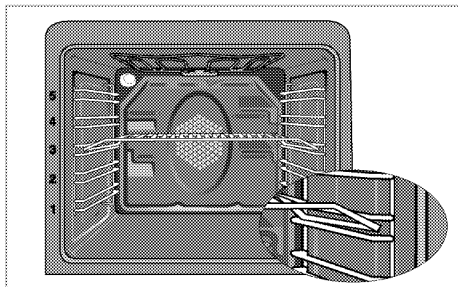
1. Set the oven timer to the desired cooking time; see *How to operate the oven timer, page 22*.
 2. Set thermostat knob to the desired temperature.
 3. Set function knob to the required operating mode.
- » The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switch off electric oven

Switch the oven timer to off position.

- i** When the timer is set to a certain time, it will turn off automatically; see *How to operate the oven timer, page 22*

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).



Shelf positions (model dependant)

It is important to position the wire grill on wire shelf correctly. The wire grill must be placed so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.

Operating modes

The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.

Top and bottom heat



Top and bottom heat are on. The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. Suitable e.g. for cakes, cookies and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heat



Only bottom heat is on. Is particularly suitable for dishes, such as pizza, which are required to be baked from bottom.

Top and bottom heat with convection air



Top and bottom heat plus fan (in the rear wall) are on. The hot air is distributed evenly and quickly all over the oven by the fan. Cook with one tray only.

Grill with convection air



The grill effect is not as strong as with normal grilling.

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

Strong grill with turn spit



Strong grill is used with turnspit function at the same time. Suitable for grilling the entire surface of large pieces.

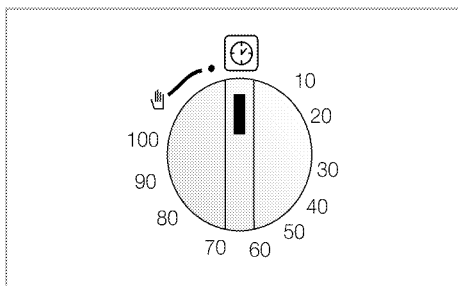
Rapid heating



This mode is used for heating the oven quickly. This mode is **not suitable** for the preparation of food.

- After selecting this mode, choose the desired temperature. The thermostat lamp is lit and the oven is heated.
- When the heating process is completed, the lamp goes off. Now you select the desired operating mode for the preparation of food.

How to operate the oven timer



Starting cooking process

- i** To start heating units, adjust timer and set function knob to the required position. Otherwise, the oven will not operate.

1. Set cooking period by turning timer knob clockwise.
2. Put your dish into the oven.
3. Select operating mode and temperature; see *How to use the electric oven, page 20*.
 - » The oven will reach temperature and maintain this temperature until the end of the cooking time that has been selected.
4. Once the cooking time is over, time setting knob will automatically rotate counterclockwise. A warning sound indicating that the set time is over is heard and the power is cut.
 - i** If you do not want to use timer function turn the knob counter-clockwise to the hand symbol.
5. Turn off the oven by using the time setting knob, function knob and/or temperature knob.

Interrupting the cooking process
















1. Turn timer knob counterclockwise and finish the cooking process.
2. Turn off the oven using the function knob and/or temperature knob.

Cooking times table

- i** The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

- i** Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Food	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) (approx.)
**Cake in tray	One level		4	175	30 ... 35
**Cake in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookies	One level		3	175	20 ... 25
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Filled savory pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagne	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beefsteak (whole)/ Roast	One level		3	25 min. 250/max after 180 ... 190	100 ... 120
Lamb haunch (casserole)	One level		3	25 min. 220 after 180 ... 190	70 ... 90
Roast chicken	One level		2	15 min. 250/max after 190	65 ... 70
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max after 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) For preheating, set the required temperature, the thermostat lamp will go out when the required temperature is reached.

Tips for baking cakes

1. If pastry is too dry,
 - » Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.
2. If pastry dropped,
 - » Use less liquid or lower the temperature by 10°C.
3. If pastry is too dark on top,
 - » Place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
4. If cooked well on the inside but sticky on the outside,
 - » Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

1. If the pastry is too dry,
 - » Increase the temperature some 10°C and decrease the cooking time.

- » Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- 2. If the pastry takes too long to bake,
 - » Pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.
- 3. If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked,
 - » Make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between and on the dough layers for an even browning.
 - » Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on a lower shelf next time.

Tips for cooking vegetables

1. If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry,

- » Sthin using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan, cook your vegetable dishes in a pan with a lid instead of a tray.
- 2. If a vegetable dish does not get cooked,
- » Boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill

⚠ Hot surfaces may cause burns!
Close oven door during grilling.

- **During grilling bring the timer knob to the hand sign by turning the counterclockwise.**

Switch on grill

1. Set the function knob onto the grill symbol.
 2. Set grill temperature.
 3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.
- » The thermostat lamp is switched on.

Switch off grill

1. Turn grill control knob to off position (top).

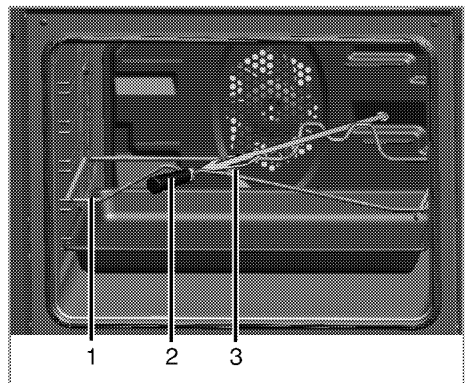
Shelf positions

For optimum grill coverage, position the wire shelf towards the front of the oven just out of contact with the glass door. Placing the wire shelf fully to the rear of the oven will reduce the grill coverage.

Turn spit function

When grill function is selected, turnspit motor will start turning.

- Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fats. Add some water in dripping pan for easy cleaning.
- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks (3).
- Place the spit on the frame (1). Slide turn spit frame into the oven at the desired level.
- Insert the skewer to the hole which is connected to the turnspit motor on the rear wall of the oven cavity.
- **Do not forget to remove plastic part from spit (2).**
- After grilling, screw the plastic handle (2) to the skewer and take out the food from oven.



- 1 Spit frame
- 2 Plastic part
- 3 Fork

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. [#]
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. [#]
Veal chops	4...5	25...30 min. [#]
Toast bread	4	1...2 min.

[#] depending on thickness

7 Maintenance and care

General information

- ⚠ Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

- ⚠ Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- ℹ The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.

No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

Do not use any abrasive cleaning materials!

- ℹ Do not use steam cleaners for cleaning.

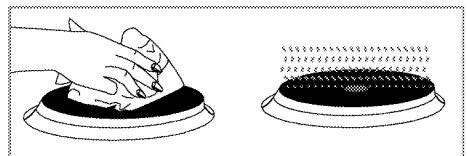
How to clean the hob

Gas hobs

1. Remove pan supports and burner caps and clean them.
2. Clean the hob.
3. Refit burner caps and check that they are securely positioned.
4. While placing pan supports, take care that burners are centered to pan supports.

Electrical hobs

1. Switch plates off and let cool.
2. If necessary, treat plates with a cleaning agent (cleaner/conditioner available in selected stores).
3. Dry by switching on for a few minutes.
4. Apply a thin coat of cooking oil from time to time to provide a protective coating.



Cleaning the control panel

- ℹ Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Clean control panel and control knobs.

Cleaning the oven

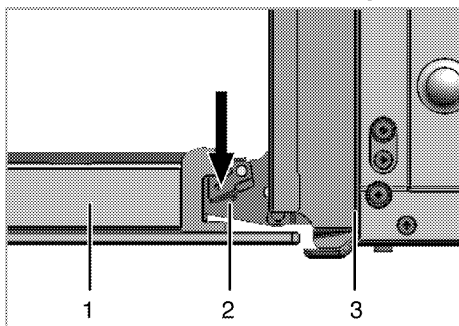
No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

Clean oven door

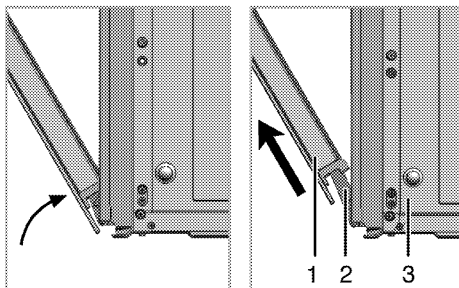
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

- i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

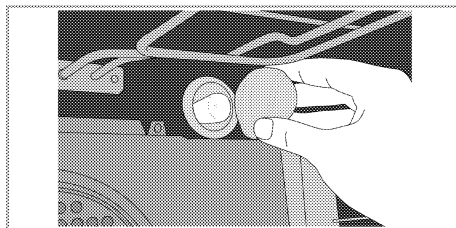
Replacing the oven lamp

- ⚠** Hot surfaces may cause burns! Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

The oven lamp is a special heat-resisting (T 300 °C) electric light bulb; see *Technical Data*, page 5. Oven lamps can be obtained from a good local electrical store.


- i** Position of lamp may vary from diagram.


1. Switch off the appliance at the mains.
2. Unscrew glass cover by turning anti-clockwise.



3. Unscrew oven lamp by turning anti-clockwise and replace it with new one.
4. Refit the glass cover.

8 Troubleshooting

 Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!
Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

 Risk of explosion or poisoning by unprofessional repair.
Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

Normal operating conditions

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.
- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Before you call the service, please check the following points.

Electrical equipment

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
The appliance does not work.	The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
	Appliance's plug can not be connected to the grounded socket.	Check the plug connection.
Oven light does not work	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	No current.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Oven does not heat.	Function knob and/thermostat knob are not set.	Set function knob and thermostat knob.
	If the appliance has a timer, the timer may not be set.	Set the time.
	No power.	Check mains supply and fuse box.

Gas


Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
No ignition spark is produced.	No electric supply to the appliance.	Check fuses in the fuse box.
No gas is emitted.	Main gas tap is closed.	Open gas tap.
	Safety tube is bent.	Install safety tube without bends.
Burners do not burn smoothly or not at all.	Burners are dirty.	Clean burner parts.
	Burners are not dry.	Dry burner parts.
	Burner cap is not securely positioned.	Position burner correctly.
	Gas tap is closed.	Open gas tap.
	Gas container is empty (in case of LPG connection).	Replace gas container.

Clock/ timer (If the appliance has a digital timer)

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
Clock display is blinking or clock symbol is on.	Power was interrupted previously.	Set time Then switch the oven off with function knobs, set the oven function again.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller.

 Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.


Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.


Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.


- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями четко указаны в руководстве.


Пояснения к символам


В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

 Предупреждение о горячих поверхностях.

Содержание

1 Общие сведения4

Обзор	4
Технические характеристики	5
Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект	6
Характеристики горелок	7

2 Правила техники безопасности8

Общие правила техники безопасности ...	8
Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием	9
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием...	9
Использование по назначению	10
Безопасность детей	11

3 Установка.....12

До начала установки	12
Установка и подключение	13
Переход на другой вид газа	15
Утилизация	15
Утилизация упаковочных материалов	15
Утилизация старого изделия.....	16
Для будущей транспортировки	16

4 Подготовка К Эксплуатации .17

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к работе	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17
Первоначальный прогрев	17

5 Правила эксплуатации варочной панели 19

Общие сведения о приготовлении пищи	19
Правила эксплуатации варочных панелей	19

6 Правила эксплуатации духовки 21

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле.	21
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы	22
Использование таймера духовки.....	23
Время приготовления блюд	24
Правила эксплуатации гриля.....	25
Время приготовления блюд на гриле	26

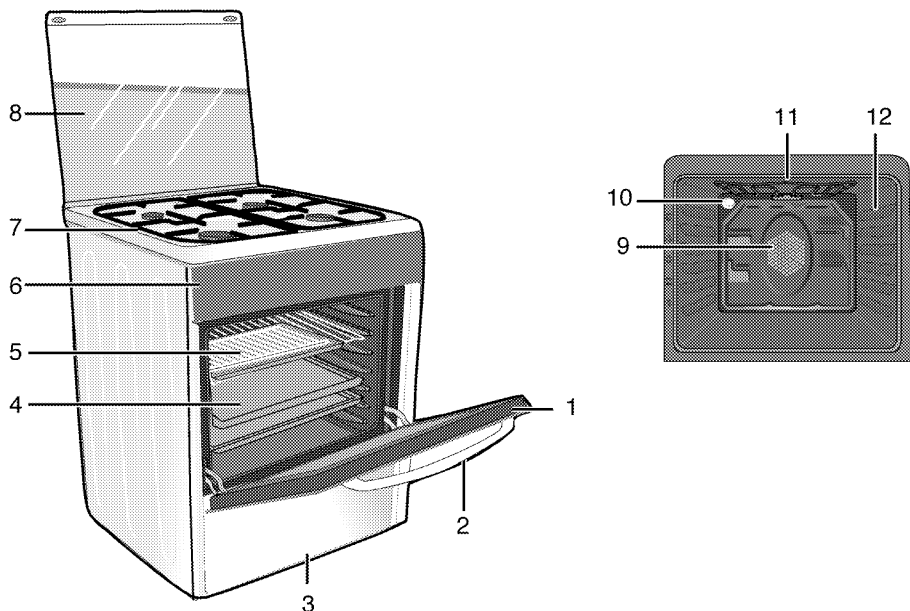
7 Уход и техническое обслуживание..... 27

Общие сведения.....	27
Чистка варочной панели	27
Чистка панели управления	27
Чистка духовки.....	27
Как снять дверцу духовки	28
Замена лампы освещения духовки	28

8 Поиск и устранение неисправностей..... 29

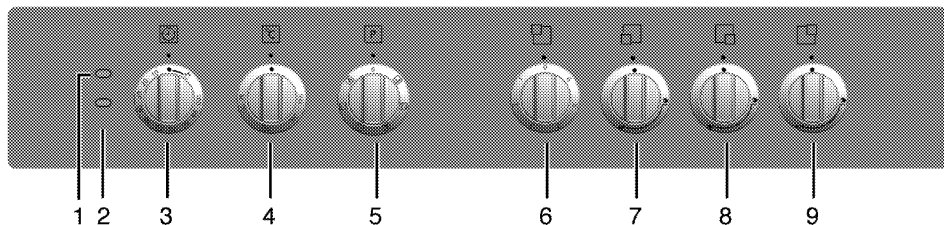
1 Общие сведения

Обзор



- 1 Передняя дверца
- 2 Ручка
- 3 Нижний ящик
- 4 Противень
- 5 Проволочная полка
- 6 Панель управления
- 7 Рабочий стол плиты

- 8 Верхняя крышка
- 9 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 10 Лампочка
- 11 Нагревательный элемент гриля
- 12 Положения полок



- 1 Сигнальная лампочка
- 2 Лампочка термостата
- 3 Механический таймер
- 4 Ручка термостата
- 5 Ручка выбора функций
- 6 Электроконфорка Задняя левая

- 7 Конфорка быстрого разогрева Передняя левая
- 8 Вспомогательная конфорка Передняя правая
- 9 Обычная конфорка Задняя правая

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3,4 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Категория газового прибора	II 2HзвР
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	5,9 кВт
Переход на тип газа/давление [§] – дополнительно	LPG G 30/28-30 мбар Пропан31/37 мбар - NG G 20/13 мбар - NG G 20/10 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Электроконфорка
Размеры	180мм
Мощность	1000 Вт
Передняя левая	Конфорка быстрого разогрева
Мощность	2900 Вт
Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Обычная конфорка
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Основная духовка	Использование вентилятора
Класс энергетической эффективности [#]	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2,2 кВт
Класс защиты -1	

[#] Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

** См. раздел *Установка*, стр. 12.

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

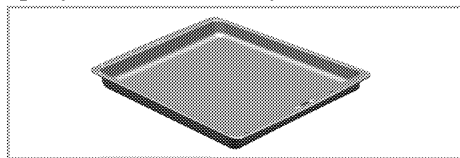
i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

Дополнительные принадлежности, которые входят в комплект

i Дополнительные принадлежности, входящие в комплект поставки, могут отличаться в зависимости от модели изделия. Не все дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, могут входить в комплект поставки изделия.

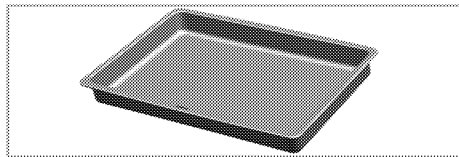
Противень

Для выпечки, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



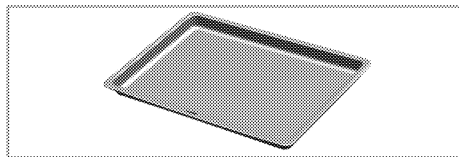
Глубокий противень для жарения

Для выпечки, жарения продуктов большими кусками, приготовления блюд с большим количеством жидкости, а также для сбора жидкости при приготовлении пищи на гриле.



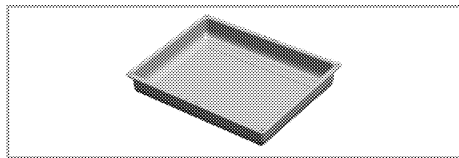
Противень для выпечки

Рекомендуется для выпечки, например, сдобного или сухого печенья.



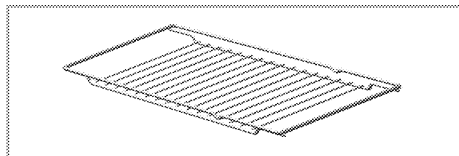
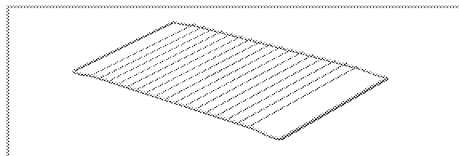
Малый противень

Для приготовления небольшого количества пищи. Этот противень ставится на проволочную решетку.



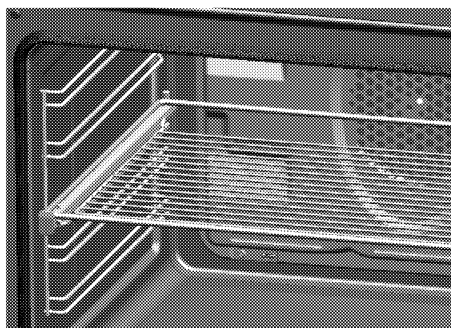
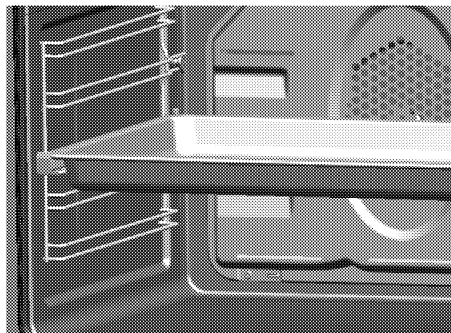
Проволочная решетка

Для жарения. Также используется в качестве подставки для посуды при выпечке, жарении и приготовлении запеканок.



Правильное расположение решетки и поддона на выдвижных полках

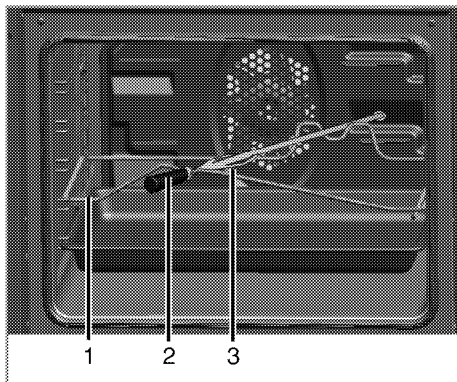
Поддоны и решетки, использующиеся вместе с выдвижной полкой (в зависимости от модели), должны располагаться так, чтобы их внутренние стороны опирались на штифты выдвижной полки. Таким образом полка надежно удерживается на месте".



Использование вертела

Для жарения мяса, птицы и рыбы со всех сторон.

- Для жарения на вертеле закрепите продукты с помощью вилок.
- Установите подставку для вертела в духовку на уровень, где расположен электромотор вертела.
- Вставьте вертел в гнездо электромотора и положите его на поставку.
- Перед приготовлением на гриле снимите ручку.



- 1 Подставка для вертела
- 2 Пластмассовая накладка
- 3 Вилка

Решетка для кофейника



Для установки кофейника.

Характеристики горелок

Расположение конфорки	2900 Вт	1000 Вт	2000 Вт
Тип газа / давление	Передняя левая	Передняя правая	Задняя правая
G 20/10 мбар	155	90	125
G 20/13 мбар	145	84	116
G 20/20 мбар	115	72	103
G 30/28-30 мбар	87	50	72
G 31/ 37 мбар	87	50	72

2 Правила техники безопасности

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
 - Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
 - Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля питания или штепсельной вилки. Обратитесь в фирменный сервисный центр.
 - Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
 - Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений.
- Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 29
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
 - Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
 - Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
 - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы,

так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.

- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут.

Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.



Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

- Все работы с электрическими приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отключите его от электрической сети. Для этой цели отключите предохранитель.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя величине рабочего тока плиты.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- "Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора."
- "Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem za izbacivanje produkta sagorevanja. Это устройство не подсоединяется к

устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции" (см. раздел *До начала установки, стр. 12*).

- "«Во время работы газового прибора в помещении, где он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется»."
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Рекомендуется ежегодно проводить профилактическое техническое обслуживание.
- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (CO). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной аварийной службы

газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

- ▲ Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите.
Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения или дверным звонком).
Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.

1. Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
2. Откройте окна и двери.
3. Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
4. Предупредите соседей.
5. Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
6. Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по

назначению или неправильного обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

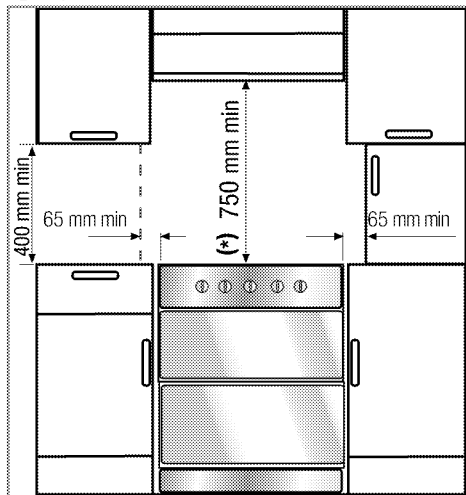
Безопасность детей

- Не подпускайте детей к прибору во время работы, а также, пока он не остыл, так как внешние части прибора нагреваются.
- "**ВНИМАНИЕ:** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, так как это может привести к повреждению петель дверцы и, кроме того, прибор может перевернуться.

3 Установка

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плиту можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние

не менее 750мм от поверхности плиты до прилегающих поверхностей над ней.

- *В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 65 см).
- Этот прибор соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °С).

Вентиляция помещения

Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение.

Поэтому для безопасной эксплуатации прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Если в помещении нет окна или двери, пригодных для вентиляции, необходимо установить дополнительные средства вентиляции.

Продолжительное интенсивное использование изделия может потребовать применения дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или использования постоянной установленной механической системы вентиляции, например, вытяжного вентилятора или

надплитного воздухоочистителя, выводящего воздух наружу.

Размер помещения	Вентиляционный проем
менее 5 м ³	не менее 100 см ²
от 5 м ³ до 10 м ³	не менее 50 см ²
более 10 м ³	не требуется
В подвальном помещении	не менее 65 см ²

Установка и подключение

i Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Переноску прибора должны выполнять не менее двух человек.

i Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

Подключение к газовой сети

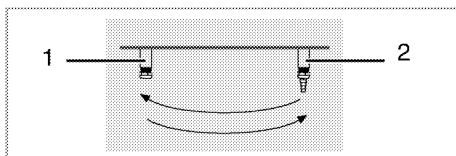
⚠ Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.
Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.

⚠ Остерегайтесь взрыва!
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

- "Условия регулировки данного устройства указаны в паспортной табличке."

i Эта плита настроена для работы на природном газе.


- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- При необходимости поменяйте местами штуцер и заглушку на патрубках, которые находятся задней стенке духовки, в зависимости от места расположения газового вентиля.



1 Заглушка

2 Штуцер


- К выпускному отверстию источника газа должен быть присоединен гибкий шланг с заглушкой для подвода газа к приборам.
- При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит шланг к прибору с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в службу газа для получения консультации о том, как выполнить такой переход.


-  Повреждение безопасной подводки может привести к взрыву!
Следите за тем, чтобы безопасная подводка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагревающихся компонентов прибора.

Подключение к электрической сети

 **Духовка должна быть заземлена!**

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


-  Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.

-  Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, пережат или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.


Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора.

Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней

крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать техническим характеристикам (см. таблицу технических характеристик в разделе *Технические характеристики, стр. 5*).

-  Розетка должна находиться в легкодоступном месте (но не над варочной панелью).


Подключите шнур питания к розетке электрической сети.

-  Остерегайтесь поражения электрическим током!
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

- Придвиньте прибор к стене кухни
- Чтобы выровнять устройство вровень со столешницей, отрегулируйте ножки, поворачивая влево или вправо в соответствии с необходимостью.

Окончательная проверка

1. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
2. Откройте подачу газа.
3. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
4. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

-  Горелка должна гореть ровным голубым пламенем. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

Переход на другой вид газа

- ⚠ Остерегайтесь взрыва!**
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, прекратите подачу газа.

Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора.
3. При помощи отвертки отрегулируйте газовый кран для уменьшения подачи газа к форсунке.

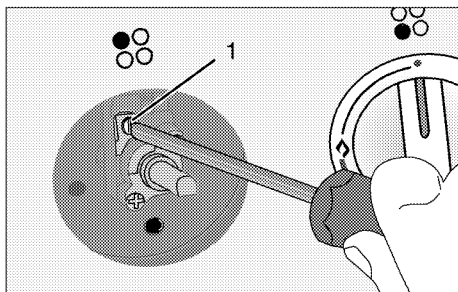
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) достаточно затянуть винт.

Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки.

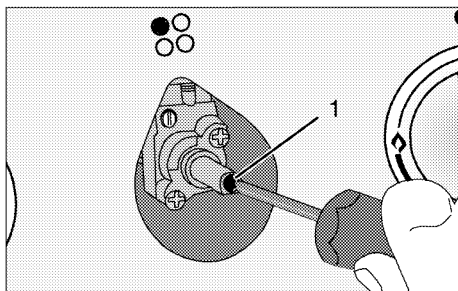
» Нормальная высота прямого пламени, когда регулятор установлен в положение минимального пламени, должна составлять 6–7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните винт в противоположную сторону.
5. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве. См. рисунки ниже.



1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

- i** При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте

Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке.

Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.



Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти. Электронные изделия, не подвергнутые процессу раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей. Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона. Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если

он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.
-  Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
-  Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка К Эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.


- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем

больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

- Размер посуды должен соответствовать размеру электрической конфорки. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между конфоркой и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет экономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к работе

Очистка прибора перед началом эксплуатации

-  Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность. Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление

производственных загрязнений и покрытий.

 Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).


Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.

2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 25*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля, стр. 25*).

Конфорка

1. Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Включите конфорку и прогрейте ее в течение 8 минут при средней температуре без посуды. Во время этой процедуры ничего не ставьте на конфорку.

 При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации варочной панели

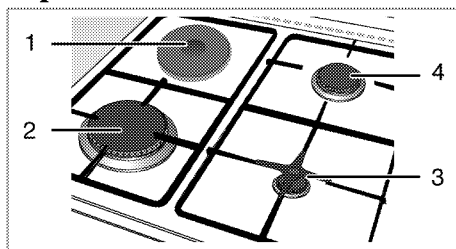
Общие сведения о приготовлении пищи

- ⚠** Остерегайтесь возгорания раскаленного жира! Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.
- Не тушите огонь водой!** В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковороды, а также, чтобы ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок. Избегайте пользоваться неустойчивыми и легко опрокидывающимися кастрюлями. Слишком тяжелые для перемещения кастрюли в наполненном виде также могут представлять опасность. Используйте котелки или кастрюли только с плоским дном.
 - Используйте кастрюли достаточной емкости для приготавливаемой пищи, чтобы она не выплескивалась при кипении и не вызвала необходимость чистки. Не ставьте крышки кастрюль на горелки. Всегда располагайте кастрюли над центром горелки. При перемещении кастрюли с одной горелки на другую всегда приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее.

Приготовление пищи на газовой плите

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Отрегулируйте пламя газовой конфорки таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Устанавливайте посуду посередине конфорки.

Правила эксплуатации варочных панелей



- 1 Электроконфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого разогрева 22-24 см
- 3 Вспомогательная конфорка 12-18 см
- 4 Обычная конфорка 18-20 см – список рекомендуемых диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени большого соответствует максимальной мощности, а маленький символ пламени – минимальной мощности. Если ручка регулятора установлена в положение "Выключено" (повернута вверх), подача газа к конфоркам прекращается.

Розжиг газовых горелок

Розжиг конфорок выполняется с помощью ручек регуляторов варочной панели.

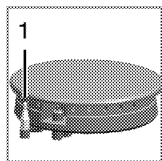
1. Прижмите ручку регулятора конфорки.

- » При этом в конфорке вспыхнет искра.
- 2. Поверните против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
- » Газ, выходящий из горелки, зажжется.
- 3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните ручку регулятора горелки конфорки в положение "Выключено" (вверх).

Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)



В случае отсутствия по какой-либо причине пламени в конфорках устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа.

1 . Устройство газ-контроля

- Прижмите ручку регулятора, поверните ее по часовой стрелке и дождитесь, пока загорится газ.
- После того, как на конфорке появится пламя, не отпускайте ручку регулятора еще 3-5 секунд.
- Если огонь не загорелся, повторите эти действия еще раз. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд.

- ⚠ Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!
Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не зажигается.
Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

Правила эксплуатации электрических варочных панелей

Регуляторы нагрева конфорок вращаются в обоих направлениях, обеспечивая полный контроль степени нагрева.

- ⓘ Быстронагревающиеся конфорки, если таковые имеются, отмечены красным кружком.

Защита от перегрева

Конфорки мощностью свыше 1000 Вт снабжены устройствами защиты от перегрева. Устройство защиты от перегрева снижает мощность конфорки в таких ситуациях:

- на конфорке не посуды;
- на конфорке стоит пустая посуда;
- дно посуды очень неровное.

Панель выключена, если индикатор находится в положении «Выключено» (вверх).

Включение конфорки

Включение конфорок выполняется с помощью ручек регуляторов. Чтобы установить нужный уровень мощности, поверните ручку регулятора в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2 — 3	4 — 6
	разогревание	тушение, приготовление на медленном огне	варка, жарение

Отключение конфорки

Поверните ручку регулятора конфорки в положение "Выключено" (вверх).

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле

- ⚠ Остерегайтесь ожогов горячим паром!
Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуется располагать форму посередине решетки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

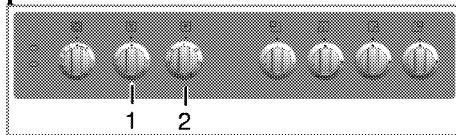
Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро зарумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке для жарения или на решетке с поддоном так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку для жарения или противень в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на дно поддон для сбора жира.
- Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы.



1 Ручка термостата

2 Ручка выбора функций

Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

Чтобы отключить какую-либо из функций духовки, установите соответствующую кнопку в положение "Выключено" (вверх).

1. Установите нужное время приготовления с помощью таймера духовки (см. раздел *Использование таймера духовки, стр. 23*)
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора термостата.
3. Установите нужный режим работы с помощью переключателя функций.

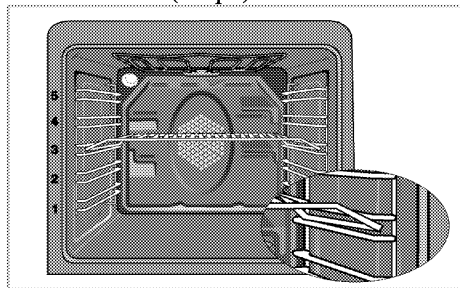
» После нагрева плиты она будет поддерживать заданную температуру. Во время нагрева светится индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Выключите таймер духовки.

i Если таймер установлен на определенное время, отключение выполняется автоматически (см. раздел *Использование таймера духовки, стр. 23*)

Поверните переключатель функций и регулятор термостата в положение "Выключено" (вверх).



Положение полки (в зависимости от модели)

Важно правильно установить проволочную решетку на проволочную полку. Проволочную решетку следует установить так, чтобы она вошла в отверстие на проволочной полке, как показано на рисунке.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может не совпадать с той, которая применяется в вашей модели прибора.

Нагрев сверху и снизу



Включены верхний и нижний нагреватели. Продукты нагреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для выпечки тортов, а также для выпечки тортов, булок и запеканок в формах. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Включен только нижний нагревательный элемент. Отлично подходит для приготовления блюд, которые должны пропекаться снизу, например, пиццы.

Нагрев сверху и снизу с конвекцией



Включены верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор, расположенный на задней стенке. С помощью вентилятора горячий воздух быстро и равномерно распределяется по всему объему духовки. Готовьте только с одним противнем.

Гриль с конвекцией



Более мягкий режим приготовления на гриле, чем обычный режим гриля.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите максимальную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Гриль повышенной мощности с вертелом



Включены большой нагреватель гриля и вертел. Может использоваться для прожаривания больших кусков продуктов со всех сторон.

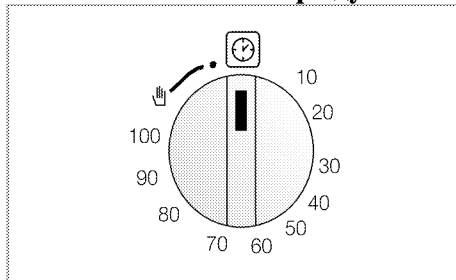
Ускоренный разогрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки. Этот режим **нельзя использовать** для приготовления пищи.

- Выберите этот режим и установите нужную температуру. Включится индикатор термостата, и духовка нагреется.
- Когда процесс разогрева закончится, индикатор погаснет. После этого можно выбрать соответствующий режим, предназначенный для приготовления пищи.

Использование таймера духовки



Начало процесса приготовления



Для включения нагревательных элементов настройте таймер и установите переключатель функций в нужное положение. В противном случае духовка не будет работать.

1. Установите время приготовления, повернув переключатель таймера по часовой стрелке.
2. Поставьте блюдо в духовку.
3. Выберите температуру и режим работы (см. раздел *Правила*

эксплуатации электрической духовки, стр. 21)

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживать до установленного времени окончания приготовления.

4. По истечении времени приготовления кнопка установки времени автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит звуковой сигнал, означающий, что заданное время истекло, и питание будет отключено.

i Чтобы выключить функцию таймера, поверните ручку против часовой стрелки к символу руки.

5. Духовку можно выключить с помощью кнопки установки времени, переключателя функций и регулятора температуры.

Остановка процесса приготовления

1. Поверните переключатель таймера по часовой стрелке и завершите процесс приготовления.
2. Духовку можно выключить с помощью кнопки установки времени, переключателя функций и регулятора температуры.

Время приготовления блюд

i Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Выпечка и жарение

i Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Продукты	Количество уровней мощности		Размещение противня/решетки	Температура (°C)	Время приготовления (мин.) (прибл.)
**Пирог на противне	1 уровень		4	175	30 ... 35
**Пирог в форме	1 уровень		2	175	40 ... 50
**Пирожные в бумажных формочках	1 уровень		3	175	25 ... 30
**Бисквит	1 уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	1 уровень		3	175	20 ... 25
**Выпечка из пресного теста	1 уровень		2	200	30 ... 40
**Выпечка из сдобного теста	1 уровень		2	200	25 ... 35
**Выпечка из дрожжевого теста	1 уровень		2	200	35 ... 45
**Лазанья	1 уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	1 уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Говяжья вырезка (целиком)/ ростбиф	1 уровень		3	25 мин. 250/макс затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	1 уровень		3	25 мин. 220 затем 180 ... 190	70 ... 90
Жареная курица	1 уровень		2	15 мин. 250/макс затем 190	65 ... 70
Индюшка (5,5 кг)	1 уровень		2	25 мин. 250/макс затем 190	150 ... 210
Рыба	1 уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующем предварительного разогрева, разогревайте их в начале приготовления, пока лампочка термостата не погаснет.

Советы по выпечке кондитерских изделий

1. Если выпечка слишком сухая,
» повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
2. Если тесто оседает,
» уменьшите количество жидкости и понизьте температуру на 10°C.
3. Если верхняя корочка слишком прижаривается,
» ставьте тесто на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
4. Если тесто хорошо пропечено внутри, но не пропечено снаружи,
» уменьшите количество жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке изделий из теста


1. Если выпечка слишком сухая,
» повысьте температуру примерно на 10°C и сократите время приготовления.
» Смочите тесто смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
2. Чтобы тесто пропекалось быстрее,
» следите за тем, чтобы толщина изделий была не больше глубины формы, и тесто не поднималось выше ее краев.
3. Если верхняя сторона изделия зарумянивается, а нижняя часть не пропекается,
» проверьте, не скапливается ли жидкая начинка или заливка в нижней части изделия. Чтобы тесто пропекалось равномерно, старайтесь распределять жидкие компоненты равномерно.
» Выпекайте изделия из теста при том режиме и температуре, которые указаны

в таблице режимов приготовления. Если изделие с нижней стороны не зарумянивается, в следующий раз установите противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению блюд из овощей

1. Если овощи выпускают сок и высыхают,
» готовьте блюда из овощей не на противне, а в сковороде под крышкой, тогда сок не будет испаряться.
2. Если овощи остаются сыроватыми,
» можно предварительно пробланшировать овощи в кипящей воде или же приготовить их так же, как для консервирования, а затем поместить в духовку.

Правила эксплуатации гриля

 Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

- При использовании гриля поверните переключатель таймера против часовой стрелки в сторону знака "рука".

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
2. Установите температуру нагрева гриля.
3. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.
» При этом включится индикатор термостата.

Выключение гриля

1. Поверните ручку регулятора гриля в положение "Выключено" (вверх).

Положение полки

Для оптимальных результатов обработки грилем располагайте решетку ближе к передней панели духовки так, чтобы она не соприкасалась со стекляннной дверцей. Приближение решетки вплотную к задней стенке духовки будет снижать эффективность обработки грилем.

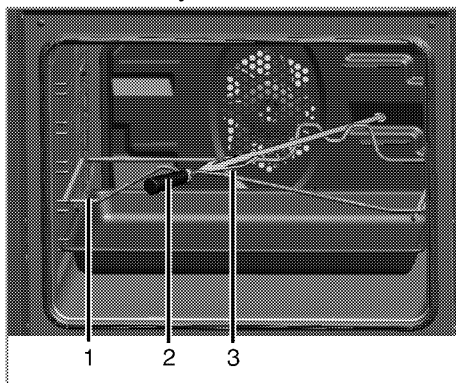
Использование вертела

При выборе функции "Гриль" включается электродвигатель, вращающий вертел.

- Включив режима гриля, нанижите мясо на вертел.
- Вставьте вертел в гнездо на задней стенке камеры духовки, соединенное с электродвигателем вертела.
Положите вертел на подставку.
- Вставьте подставку с вертелом в духовку на нужный уровень.
- Установите на дно поддон для сбора жира. Для облегчения чистки

поддона налейте в него немного воды.

- **Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.**
- После окончания приготовления на гриле наденьте на вертел пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.



- 1 Подставка для вертела
- 2 Пластмассовая накладка
- 3 Вилка

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. [#]
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. [#]
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. [#]
Гренки	4	1...2 мин.

[#] в зависимости от толщины

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

- ⚠ Остерегайтесь поражения электрическим током!
Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.
- ⚠ Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.
- ℹ Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острые предметы.

Тщательно очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорели при следующем использовании прибора. Удалить свежие загрязнения намного легче, чем пригоревшие.

Для чистки прибора не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется очищать прибор мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. После чистки вытрите прибор насухо сухой тканью.

Не пользуйтесь абразивными чистящими материалами!

- ℹ Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

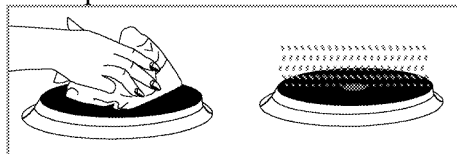
Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте подставки для посуды и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.

3. Установите на место накладки горелок и проверьте, правильно ли они размещены.
4. Устанавливая решетки горелок, убедитесь, что они расположены по центру горелок.

Электрические варочные панели

1. Выключите конфорки и подождите, пока они остынут.
2. При необходимости очистите конфорки моющим средством (очиститель/кондиционер, который можно приобрести в некоторых магазинах).
3. Высушите конфорки, включив их на несколько минут.
4. Время от времени смазывайте их тонким слоем растительного масла, чтобы образовалось защитное покрытие.



Чистка панели управления

- ℹ Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Очистите панель управления и ручки регуляторов.

Чистка духовки

Для чистки духовки не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется просто протирать духовку влажной тканью, пока она еще не остыла.

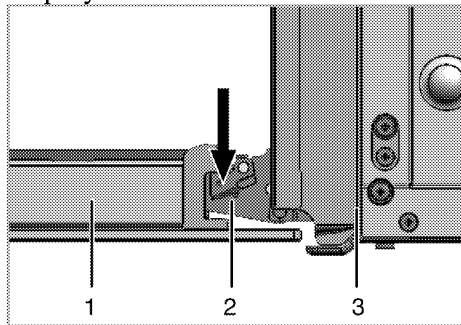
Чистка дверцы духовки

Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические

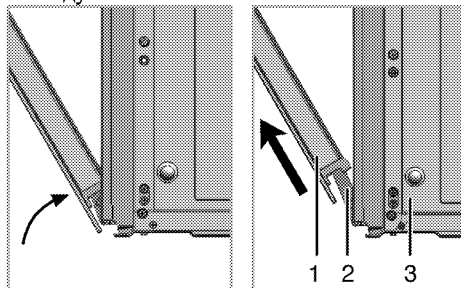
скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и правой сторон передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
2 шарнирный кронштейн
3 духовка



3. Вытяните переднюю дверцу на половину.
4. Вытаскивая переднюю дверцу вверх, снимите ее с правого и левого шарнирных кронштейнов.

- i** Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

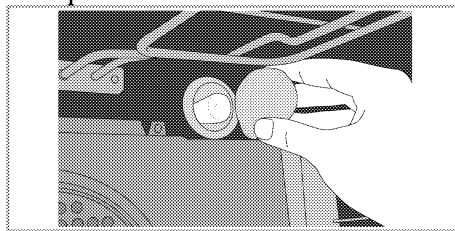
Замена лампы освещения духовки

- ⚠** Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.

Для освещения духовки используется особая жаропрочная (до 300 °С) электрическая лампа (см. раздел *Технические характеристики*, стр. 5). Лампы освещения духовки можно приобрести в фирменном сервисном центре.

- i** Расположение лампы может не совпадать с изображением на схеме.

1. Выключите прибор.
2. Вывинтите стекло лампы, поворачивая его против часовой стрелки.



3. Вывинтите лампу духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и замените новой.
4. Установите на место стеклянный колпачок.

8 Поиск и устранение неисправностей

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару! Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

⚠ Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом. Ремонт прибора должен выполняться специалистами сервисного центра или квалифицированным техником.

Нормальные условия эксплуатации

- При первом включении в течение нескольких часов может появляться запах и дым.
- Во время работы может выходить пар. Это вполне нормально.
- Причиной шума может быть расширение металлических деталей при нагревании.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, проверьте следующее.

Электрическое оборудование

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Прибор не работает.	Предохранитель неисправен или отключен.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
	Вилку прибора невозможно включить в розетку с заземлением.	Проверьте вилку.
Освещение духовки не включается.	Лампа освещения духовки неисправна.	Замените лампу освещения духовки.
	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите снова.
Духовка не нагревается.	Переключатель функций и (или) регулятор термостата не установлены в нужное положение.	Установите переключатель функций и регулятор термостата в нужное положение.
	В приборе, снабженном таймером, таймер невозможно установить.	ЗаУстановите время.
	Нет тока.	Проверьте электрическую сеть и блок предохранителей.

Газ

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
В устройстве поджига не возникает искра.	Нет тока.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей.
Не поступает газ.	Перекрыт основной вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Безопасная подводка изогнута.	Установите безопасную подводку без изгибов.
Горелки горят неравномерно или вообще не горят.	Горелки засорены.	Очистите детали горелки.
	Горелки мокрые.	Просушите детали горелки.
	Накладка горелки установлена неправильно.	Правильно установите горелку.
	Перекрыт газовый вентиль.	Откройте газовый вентиль.
	Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного нефтяного газа).	Замените газовый баллон.

Таймер (если в приборе есть цифровой таймер)

Неисправность/проблема	Возможные причины	Рекомендации/способ устранения
Мигают цифры индикатора времени или светится символ часов.	Был перебой электропитания.	Задайте время После отключения плиты с помощью переключателей функций установите функцию заново

Если проблему не удалось устранить:

1. Отсоедините прибор от электрической сети (выключите или выверните предохранитель).
2. Обратитесь в отдел послепродажного обслуживания продавца изделия.



Не пытайтесь выполнить ремонт плиты самостоятельно. Это прерогатива квалифицированного специалиста.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

**Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)**

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

**Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод
«БЕКО»**

**Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую
линию**

8-800-200-23-56.

**Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке,
расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера
обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05"
обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.**

Будь ласка, спочатку прочитайте цей документ.

Шановний покупець!

Сподіваємося, що цей товар, виготовлений на сучасних підприємствах і перевірений за допомогою суворих процедур контролю, допоможе вам досягнути найкращих результатів експлуатації.

Для цього рекомендуємо уважно прочитати всю інструкцію, перш ніж користуватися машиною, і зберегти її для подальшого використання з довідковою метою. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача.


Посібник користувача допоможе вам користуватися приладом у швидкий і безпечний спосіб.

- Прочитайте посібник користувача, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним.
- Суворо дотримуйтеся правил техніки безпеки.
- Зберігайте цей посібник користувача в доступному місці для подальшого використання у довідкових цілях.
- Крім того, прочитайте інші документи, що входять до комплексу постачання приладу.
Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей.
У ньому чітко вказано розбіжності між моделями.


Пояснення до символів


У цьому посібнику користувача використовуються такі символи:

 Важлива інформація або корисні поради з користування.

 Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.

 Попередження про ураження електричним струмом.

 Попередження про ризик займання.

 Попередження про гарячі поверхні.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

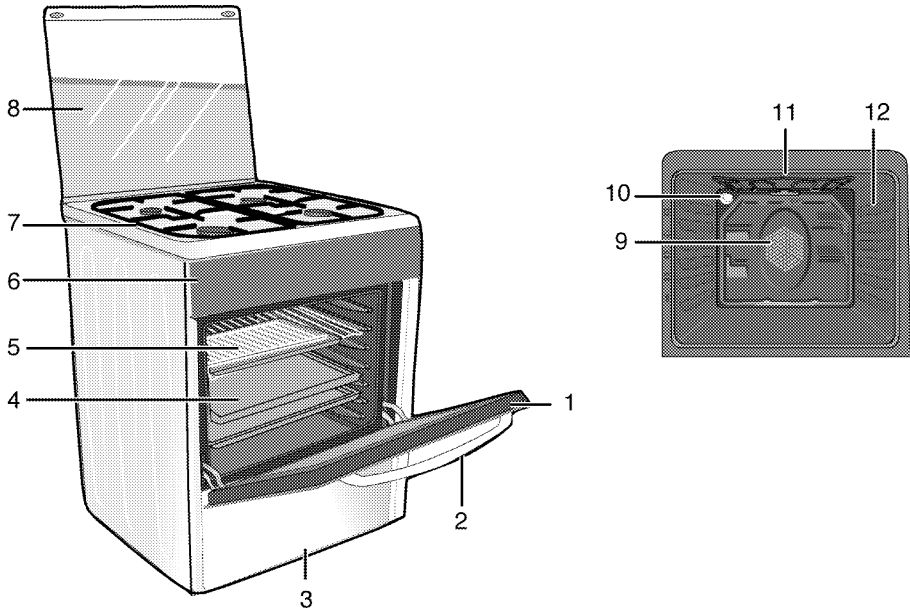
Made in TURKEY

Зміст

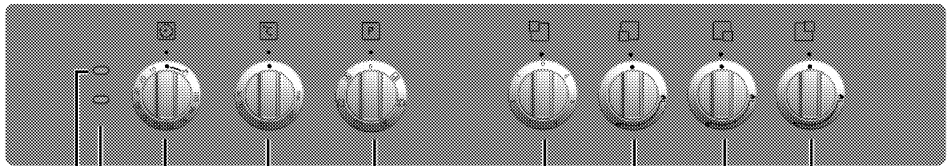
1 Загальна Інформація	4	5 Правила експлуатації варильної панелі	18
Огляд	4	Загальна інформація щодо приготування	18
Технічні дані	5	Правила експлуатації варильних панелей	18
Акcesуари, що входять до комплекту постачання пристрою	6		
Таблиця інжекторів	7		
2 Правила техніки безпеки	8	6 Використання духовки	20
Основні правила техніки безпеки	8	Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі	20
Правила техніки безпеки для електричних пристроїв	9	Використання електричної духовки	20
Правила техніки безпеки для газових пристроїв	9	Робочі режими	21
Призначення	10	Використання таймера духовки	22
Захист від дітей	10	Таблиця часу приготування	23
		Використання гриля	24
		Таблиця часу приготування на грилі	25
3 Встановлення	11	7 Догляд і технічне обслуговування	26
До початку встановлення	11	Загальна інформація	26
Встановлення та підключення	12	Очищення варильної панелі	26
Перехід на інший тип газу	14	Очищення панелі управління	26
Утилізація	15	Очищення духовки	26
Утилізація пакувальних матеріалів ...	15	Виймання дверцят духовки	27
Спрацьоване обладнання	15	Заміна лампи духовки	27
Для майбутнього транспортування ...	15		
4 Підготовка	16	8 Пошук та усунення несправностей	28
Поради щодо збереження електроенергії	16		
Перше вмикання	16		
Початкове очищення виробу	16		
Перше розігрівання	16		

1 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Передні дверцята | 8 | Верхня кришка |
| 2 | Ручка | 9 | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 3 | Нижня висувна шухляда | 10 | Лампочка |
| 4 | Піддон | 11 | Нагрівальний елемент гриля |
| 5 | Решітчаста полиця | 12 | Положення полиць |
| 6 | Панель управління | | |
| 7 | Панель конфорок | | |



- | | | | |
|---|----------------------|---|--|
| 1 | Сигнальна лампочка | 6 | Електроконфорка Задній лівий |
| 2 | Лампочка термостата | 7 | Конфорка швидкого нагріву Передній лівий |
| 3 | Механічний таймер | 8 | Додаткова конфорка Передній правий |
| 4 | Ручка термостата | 9 | Нормальна конфорка Задній правий |
| 5 | Ручка вибору функції | | |

Технічні дані

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3,4 кВт
Захист за допомогою запобіжника	мін. 16 А
Тип кабелю/поперечний переріз	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Довжина кабелю	макс. 2 м
Категорія газового пристрою	II 2H3V/P
Тип/тиск газу	NG G 20/20 мбар
Загальне споживання газу	5,9 кВт
Перехід на тип/тиск газу ^S – додатково	LPG G 30/28-30 мбар Пропан31/37 мбар - NG G 20/13 мбар - NG G 20/10 мбар
ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задній лівий	Електроконфорка
Розмір	180мм
Живлення	1000 Вт
Передній лівий	Конфорка швидкого нагріву
Живлення	2900 Вт
Передній правий	Додаткова конфорка
Живлення	1000 Вт
Задній правий	Нормальна конфорка
Живлення	2000 Вт
ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ	
Головна духовна шафа	Використання вентилятора
Клас енергоспоживання [№]	A
Внутрішнє освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	2,2 кВт

Основний принцип: в електричних духовках дані на табличках з енергетичними даними відповідають нормативу EN 50304. Значення було визначено за умов стандартного навантаження і конвекції/гарячого повітря (якщо є).

Режим нагрівання з показником енергоспоживання, який відповідає нормі EN 50304, визначено згідно з вказаним нижче порядком пріоритетності залежно від функцій (режимів), якими обладнано прилад. 1 – Нагрівання з вентилятором у економічному режимі, 2 – Приготування на повільному вогні, 3 – Нагрівання з вентилятором (гаряче повітря), 4 – Нагрівання згори та знизу з конвекцією, 5 – Нагрівання згори та знизу.

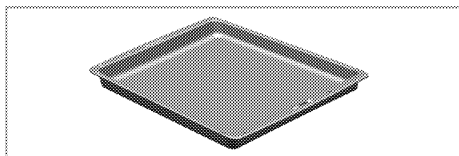
** Див. Встановлення, стор. 11.

Акcesуари, що входять до комплекту постачання пристрою

i Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

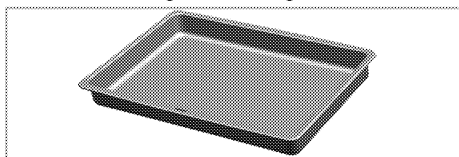
Деко для випічки

Можна використовувати для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



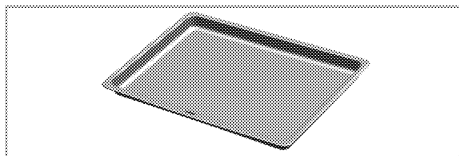
Глибоке деко для смаження

Можна використовувати для випічки, великих шматків м'яса, продуктів із високим вмістом рідини, а також під час смаження на грилі як жироловлувач.



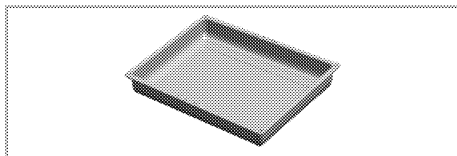
Деко для солодкої випічки

Рекомендовано для солодкої випічки, наприклад, печива та бісквітів.



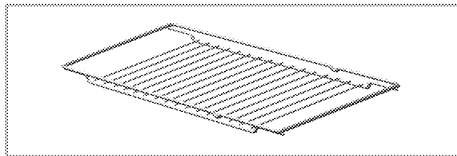
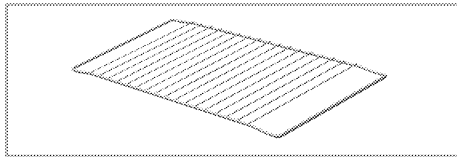
Мале деко для випічки

Можна використовувати для невеликих порцій випічки. Це деко розміщується на решітчастій полиці.



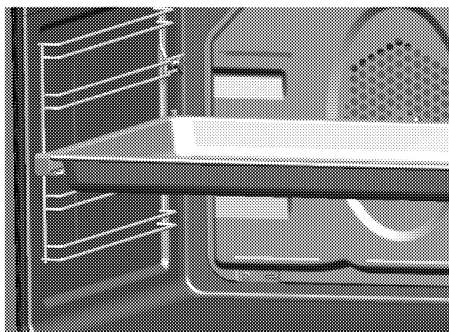
Решітчаста полиця

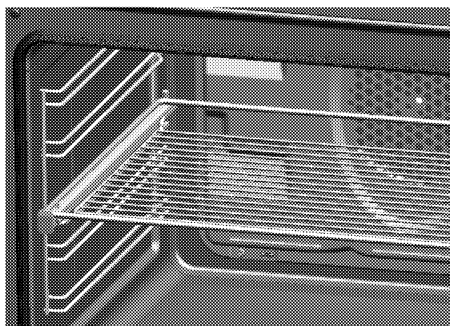
Можна використовувати для смаження та як підставку для випічки, смаження та страв у горщиках.



Правильне розташування решітчастої полиці й піддону на висувних полицях

Піддони й решітки, що використовуються разом із висувною полицею (залежно від моделі), повинні розташовуватися так, щоб їхні внутрішні сторони спиралися на штифти висувної полиці. Це надійно утримуватиме полицю на місці".

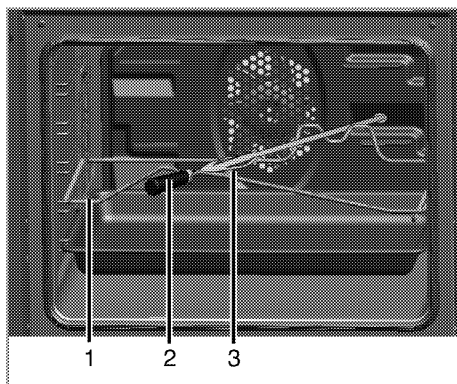




Функція обертового рожня

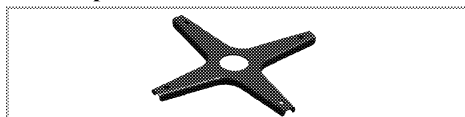
Можна використовувати для обсмажування м'яса, птиці та риби з усіх боків.

- Зафіксуйте продукт на рожні "виделками".
- Вставте раму рожня в духовку на рівні приводу рожня.
- Вставте рожен у привід та помістіть у раму рожня.
- Вийміть ручку на час смаження.



- 1 Рама рожня
- 2 Пластмасова накладка
- 3 Виделка

Адаптер для кавника



Можна використовувати для кавника.

Таблиця інжекторів

Розташування зони варильної панелі	2900 Вт Передній лівий	1000 Вт Передній правий	2000 Вт Задній правий
Тип/тиск газу			
G 20/10 мбар	155	90	125
G 20/13 мбар	145	84	116
G 20/20 мбар	115	72	103
G 30/28-30 мбар	87	50	72
G 31/ 37 мбар	87	50	72


2 Правила техніки безпеки

Основні правила техніки безпеки

- Виробник залишає за собою право змінювати технічні характеристики без попереднього повідомлення задля підвищення якості виробу. Малюнки у цьому посібнику наведені лише для загального уявлення і можуть не відповідати зовнішньому виглядові приладу. Значення, вказані у маркуванні приладу або в супровідних документах до нього, отримані в лабораторних умовах згідно з вимогами відповідних стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від умов експлуатації виробу та умов середовища.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, які не мають відповідного досвіду та знань. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або під її керівництвом. Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- "Доступні додаткові захисні засоби для запобігання контакту з дверцятами духової шафи. Цей компонент має бути встановлено за умови присутності в приміщенні експлуатації виробу маленьких дітей."
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Не використовуйте несправний пристрій або за наявності видимих пошкоджень.
- Не слід ремонтувати або модифікувати пристрій. Однак користувач може усувати деякі несправності; див. *Пошук та усунення несправностей*, стор. 28.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Не нагрівайте закриті контейнери з їжею та скляні банки. Тиск всередині банки може призвести до її вибуху.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні сильно нагріваються під час роботи.
- Не залишайте порожній посуд на увімкнених конфорках. Це може їх пошкодити.
- Оскільки поверхня пристрою може бути гарячою, не ставте на неї пластмасовий або алюмінієвий посуд. Такий посуд також не слід використовувати для зберігання продуктів.
- Перш ніж закрити кришку, зачекайте, поки варильна панель охолоне. Перед відкриванням кришки слід протерти її, щоб уникнути потрапляння рідини на задню стінку або всередину плити.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що

акумулюється, може пошкодити нижню частину духовки.

- Усі вентиляційні отвори мають бути відчиненими.
- Під час використання пристрій може нагріватися. Ніколи не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духовки, нагрівальних елементів тощо. Не дозволяйте дітям перебувати поряд із плитою!
- Виймаючи посуд із духовки або розміщуючи його в духовці, користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Не користуйтеся духовою шафою при знятому склі передніх дверцят.
- Під час використання задня поверхня духовки нагрівається. Газовий шланг/електричний кабель не повинні торкатися задньої поверхні пристрою; у разі недотримання цієї вимоги кабель чи шланг може бути пошкоджено. Не затискайте кабель чи шланг між дверцятами та корпусом плити. Не прокладайте сполучні кабелі над гарячими зонами приготування. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Після використання переконайтеся, що всі засоби управління пристроїв вимкнено.

 Гарантія дійсна у випадку, якщо прилад встановлено кваліфікованим спеціалістом відповідно до чинних нормативів.

Правила техніки безпеки для електричних пристроїв

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має

проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.

- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть запобіжник.
- Переконайтеся, що характеристика струму запобіжника відповідає струму живлення плити.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- "Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою."
- "Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції;" див. *До початку встановлення, стор. 11*
- "«Під час роботи газової плити у приміщенні, де вона встановлена, стає тепло та волого. Забезпечте достатню вентиляцію кухні: залиште відкритими отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є»."
- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв

і систем. Організуйте щорічне технічне обслуговування обладнання.

- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згорання газу. У випадку неповного згорання може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.
- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.

Заходи у разі появи запаху газу



Ризик вибуху й отруєння!

Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть.

Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла або дверний дзвінок).

Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном.

1. Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
2. Відчиніть двері та вікна.
3. Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
4. Попередьте сусідів.
5. Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.

6. Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, що це безпечно.

Призначення

Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим. Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист від дітей

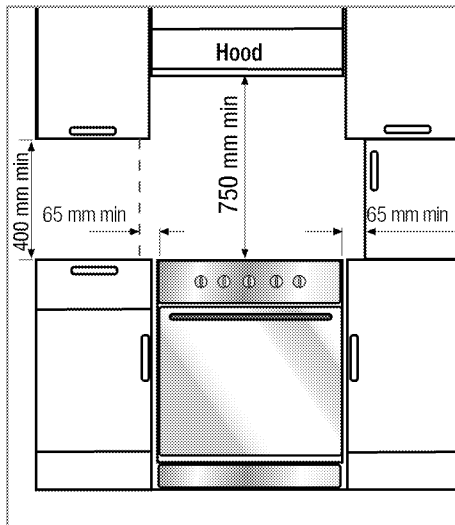
- Забезпечте віддалення дітей від плити під час її роботи та доки вона не охолоне, оскільки доступні частини плити сильно нагріваються.
- Під час використання гриля зовнішні деталі можуть нагріватися. Не допускайте до них дітей./Paragraph
- Не зберігайте речі, які можуть дістати діти, над плитою.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Не допускайте дітей до них. Утилізуйте всі компоненти упаковки відповідно до екологічних стандартів.
- Якщо дверцята відчинені, **не** ставте на них важкі речі та **не** дозволяйте дітям сидіти на дверцятах. Це може спричинити перекидання пристрою чи пошкодження петель дверцят.

3 Встановлення

До початку встановлення

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під плитою, рекомендуємо встановлювати її на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.



Плита розрахована на вбудовування між стандартними кухонними меблевими шафами. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Плиту можна використовувати разом із кухонними шафами з обох боків, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між плитою і стінкою, переділом або високою кухонною шафою.

- Крім того, плита може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні плити до прилеглих поверхонь над нею.
- У разі встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій виробника стосовно висоти його монтажу.
- Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу.
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з іншого боку мають дорівнювати плиті за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

Вентиляція приміщення

У приміщенні має бути вікно, яке можна відчинити, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції.

Гарна вентиляція приміщення – необхідна умова безпечної роботи пристрою. Якщо в приміщенні немає вікна чи дверей, слід встановити додаткову систему вентиляції.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею менше за 20 м³.

Не встановлюйте плиту в приміщенні, нижчому за рівень поверхні, якщо воно

не виходить на рівень поверхні щонайменше однією стороною. Якщо в приміщенні є інша побутова техніка, яка працює на пальному, слід керуватися нормами BS 5440: частина 2, 1989 р. для визначення необхідних вимог стосовно вентиляції. Тривале інтенсивне користування приладом може викликати необхідність додаткової вентиляції, наприклад, відчинення вікна, або використання постійно встановленої механічної системи вентиляції, як от витяжного вентилятора чи надплитного повітроочисника, що виводить повітря назовні.

Розмір приміщення	Вентиляційний отвір
менший за 5 м ³	мін. 100 см ²
5 м ³ до 10 м ³	мін. 50 см ²
більший за 10 м ³	не потрібно
У підвалі чи в сокелі	мін. 65 см ²

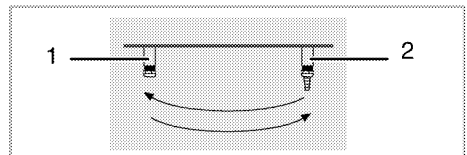
Встановлення та підключення

- i** Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.
- Для встановлення побутовий прилад слід підключити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового та/або електричного обладнання.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.

- i** Матеріальні збитки! Для піднімання чи пересування пристрою не можна використовувати дверцята й/або ручку.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.

Підключення подачі газу


- ⚠** Ризик вибуху чи отруєння через непрофесійне встановлення. Підключення пристрою до газорозподільної системи має проводити тільки авторизований кваліфікований спеціаліст.
- ⚠** Ризик вибуху! Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановлення газового обладнання, перекрийте постачання газу.
- "Умови налаштування цього пристрою наведені в інформаційній таблиці."
- i** Вашу плиту налаштовано для використання природного газу.
- Лінія подачі природного газу має бути пристосована під цей пристрій слід перед встановленням самого пристрою.
- У разі необхідності замініть патрубок шлангу ззаду духовки заглушкою, обираючи зручне місце залежно від розташування вентиля подачі природного газу.




- 1 Заглушка


2 Штуцер шланга


- На виході системи подачі природного газу має знаходитися гнучка трубка, кінчик якої має бути закритий заглушкою.
- Під час процедури підключення представник сервісної служби зніме заглушку і під'єднає прилад за допомогою відповідного з'єднувача (муфти).
- Упевніться, що вентиль подачі природного газу досяжний.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.

 Ризик вибуху і збитків через пошкодження захисної труби! Захисну трубу не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.

Підключення до мережі живлення


 **Цей пристрій слід заземлити!**
Наша компанія не несе відповідальність за шкоду, заподіяну використанням пристрою без заземленої розетки.

 Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через некваліфіковане встановлення!
Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал; гарантія на виріб застосовується тільки після правильного встановлення.


 Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через пошкодження шнура електроживлення!

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
Якщо шнур живлення пошкоджено, зверніться до кваліфікованого електрика.

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці пристрою. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель живлення пристрою має відповідати технічним характеристикам; див. таблицю технічних даних *Технічні дані, стор. 5*.

 Після встановлення пристрою штепсельна вилка має бути легко досяжною, але на знаходитися над варильною панеллю.

Вставте штепсельну вилку шнура електроживлення в розетку.

 Ризик ураження електричним струмом!
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановлення електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- Щоб вирівняти пристрій і робочу поверхню, відрегулюйте ніжки, повертаючи в потрібне положення праворуч або ліворуч.

Остання перевірка

1. Перевірте роботу електричних функцій.
2. Відкрийте вентиль подачі газу.
3. Перевірте надійність усіх з'єднань.
4. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.

i Полум'я має бути блакитним і рівномірним. Якщо полум'я жовтішає, перевірте правильність положення кришки конфорки або очистіть конфорку.

Перехід на інший тип газу

⚠ Ризик вибуху!
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановлення газового обладнання, перекрийте постачання газу.

Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

Зменшення потоку газу для вентилів варильної панелі

1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і зменшіть горіння до мінімального, повернувши ручку.
2. Зніміть ручку, потягнувши на себе.
3. За допомогою викрутки зменшіть потік від інжектора на вентилі газу до мінімального рівня.

Достатньо затягнути гвинт для зрідженого нафтового газу (бутан-пропан).

Для природного газу слід один раз повернути гвинт проти годинникової стрілки.

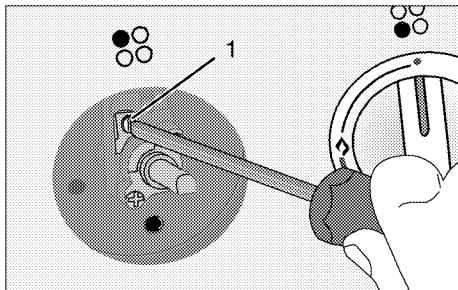
» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

4. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в

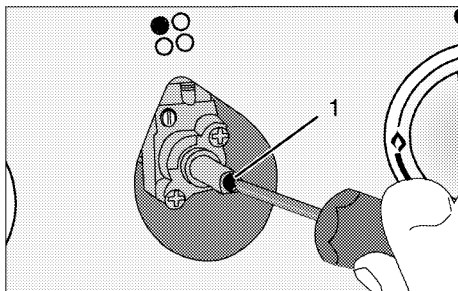
потрібне положення. Якщо полум'я менше, поверніть у протилежному напрямку.

5. Насамкінець для контролю поверніть конфорку на високе полум'я, далі – на слабкий потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крану подачі газу, використовуваного у пристрої. Див. малюнки нижче.



1 Гвинт регулювання подачі газу



1 Гвинт регулювання подачі газу

i Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

Утилізація

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці.

Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

Спрацьоване обладнання



Цей виріб позначений символом роздільного сортування для електричного та електронного обладнання (WEEE). Це означає, що з цим виробом слід поводитися відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC, щоб мінімізувати негативний вплив на середовище під час його переробки або розбирання. Для отримання докладнішої інформації зверніться до місцевих чи регіональних органів влади.

Електронні вироби, які не включено у цей процес роздільного сортування, через вміст шкідливих компонентів є

потенційною загрозою для довкілля та здоров'я людей.

Для майбутнього транспортування

i Не розміщуйте на пристрої інші предмети. Пристрій слід транспортувати у вертикальному положенні.

Збережіть оригінальну упаковку пристрою та перевозьте пристрій у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці.

i Перевірте загальний вигляд пристрою, визначивши можливі пошкодження під час транспортування.

Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою. Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастою полицкою та деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.

Якщо оригінальна упаковка не збереглася

Обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою, щоб запобігти пошкодженню при транспортуванні.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним й емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування не відчиняйте дверцята духовки занадто часто.
- У духовці можна водночас готувати кілька страв. (Готуйте водночас дві різні страви, розташувавши посуд зі стравами на одній решітці гриля.) Також зручно готувати страви одна за одною, адже духовка вже розігріта.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Економте електроенергію, вимикаючи духовку за кілька хвилин до завершення часу приготування. (Після цього дверцята духовки не можна відчиняти).
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо не дотримуватися цієї вказівки, споживання струму зросте в чотири рази.
- Надавайте перевагу конфоркам, які відповідають розміру дна посуду. Розмір посуду має відповідати обсягу страви. Більший посуд забирає, відповідно, більше електроенергії.

Перше вмикання

Початкове очищення виробу

- ❗ Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

- ⚠ Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків! Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Не допускайте дітей до пристрою; користуйтеся прихватками.

- ❗ Під час першого нагрівання можуть з'явитися дим та запах. Забезпечте вентиляцію приміщення.

Перш ніж користуватися пристроєм, слід випалити будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин. Нагрівайте пристрій протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його.

Електрична духовка

1. Витягніть з духовки всі дека та решітки.
2. Закрийте дверцята духовки.
3. Виберіть нагрівання для верхньої та нижньої панелей ручкою вибору функцій.
4. Виберіть найвищу температуру ручкою термостата; див.

Використання електричної духовки, стор. 20.

5. Духовка має нагріватися протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духовку; див. *Використання електричної духовки, стор. 20*

Духовка з грилем

1. Витягніть з духовки всі дека та решітчасту полицю.
2. Закрийте дверцята духовки.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 24.*

4. Духовка має нагріватися протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 24*
1. Перш ніж користуватися пристроєм, слід випалити будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин. Adjust the hotplate to mid position and leave on for about 8 minutes. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplate during this process.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування

⚠ Ризик пожежі через перегріву олію!
Нагріваючи олію, не залишайте її без нагляду.

Не намагайтеся загасити пожежу водою! Якщо олія спалахне, відразу накрийте каструлю чи сковорідку кришкою. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель, і зателефонуйте до пожежної служби.

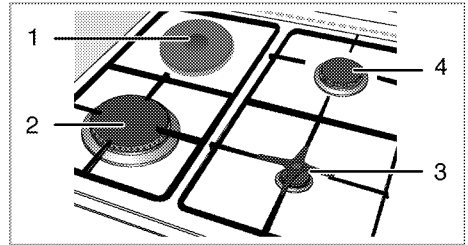
- Слідкуйте за тим, щоб випадково не зачепити ручку каструлі чи сковорідки, і щоб ці ручки не нагрівалися від розташованих поряд зон нагрівання. Уникайте користування нестійкими каструлями, що легко перекидаються. Заважкі для переміщення каструлі в наповненому вигляді також можуть становити небезпеку. Використовуйте казанки й каструлі лише з плоским дном.
- Використовуйте каструлі достатньої ємності для страв, які готуються, аби вони не витікали при кипінні й не спричиняли необхідність чистки. Не ставте кришки каструль на пальники.
Завжди розташовуйте каструлі над центром пальника. При переміщенні каструлі з одного пальника на інший завжди підіймайте каструлю, а не пересувайте її.

Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Відрегулюйте обсяг газового

полум'я так, щоб він не перевищував дно посуду, та встановіть посуд по центру упору для посуду.

Правила експлуатації варильних панелей



- 1 Електроконфорка 18-20 см
- 2 Конфорка швидкого нагріву 22-24 см
- 3 Додаткова конфорка 12-18 см
- 4 Нормальна конфорка 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У положенні "вимкнено" (верхньому) подачу газу до конфорок заблоковано.

Запалювання газових конфорок

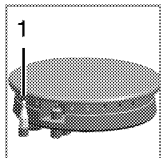
Конфорки запалюються за допомогою ручок управління варильною поверхнею.

1. Натисніть і утримуйте ручку управління варильною панеллю.
» На конфорці утворюється іскра.
2. Поверніть ручку проти годинникової стрілки до великого символу полум'я.
» Запалюється газ, що виходить з конфорки.
3. Відрегулюйте потужність полум'я.

Вимкання газових конфорок

Поверніть ручку управління варильною панеллю в положення "вимкнуто" (вгору).

Запобіжник гасіння (залежно від моделі)



1. Запобіжник гасіння

Якщо полум'я будь-якої з конфорок варильної панелі з будь-якої причини згасне, запобіжник гасіння негайно перекриє потік газу.

- Натисніть і поверніть ручку за годинниковою стрілкою та дочекайтеся загорання.
- Тримайте ручку в такому положенні впродовж 3-5 секунд після того, як побачите полум'я навколо пальника.
- Якщо полум'я не вдалося запалити, повторіть цю послідовність дій. Якщо полум'я зникло, коли ви відпустили ручку, повторіть процедуру, тримаючи ручку протягом 15 секунд.

⚠ Ризик вибуху газу, що не згорів! Не натискайте на ручку довше 15 секунд, якщо газ не загоряється. Зачекайте хвилину і повторіть спробу запалювання.

Правила експлуатації електричних варильних панелей

Ручки конфорок повертаються в обох напрямках, забезпечуючи повне та гнучке керування нагріванням.

i Конфорки швидкого нагріву позначені червоною плямою.

Захист від перегріву

Конфорки з потужністю нагріву понад 1000 Вт обладнані захистом від перегріву. Захист від перегріву зменшує потужність нагрівання за наступних умов:

- На конфорці немає посуду.
- На конфорці порожні каструля або сковорідка.
- Дно посуду дуже нерівне.

Панель вимкнуто, якщо індикатор знаходиться в положенні «вимкнуто» (вгорі).

Вмикання конфорки

Для керування конфорками використовуються ручки управління варильною панеллю. Щоб отримати потрібну потужність нагрівання, поверніть ручки управління варильною панеллю до відповідного рівня.

Рівень нагрівання	1	2 — 3	4 — 6
	розігрівання	тушкування, кип'ятіння на повільному вогні	приготування, смаження

Вимкання конфорки

Поверніть ручку управління варильною панеллю в положення "вимкнуто" (вгору).

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі

- ⚠ Ризик опіку парою!
Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Рекомендовано встановлювати форми для запікання посередині решітки.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

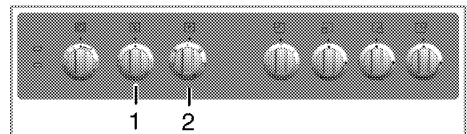
Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні та сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітці для смаження, яка може знаходитися на піддоні, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітку для смаження чи піддон у духовці на потрібному рівні. Якщо приготування відбувається на решітці для смаження, встановіть жировловлювач для збирання краплин жиру.
- Налийте у жировловлювач трохи води для спрощення очищення.

Використання електричної духовки

Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка термостата
- 2 Ручка вибору функції

Робочі режими електричної духовки можна обрати за допомогою ручки вибору функцій. Температуру налаштовують за допомогою ручки термостата.

Усі функції духовки можна вимкнути, перемкнувши відповідну кнопку в положення «вимкнено» (вгору).

1. На таймері духовки встановіть потрібний час приготування; див. *Використання таймера духовки, стор. 22.*
2. Встановіть ручку термостата на потрібне значення температури.
3. Встановіть ручку вибору функцій на потрібний робочий режим.

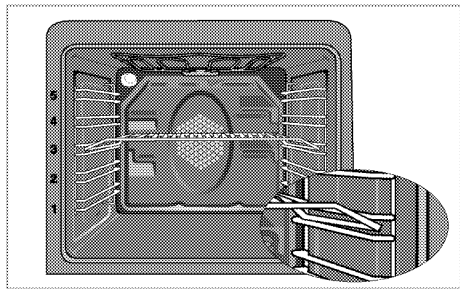
» Духовка розігрівається до встановленої температури й утримує її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.

Вимкнення електричної духовки

Встановіть таймер духовки в положення «вимкнуто».

i Якщо таймер налаштовано на певний час, він вимкнеться автоматично; див. *Використання таймера духовки, стор. 22*

Поверніть ручку вибору функцій і ручку термостата в положення «вимкнуто» (вгору).



Положення полиць (залежно від моделі)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на решітчасту полицю. Решітчастий гриль слід установити таким чином, щоб він увійшов у отвір на решітчастій полиці, як зображено на малюнку.

Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого пристрою.

Нагрівання згори та знизу



Увімкнене нагрівання згори та знизу. Продукти нагріваються водночас згори та знизу.

Рекомендовано застосовувати для приготування тістечок, печива, тортів, кексів і запіканок у формах для випічки. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



Увімкнене лише нагрівання знизу. Рекомендовано застосовувати для приготування таких страв, як піца, що потребують випікання знизу.

Нагрівання згори та знизу з конвекцією



Увімкнене нагрівання згори та знизу й вентилятор (на задній стінці). За допомогою вентилятора гаряче повітря рівномірно та швидко розповсюджується по всьому простору духовки. Готуйте тільки з одним деком.

Гриль з конвекцією



Продуктивність не така висока, як у звичайному режимі гриля.

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Потужний гриль з обертовим рожном



Працюють потужний гриль та обертовий рожен.

Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі усієї поверхні великих шматків продукту.

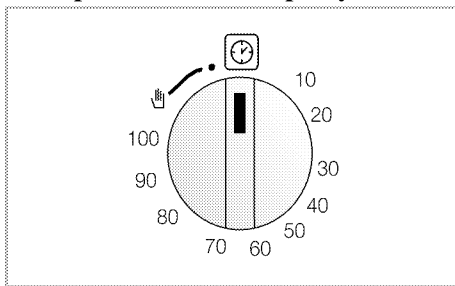
Швидке нагрівання



Режим призначений для швидкого нагрівання духовки. Він **не придатний** для приготування їжі.

- Обравши даний режим, встановіть потрібну температуру. Індикатор термостата світиться, духовка нагрівається.
- Коли процес нагрівання завершується, індикатор гасне. Наразі можна вибрати робочий режим для приготування їжі.

Використання таймера духовки



Запуск процесу приготування

- ❗ Щоб розпочати нагрівання конфорок, налаштуйте таймер і встановіть ручку вибору функцій у необхідне положення. У разі недотримання цієї вимоги духовка не працюватиме.

1. Встановіть час приготування, повернувши ручку таймера за годинниковою стрілкою.
2. Поставте страву в духовку.
3. Виберіть режим і температуру; див. *Використання електричної духовки, стор. 20.*
 - » Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення вибраного часу приготування.
4. Після завершення часу приготування кнопка налаштування часу автоматично повернеться проти годинникової стрілки. Пролунає попереджувальний сигнал, що вказує на завершення заданого часу та вимкання живлення.
 - ❗ Щоб вимкнути функцію таймера, поверніть ручку проти годинникової стрілки до символу руки.
5. Вимкніть духовку за допомогою кнопки налаштування часу, функцій і температури.

Перевіряння процесу приготування
















1. Поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки і закінчіть процес приготування.
2. Вимкніть духовку за допомогою кнопки функцій і температури.

Таблиця часу приготування

i Наведені значення отримані в лабораторних умовах. Дійсні значення для ваших умов можуть відрізнятися від наведених.

Запікання та смаження

i Рівень 1 – це нижній рівень нагрівання духовки.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.) (прибл.)
**Кекс у деці	Один рівень		4	175	30 ... 35
**Кекс у формі	Один рівень		2	175	40 ... 50
**Кекс у паперовій обгортці	Один рівень		3	175	25 ... 30
**Бісквітний торт	Один рівень		3	200	5 ... 10
**Печиво	Один рівень		3	175	20 ... 25
**Тісто для випічки	Один рівень		2	200	30 ... 40
**Випічка з пряною начинкою	Один рівень		2	200	25 ... 35
**Дріжджі	Один рівень		2	200	35 ... 45
**Лазанья	Один рівень		2 - 3	200	30 ... 40
**Піца	Один рівень		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштек (цілий)/печеня	Один рівень		3	25 хв 250/макс після 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень		3	25 хв 220 після 180 ... 190	70 ... 90
Смажене курча	Один рівень		2	15 хв 250/макс після 190	65 ... 70
Індичка (5,5 кг)	Один рівень		2	25 хв 250/макс після 190	150 ... 210
Риба	Один рівень		3	200	20 ... 30

(**) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки лампочка термостата не згасне.

Поради щодо випікання кексів і тортів

1. Якщо тісто засухе,
 - » збільшіть температуру на 10°C і скоротіть Час приготування.
2. Якщо тісто опустилося,
 - » використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
3. Якщо тісто затемне зверху,

» встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть Час приготування.

4. Якщо тісто всередині готове, а зовні липке,

» використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть Час приготування.

Поради щодо випікання тіста

1. Якщо тісто засухе,
 - » збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть Час приготування.
 - » Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.

2. Якщо тісто запікається занадто повільно,
» забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека, а зрівнювалася з ним.
3. Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова,
» упевніться, що кількість соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста для рівномірного випікання.
» Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

1. Якщо з посуду з овочами випаровується сік,
» оскільки кришка запобігає випаровуванню рідини, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека.
2. Якщо овочева страва не доходить до готовності,
» зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля

- ▲ Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Закривайте дверцята духовки під час смаження на грилі.
- **Під час приготування на грилі поверніть ручку таймера до символу «руки» проти годинникової стрілки.**

Вмикання гриля

1. Встановіть ручку вибору функцій на символ гриля.
2. Встановіть температуру гриля.

3. У разі необхідності розігрійте гриль протягом приблизно 5 хвилин.
» Індикатор термостата увімкнений.

Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку управління грилем в положення «вимкнено» (вгору).

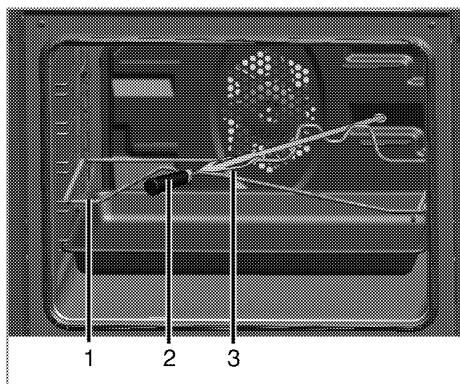
Положення полиць

Для оптимальних результатів обробки грилем розташуйте решітку ближче до передньої панелі духовки так, аби вона не торкалася скляних дверцят. Наближення решітки впритул до задньої стінки духовки знижуватиме ефективність обробки грилем.

Функція обертового рожна

Якщо вибрана функція гриля, увімкнеться двигун обертового рожна.

- Перевіші духовку в режим гриля, насадіть м'ясо на рожен.
- Вставте рожен в отвір, під'єднаний до двигуна обертання рожна на задній стінці внутрішнього простору духовки.
Покладіть рожен на раму.
- Вставте раму обертового рожна в духовку на потрібному рівні.
- Унизу встановіть жировловлювач для збирання краплин жиру.
Налийте у жировловлювач трохи води для спрощення очищення.
- **Не забудьте зняти пластикові частини рожна.**
- Завершивши приготування на грилі, прикріпіть до рожна пластмасову ручку та вийміть їжу з духовки.



- 1 Рама рожна
- 2 Пластмасова накладка
- 3 Виделка

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Рівень встановлення дека	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4...5	20...25 хв. #
Нарізане курча	4...5	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4...5	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	25...30 хв. #
Телячі відбивні	4...5	25...30 хв. #
Грінки	4	1...2 хв.

залежно від товщини

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

- ⚠** Ризик ураження електричним струмом!
Щоб уникнути ураження електричним струмом, відключайте пристрій від мережі електроживлення.
- ⚠** Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.
- i** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.
Не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

Ретельно очищуйте прилад після кожного використання; це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання духовки.

Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

Заборонено користуватися абразивними матеріалами для чищення!

- i** Не використовуйте для чищення парові пристрої.

Очищення варильної панелі

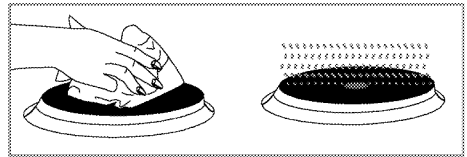
Газові варильні панелі

1. Зніміть упори для посуду й кришки газових конфорок та очистіть їх.
2. Очистіть варильну панель.

3. Встановіть кришки газових конфорок на місце і перевірте правильність їхнього положення.
4. Встановлюючи підставки для посуду, розміщуйте їх у центрі конфорок.

Електричні варильні панелі

1. Вимкніть конфорки і зачекайте, поки вони охолонуть.
2. За необхідності скористайтеся засобом для чищення (засоби для чищення/миття/відновлення доступні у спеціалізованих магазинах).
3. Просушіть варильну панель, увімкнувши на кілька хвилин.
4. Періодично наносьте на конфорки тонкий шар олії для смаження, щоб створити захисне покриття.



Очищення панелі управління

- i** Пошкодження панелі управління!
Не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.

Очистіть панель управління та ручки управління.

Очищення духовки

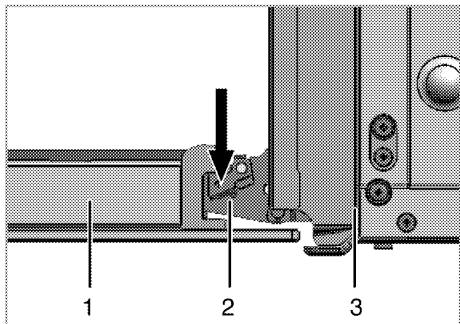
Для очищення духовки не потрібні спеціальні засоби для чищення. Рекомендується протерти духовку тканиною, змоченою теплою водою.

Очищення дверцят духовки

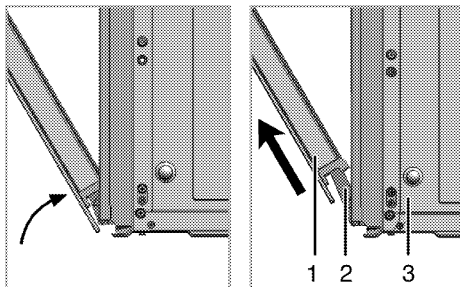
Для чищення дверцят духовки не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками, оскільки вони можуть подряпати поверхню чи пошкодити скло.

Виймання дверцят духовки

1. Відчиніть передні дверцята.
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духовка



3. Трохи посуňte передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

- i** Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку (кроки 4, 3, 2 та 1). Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

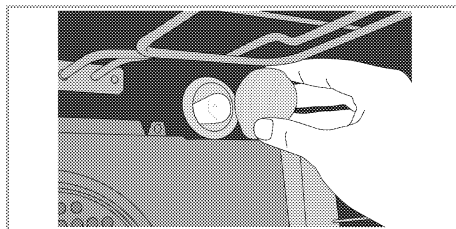
Заміна лампи духовки

- ⚠** Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов.

У духовку вмонтовано спеціальну термостійку (до 300 °С) електричну лампу (див. *Технічні дані, стор. 5*). Лампи духовки можна отримати у представника сервісної служби.

- i** Розташування лампи може не збігатися з зображенням на схемі.

1. Вимкніть електроживлення.
2. Вигвинтіть скло лампи, повертаючи його проти годинникової стрілки.



3. Вигвинтіть лампу духовки, повертаючи її проти годинникової стрілки, та замініть новою.
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

8 Пошук та усунення несправностей

⚠ Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через некваліфікований ремонт!

Ремонт пристрою мають проводити тільки спеціалісти сертифікованого сервісного центру.

⚠ Ризик вибуху чи отруєння через непрофесійний ремонт.

Ремонт пристрою має проводити тільки сервісний персонал або кваліфікований технічний спеціаліст.

Звичайні умови експлуатації

- Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим.
- Зазвичай під час роботи з'являється пара.
- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум.

Перш ніж телефонувати до служби технічної підтримки, перевірте наступне.

Електричне обладнання

Несправність/проблема	Можлива причина	Порада/вирішення
Пристрій не працює.	Запобіжник несправний або вимкнений.	Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або ввімкніть їх.
	Штепсельну вилку не можна підключити до заземленої розетки.	Перевірте підключення штепсельної вилки.
Підсвічування духовки не вмикається.	Несправна лампа духовки.	Замініть лампу духовки.
	Немає струму.	Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або ввімкніть їх.
Духовка не нагрівається.	Ручка вибору функцій і/або ручка термостата не встановлені у відповідні положення.	Встановіть ручку вибору функцій і ручку термостата у необхідні положення.
	Якщо виріб обладнаний таймером, не можна налаштувати таймер.	Встановіть час.
	Немає струму.	Перевірте джерело живлення та запобіжники.

Газове обладнання

Несправність/проблема	Можлива причина	Порада/вирішення
Немає запалювальної іскри.	Немає струму.	Перевірте запобіжники.
Не виходить газ.	Закрито основний кран подачі газу.	Відкрийте кран подачі газу.
	Перекручена запобіжна трубка.	Встановіть запобіжну трубку без перекручувань.
Конфорки горять нерівномірно або взагалі не горять.	Конфорки брудні.	Очистіть деталі конфорок.
	Конфорки не брудні.	Просушіть деталі конфорок.
	Кришка конфорки встановлена нещільно.	Правильно встановіть конфорку.
	Закрито кран подачі газу.	Відкрийте кран подачі газу.
	Газовий балон порожній (якщо плиту під'єднано до балона з нафтовим зрідженим газом).	Замініть газовий балон.

Таймер (якщо вибір обладнано цифровим таймером)

Несправність/проблема	Можлива причина	Порада/вирішення
Дисплей блимає, або світитися символ годинника.	Стався збій живлення.	Налаштуйте час. Вимкнувши духовку ручками вибору функцій, ще раз налаштуйте функцію духовки.

Якщо несправність не вдалося усунути, виконайте такі дії.

1. Від'єднайте пристрій від мережі живлення (вимкніть або витягніть запобіжник).
2. Зверніться до відділу післяпродажного обслуговування продавця виробу.



Не намагайтеся виконати ремонт плити самостійно. Це прерогатива кваліфікованого спеціаліста.

