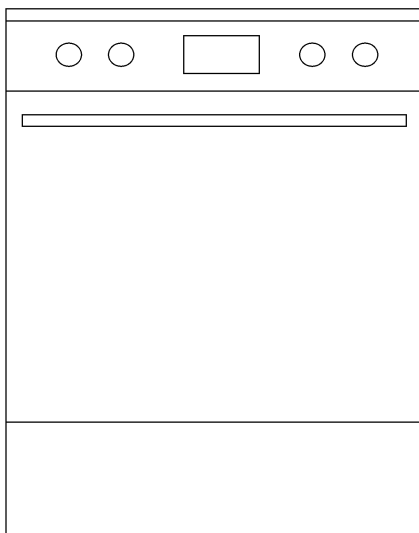


Oven
User Manual

Плита
Руководство
пользователя

CSG 62120 G



Please read this user manual first!

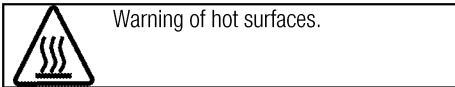
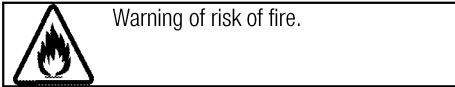
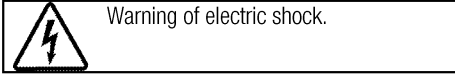
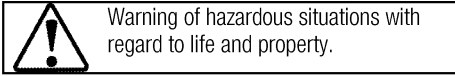
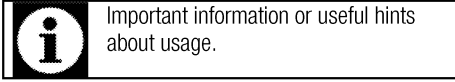
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

| | |
|-----------------------------------|---|
| General safety..... | 4 |
| Safety when working with gas..... | 4 |
| Product safety..... | 5 |
| Intended use..... | 6 |
| Safety for children..... | 7 |
| Disposing of the old product..... | 7 |
| Package information..... | 7 |

2 General information 9

| | |
|-------------------------------|----|
| Overview..... | 9 |
| Package contents..... | 10 |
| Technical specifications..... | 11 |
| Injector table..... | 12 |

3 Installation 13

| | |
|----------------------------------|----|
| Before installation..... | 13 |
| Installation and connection..... | 14 |
| Gas conversion..... | 15 |
| Future Transportation..... | 18 |

4 Preparation 19

| | |
|--------------------------------------|----|
| Tips for saving energy..... | 19 |
| Initial use..... | 19 |
| First cleaning of the appliance..... | 19 |

| | |
|----------------------|----|
| Initial heating..... | 19 |
|----------------------|----|

5 How to use the hob 20

| | |
|--|----|
| General information about cooking..... | 20 |
| Using the hobs..... | 20 |

6 How to operate the oven 22

| | |
|--|----|
| General information on baking, roasting and grilling..... | 22 |
| How to use the gas oven..... | 23 |
| Cooking times table..... | 23 |
| How to operate the gas grill..... | 24 |
| Cooking times table..... | 25 |
| Using the clock as an alarm..... | 25 |

7 Maintenance and care 26

| | |
|---------------------------------|----|
| General information..... | 26 |
| Cleaning the hob..... | 26 |
| Cleaning the control panel..... | 26 |
| Cleaning the oven..... | 26 |
| Removing the oven door..... | 26 |
| Replacing the oven lamp..... | 27 |

8 Troubleshooting 28

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

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 or 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 13
- 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. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- 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 you local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any

electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!

- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
 - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Keep all ventilation slots clear of obstructions.
 - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
 - Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
 - Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
 - Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
 - Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
 - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
 - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- For the reliability of the fire of the product;
- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
 - Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
 - Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .
 - Make sure your gas connection is installed as well for not cause the gas leakage.
- Intended use**
- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
 - This appliance is for cooking purposes only. It must not be

used for other purposes, for example room heating.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

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

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

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment 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 local or regional authorities. Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

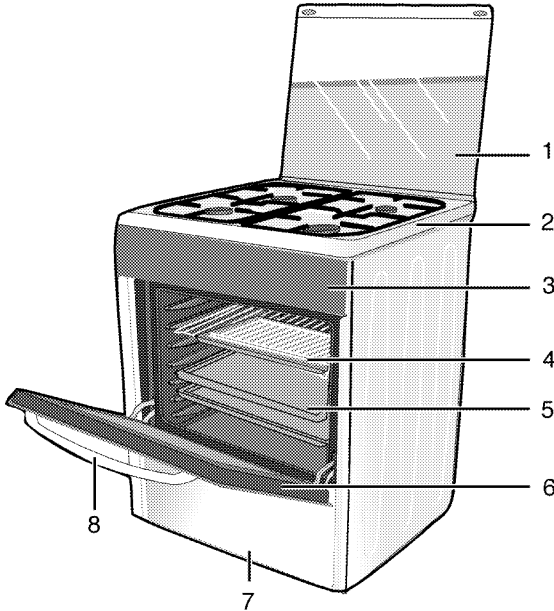
Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National

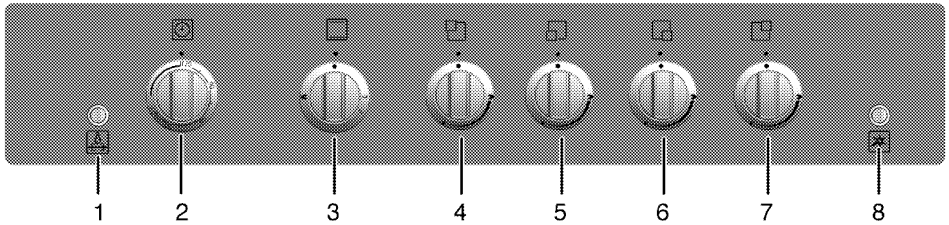
Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|------------|
| 1 | Top lid | 5 | Tray |
| 2 | Burner plate | 6 | Front door |
| 3 | Control panel | 7 | Lower part |
| 4 | Wire shelf | 8 | Handle |



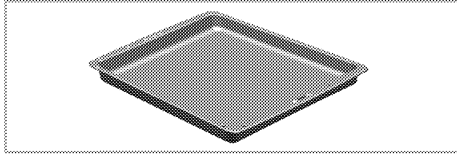
- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Lamp and Turnspit button |
| 2 | Mechanical timer |
| 3 | Oven knob |
| 4 | Normal burner Rear left |
| 5 | Rapid burner Front left |
| 6 | Auxiliary burner Front right |
| 7 | Normal burner Rear right |
| 8 | Ignition button |

Package contents

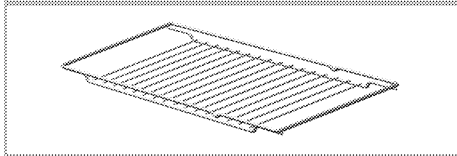
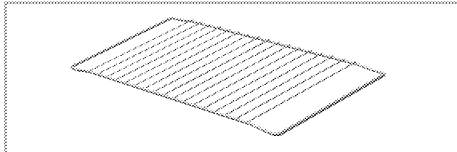


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

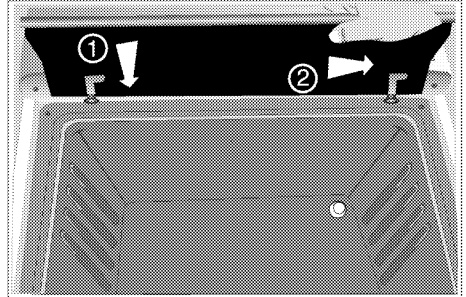
1. **User manual**
2. **Oven tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



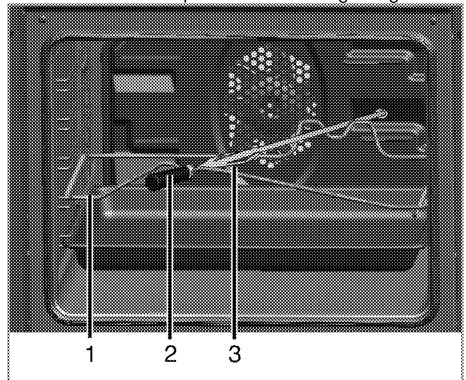
3. **Wire Shelf**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. **Knob protection sheet**
Used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.



5. **Rotisserie chicken**
Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.
 - Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
 - Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
 - Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
 - Remove the spit handle while grilling.



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle
- 3 Fork

Technical specifications

| GENERAL | |
|---|---|
| External dimensions (height / width / depth) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Cable type / section | H05VV-FG 3 x 0,75 mm ² |
| Cable length | max. 2 m |
| Category of gas product | II 2H3B/P |
| Gas type / pressure | NG G 20/20 mbar |
| Total gas consumption | 10.4 kW |
| Converting the gas type / pressure ^S | NG G 20/10 mbar |
| – optional | NG G 20/13 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - |
| HOB | |
| Burners | |
| Rear left | Normal burner |
| Power | 2 kW |
| Front left | Rapid burner |
| Power | 2.9 kW |
| Front right | Auxiliary burner |
| Power | 1 kW |
| Rear right | Normal burner |
| Power | 2 kW |
| OVEN/GRILL | |
| Main oven | Gas oven |
| Inner lamp | 15–25 W |
| Grill power consumption | 2.5 kW |
| Gas consumption of oven | 2.5 kW |



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



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Injector table

| Position hob zone | 2 kW Rear left | 2.9 kW Front left | 1 kW Front right | 2 kW Rear right |
|--------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------|--------------------|
| Gas type / Gas pressure | | | | |
| G 20/10 mbar | 125 | 155 | 90 | 125 |
| G 20/13 mbar | 116 | 145 | 84 | 116 |
| G 20/20 mbar | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 87 | 50 | 72 |
| Gas type / Gas pressure | Gas oven | | Grill | |
| G 20/10 mbar | 130 | | 130 | |
| G 20/13 mbar | 128 | | 128 | |
| G 20/20 mbar | 115 | | 115 | |
| G 30/28-30 mbar | 73 | | 73 | |

3 Installation

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



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



DANGER:

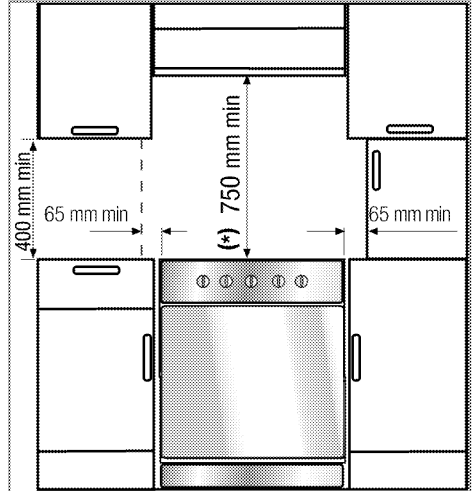
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

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.



- 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 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- 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

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

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.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

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

| 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 ,den | not required |
| In the cellar or basement | min. 65 cm ² |

Installation and connection

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



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.

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



Material damage!
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

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.



DANGER:

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 type label of the product. 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 unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



DANGER:

Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Plug the power cable into the socket.

Gas connection



DANGER:

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.

**DANGER:**

Risk of explosion!

Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

**DANGER:**

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.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. 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**DANGER:**

Risk of explosion!

Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

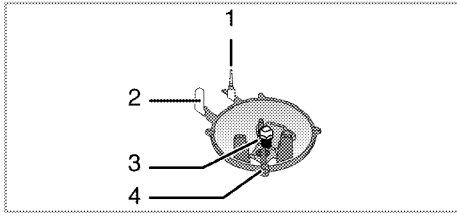
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 12* can be referred to.



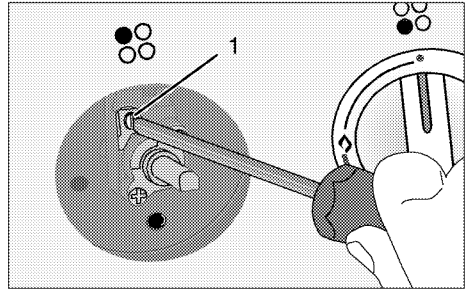
- 1 Flame failure device (model dependent)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

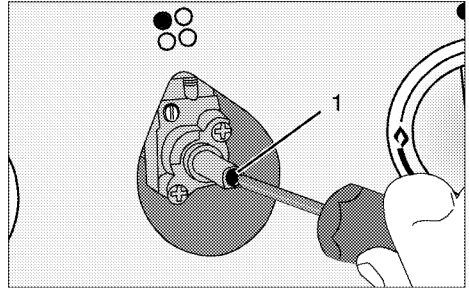
Reduced gas flow rate setting for hob taps

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.



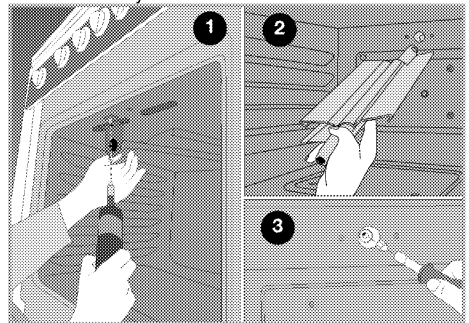
- 1 Flow rate adjustment screw



- 1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the grill

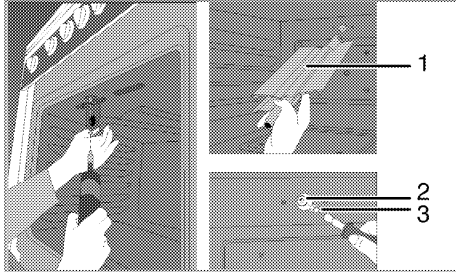
1. Open front door.
2. Unscrew fastening screw of the burner.
3. Remove burner.
4. Unscrew injector by turning counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.



Exchange of injector for the grill

1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.

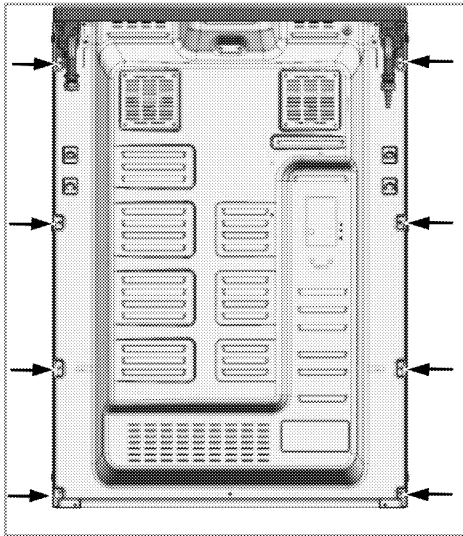
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.



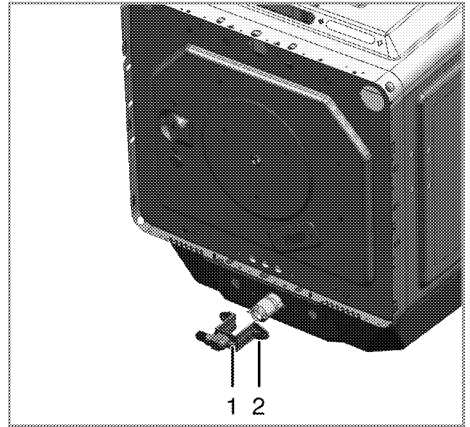
- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

Exchange of injector for the oven

1. Unscrew fastening screws of the back wall.



2. Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).



- 1 Injector holder
- 2 Screw
3. Pull out the injector holder.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

Make the air adjustment of the oven burner

This adjustment is only related to the air adjustment of the oven burner, and it should be done before reduced flow rate adjustment. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care. If there is excessive air, the flame is short and likely to extinguish easily. However, if the air is less, the flame is long with a yellow tip.

To adjust the air flow, the air adjusting clamp at the gas inlet of the oven burner must be loosened and slid onto the air channel. For adjusting the air flow do the following:

1. For butane gas (LPG); adjust the clamp so that there will be a clearance of 4 mm for the air flow above the oven burner.
2. For natural gas; air channel must almost be closed with the clamp, leaving only a very small gap.

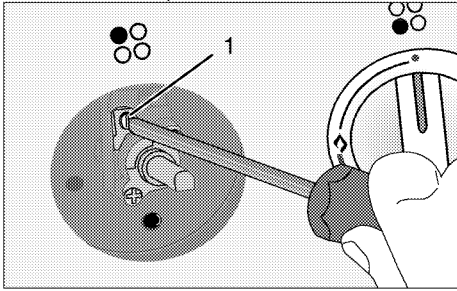
i For the natural gas, do the necessary adjustment only when the oven is cool and inoperative.

3. Special attention should be given that the flames should be 9-12 mm and blue-green coloured.

Reduced flow adjustment for the gas oven

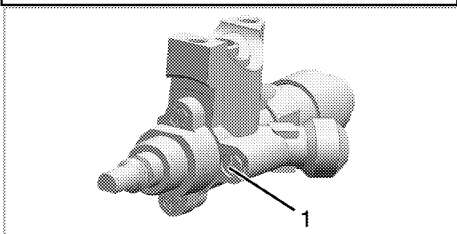
For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.


1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.



5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 1 on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

i If the temperature of the oven increases unintendedly, turn off the oven and call the authorised service agent to have oven thermostat repaired.



| Butan/propan | Natural gas |
|--------------------------------|---|
| Fasten the screw until the end | Loosen the screw 1/2 round |
| |  |

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.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill 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.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

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

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

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

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Allow the appliance to cool down before you take off the heat shield.

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 23*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 23*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 23*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the gas grill, page 23*



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

General information about cooking



DANGER:

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

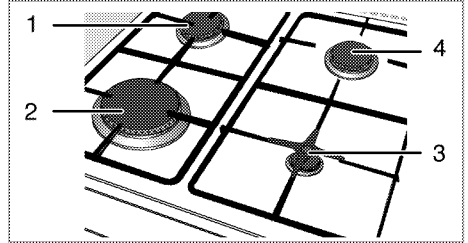
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.
When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 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.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners



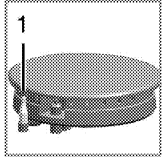
Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



DANGER:

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.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.
Allow the appliance to cool down before you take off the heat shield.



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

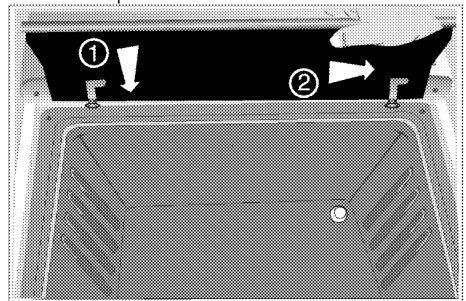
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

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

Install knob protection sheet.

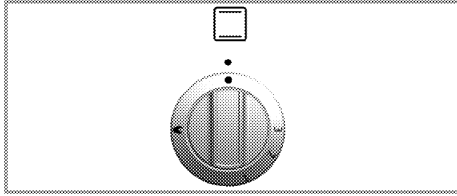
Knob protection sheet is used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.

1. Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel.



» When knob protection sheet is installed, oven door remains open.

How to use the gas oven



The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
3. Press ignition button and release it again.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.

» Repeat the process until the emanating gas is ignited.

5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. Select the desired baking power/ gas mark.
7. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



DANGER:

Risk of deflagration by gas that is not ignited!

"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

Gas level temperature chart

| Gas level | 1 | 2 | 3 |
|-------------------|-----|-----|-----|
| Temperature in °C | 170 | 280 | 300 |

Cooking times table



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



Maximum load for the oven tray: 4 kg (8,8 lbs).



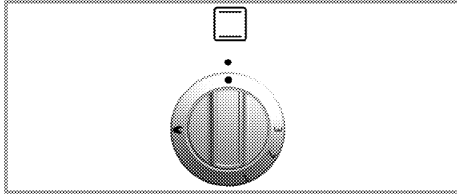
The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

| Food | Preheating * | Insertion level | Control knob position | Cooking time |
|-------------------|--------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Apple pie | 10 min. | 4 | 1 | 50...70 min. |
| Fruit tart | 10 min. | 4 | 1 | 20...40 min. |
| Pie | 10 min. | 4 | 1 | 20...40 min. |
| Cookies | 10 min. | 4 | 1 | 25...35 min. |
| Leaven | 10 min. | 4 | 1 | 40...60 min. |
| Cake | 10 min. | 4 | 1 | 30...50 min. |
| Biscuits | 10 min. | 4 | 1 | 25...35 min. |
| Roast lamb | 10 min. | 3 | 1 | 60...100 min. per 450 g + 30 min. |
| Roast Beef | 10 min. | 3 | 1 | 80...120 min. per 450 g + 30 min. |
| Poultry | 10 min. | 3 | 1 | 60...80 min. per 450 g + 25 min. |
| Casseroles | 10 min. | 3 | 1 | 90...120 min. |
| Fish | 10 min. | 4 | 1 | 35...45 min. |
| Macaroni | 10 min. | 4 | 1 | 40...60 min. |
| Small cakes | 10 min. | 4 | 1 | 30...40 min. |
| Victoria sandwich | 10 min. | 4 | 1 | 30...40 min. |

* at control knob position 2 / ^s depending on quantity / [#] depending on size

How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied. Oven door must remain open while grilling.



WARNING

Hot surfaces may cause burns! Children must be kept away.

When the door fully open, it remains tilted slightly, so that any spillage will be directed away from you.

Switching on the grill

Gas grill is ignited with the ignition button.

1. Open the oven door.
2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the Grill symbol.
3. Press and release the ignition button.
» Repeat the procedure until the gas is ignited.
4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
5. Make sure that the grill is ignited.
6. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.



DANGER:

Risk of deflagration by gas that is not ignited!

"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.



Do not use the upper level for grilling.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

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

Turnspit function

After selecting the Grill function, press Turn Spit button.

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit.
- Insert the turn spit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turn spit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.

Cooking times table



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.



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



Do not use the upper level for grilling.

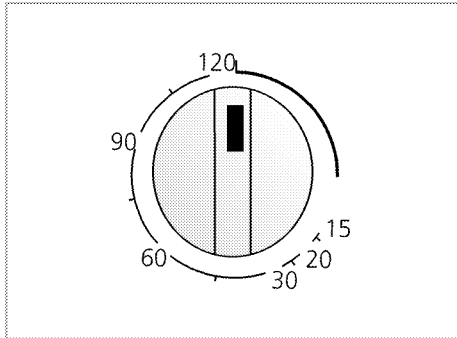
Grilling with gas grill

| Food | Preparation/setting | Grilling time # |
|--|---|-----------------|
| Toasting of bread products | | 3...10 min. |
| Small cuts of meat, sausages, bacon, etc. | | 15...20 min. |
| Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc. | Chicken with wire rack in upturned position. | 20...25 min. |
| Whole fish, fish filets, fish fingers | Whole fish and fish filets placed in the base of the grill pan. | 10...20 min. |
| Fish in breadcrumbs | | 15...20 min. |
| Pre-cooked potato products | | 15...20 min. |
| Pizza | Placed in the base of the grill pan. | 12...15 min. |
| Grilling/browning of food | Dish placed directly on the base of the grill compartment. | 8...10 min. |

depending on size resp. thickness

Using the clock as an alarm

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Setting the alarm clock

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.
2. The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound. Alarm clock does not turn off the oven.



Turn the Function knob counterclockwise to off position to turn off the oven.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

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



DANGER:

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

- Clean the product 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 product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.



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



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Cleaning the control panel

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



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

Cleaning the oven

Clean oven door

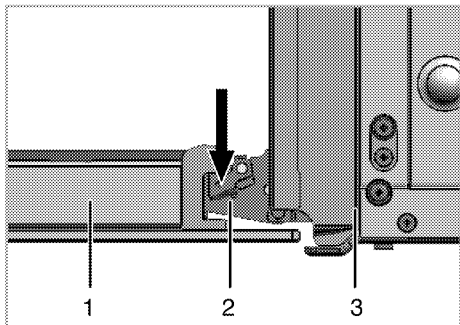
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



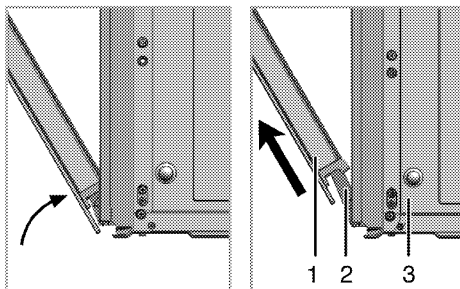
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) 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 to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Replacing the oven lamp



DANGER:

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.



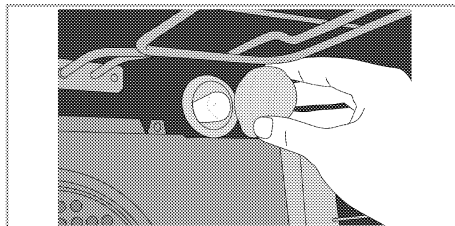
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

- 1. Disconnect the product from mains.
- 2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



- 3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
- 4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

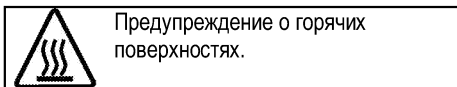
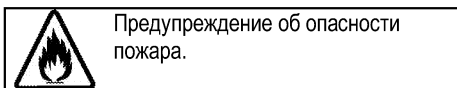
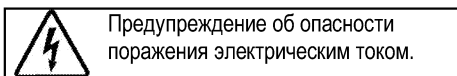
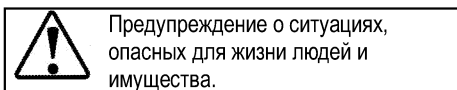
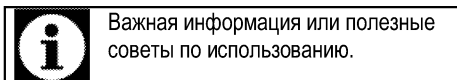
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



| | | |
|-----------------|--|------------------|
| <u>1</u> | <u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u> | <u>4</u> |
| | Общие правила техники безопасности | 4 |
| | Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием..... | 4 |
| | Безопасность изделия..... | 6 |
| | Использование по назначению | 8 |
| | Безопасность детей..... | 8 |
| | Утилизация старого изделия..... | 9 |
| | Утилизация упаковочных материалов..... | 9 |
| <u>2</u> | <u>Общие сведения</u> | <u>10</u> |
| | Обзор..... | 10 |
| | Содержание упаковки..... | 11 |
| | Технические характеристики..... | 12 |
| | Характеристики горелок..... | 12 |
| <u>3</u> | <u>Установка</u> | <u>13</u> |
| | До начала установки | 13 |
| | Установка и подключение | 14 |
| | Переход на другой вид газа | 16 |
| | Для будущей транспортировки..... | 19 |
| <u>4</u> | <u>Подготовка к эксплуатации</u> | <u>20</u> |
| | Рекомендации по экономии электроэнергии | 20 |
| | Подготовка к эксплуатации..... | 20 |
| | Очистка прибора перед началом эксплуатации | 20 |
| | Первоначальный прогрев..... | 20 |
| <u>5</u> | <u>Правила эксплуатации варочной панели</u> | <u>22</u> |
| | Общие сведения о приготовлении пищи.. | 22 |
| | Эксплуатация варочных панелей..... | 22 |
| <u>6</u> | <u>Правила эксплуатации духовки</u> | <u>24</u> |
| | Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем | 24 |
| | Правила эксплуатации газовой духовки... | 25 |
| | Время приготовления блюд..... | 25 |
| | Правила эксплуатации газового гриля | 26 |
| | Время приготовления блюд..... | 27 |
| | Использование часов в качестве сигнального таймера..... | 27 |
| <u>7</u> | <u>Уход и техническое обслуживание</u> | <u>29</u> |
| | Общие сведения..... | 29 |
| | Чистка варочной панели..... | 29 |
| | Чистка панели управления..... | 29 |
| | Чистка духовки..... | 29 |
| | Снятие дверцы духового шкафа | 30 |
| | Замена лампочки освещения духового шкафа | 30 |
| <u>8</u> | <u>Поиск и устранение неисправностей</u> | <u>31</u> |

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии.

Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.

- 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. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполняться только

квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.

- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
 - Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. 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. 13*).
 - Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: 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. Регулятор, шланг и его хомут следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.
 - 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

- Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения, дверным звонком и т.д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
- Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
- Откройте окна и двери.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
- Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь

нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- 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 располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.

- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
 - 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.
 - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
 - Ручка духовки не предназначена для сушки полотенца. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
 - Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.
 - Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
 - Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно

пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- 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

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- 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.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент следует установить, если маленькие дети могут находиться в помещении.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ отдельной 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.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.

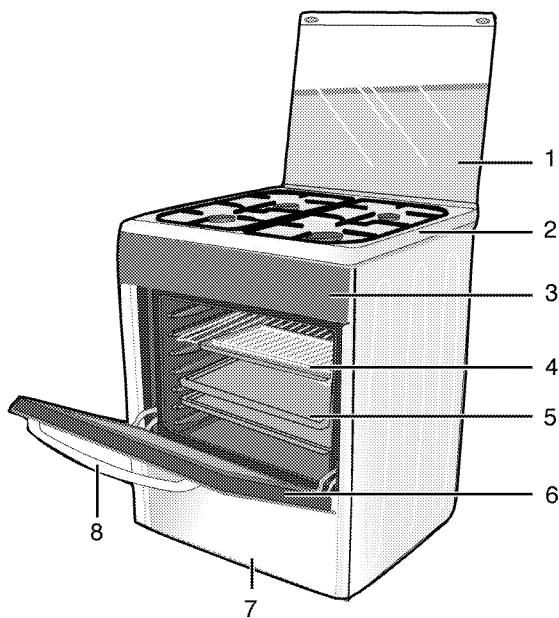
Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

Утилизация упаковочных материалов

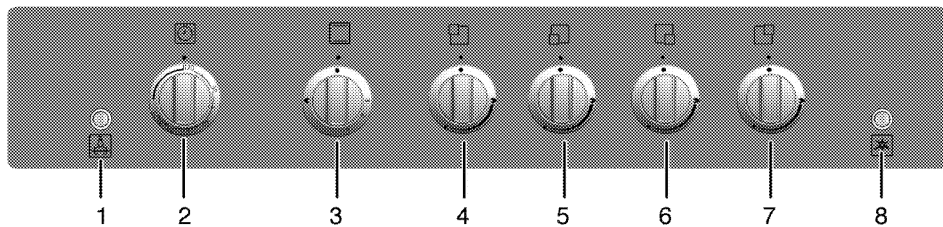
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------|
| 1 | Верхняя крышка | 5 | Противень |
| 2 | Крышка конфорки | 6 | Передняя дверца |
| 3 | Панель управления | 7 | Нижняя часть |
| 4 | Проволочная решетка | 8 | Ручка дверцы |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Кнопка лампы и вертела | 6 | Дополнительная конфорка Передняя правая |
| 2 | Механический таймер | 7 | Нормальная конфорка Задняя правая |
| 3 | Ручка духового шкафа | 8 | Кнопка розжига |
| 4 | Нормальная конфорка Задняя левая | | |
| 5 | Конфорка быстрого нагрева Передняя левая | | |

Содержание упаковки

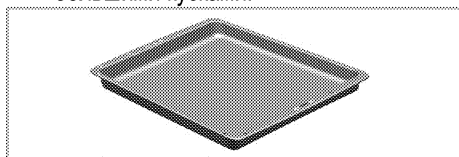


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

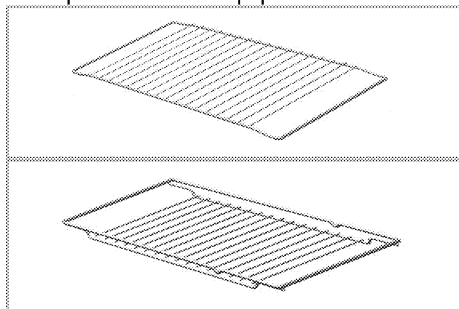
2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



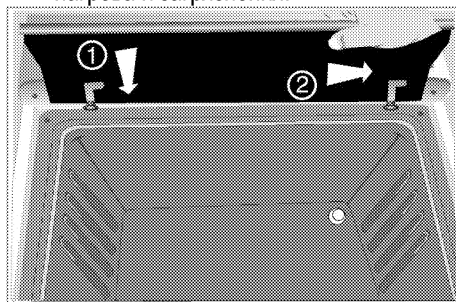
3. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



4. Защитный экран для ручек

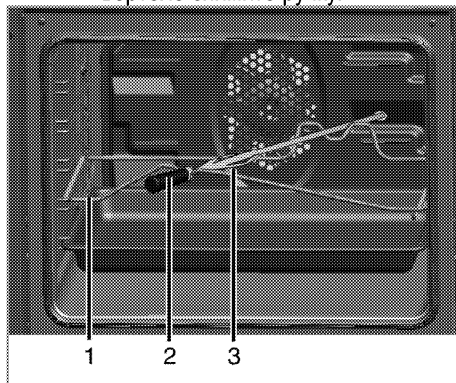
Используется во время приготовления пищи на гриле с открытой дверцей духовки. Предназначен для защиты панели управления и регуляторов от нагрева и загрязнения.



5. Вертел

Для обжаривания 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 привод вертела.
- Вставьте острый конец вертела в гнездо привода и уложите вертел на подставку.
- При приготовлении блюд на вертеле снимите ручку.



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

Технические характеристики

| ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ | |
|---|---------------------------------------|
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 850 мм/600 мм/600 мм |
| Напряжение/частота | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Тип кабеля/сечение | H05VV-FG 3 x 0,75 мм ² |
| Длина кабеля | макс. 2 м |
| Категория газового прибора | II 2HЗВР |
| Тип газа/давление | NG G 20/20 мбар |
| Общий расход газа | 10.4 кВт |
| Переход на тип газа/давление ³ | NG G 20/10 мбар |
| – дополнительно | NG G 20/13 мбар - LPG G 30/28-30 мбар |

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

| Конфорки | |
|-----------------|---------------------------|
| Задняя левая | Нормальная конфорка |
| Мощность | 2 кВт |
| Передняя левая | Конфорка быстрого нагрева |
| Мощность | 2.9 кВт |
| Передняя правая | Дополнительная конфорка |
| Мощность | 1 кВт |
| Задняя правая | Нормальная конфорка |
| Мощность | 2 кВт |

ДУХОВКА/ГРИЛЬ

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Главный духовой шкаф | Газовая духовка |
| Лампочка внутреннего освещения | 15–25 Вт |
| Гриль: потребляемая мощность | 2.5 кВт |
| Духовка: расход газа | 2.5 кВт |

Класс защиты -1

Степень защиты IP 42



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



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




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.


Характеристики горелок


| Расположение конфорки | 2 кВт | 2.9 кВт | 1 кВт | 2 кВт |
|-----------------------|-----------------|----------------|-----------------|---------------|
| | Задняя левая | Передняя левая | Передняя правая | Задняя правая |
| Тип газа / давление | | | | |
| G 20/10 мбар | 125 | 155 | 90 | 125 |
| G 20/13 мбар | 116 | 145 | 84 | 116 |
| G 20/20 мбар | 103 | 115 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 мбар | 72 | 87 | 50 | 72 |
| Тип газа / давление | Газовая духовка | | ГРИЛЬ | |
| G 20/10 мбар | 130 | | 130 | |
| G 20/13 мбар | 128 | | 128 | |
| G 20/20 мбар | 115 | | 115 | |
| G 30/28-30 мбар | 73 | | 73 | |

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

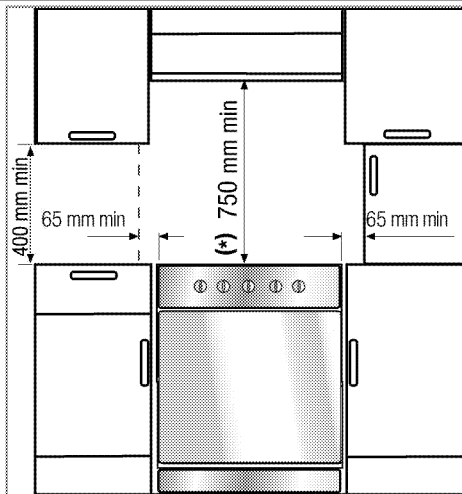
 Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

 **ОПАСНО:**
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

 **ОПАСНО:**
Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

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.



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорки, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство 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 устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

Вентиляция помещения

В помещении должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях необходимо также наличие постоянной вентиляции.

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

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

Устройство может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плиту запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 м².³

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

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

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



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

- Переносить прибор должны не менее двух человек.

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



Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!

Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют 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.



ОПАСНО:

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.



ОПАСНО:

Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!

Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен 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 параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).



ОПАСНО:

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

Включите шнур питания в розетку.

Подключение газа



ОПАСНО:

Непрофессиональная установка может привести к взрыву или отравлению газом.

Подключение прибора к сети газоснабжения должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.



ОПАСНО:

Остерегайтесь взрыва!

Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов, перекройте подачу газа.

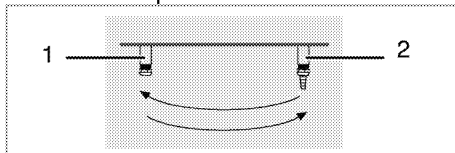
- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной табличке или маркировке.



Эта плита настроена для работы на природном газе.

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.

- При необходимости можно поменять местами штуцер и заглушку на патрубках на задней стенке духовки в соответствии с местом расположения газового крана.



1 Заглушка

2 Штуцер

- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.
- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.



ОПАСНО:

Повреждение безопасной подводки может привести к взрыву!

Следите за тем, чтобы безопасная подводка не была зажата или скручена, а также, не касалась нагреваемых компонентов прибора.

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока

прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.
2. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
3. 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



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

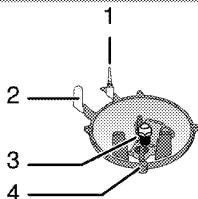
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

1. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
2. Вывинтите форсунки, поворачивая против часовой стрелки.
3. Вставьте новые форсунки.
4. Проверьте соединения на надежность закрепления и герметичность.



Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 12.*



- 1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)

- 2 Свеча зажигания
- 3 Форсунка
- 4 Горелка



Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

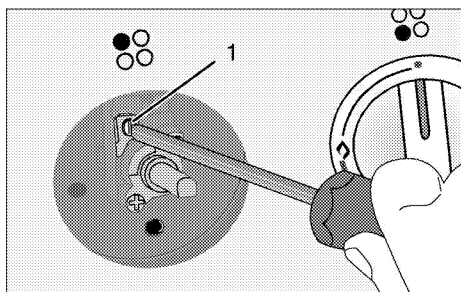
Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.

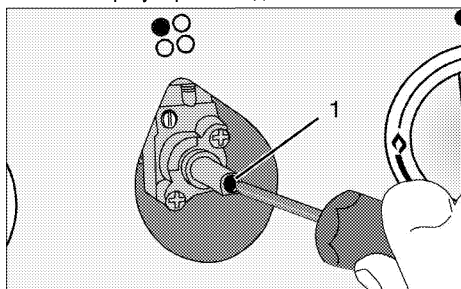
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки.**

- » Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.
4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните 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.



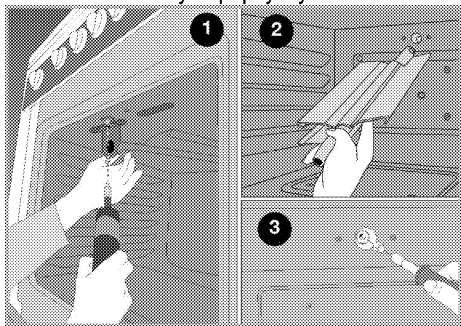
1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

Замена форсунки гриля

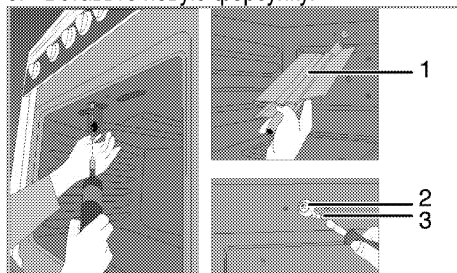
1. Откройте дверцу духовки.
2. Отвинтите винт, которым крепится горелка.
3. Снимите горелку.
4. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
5. Вставьте новую форсунку.



Замена форсунки гриля

1. Откройте дверцу духовки.
2. Отвинтите винт горелки гриля.

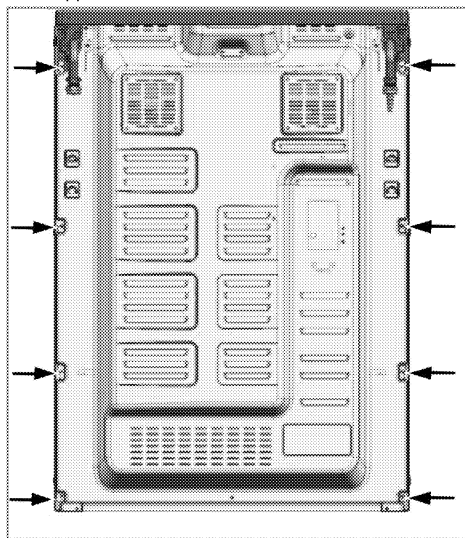
3. Слегка потяните и приподнимите горелку гриля (1), чтобы открыть доступ к соединениям с нижней стороны.
4. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
5. Вставьте новую форсунку.



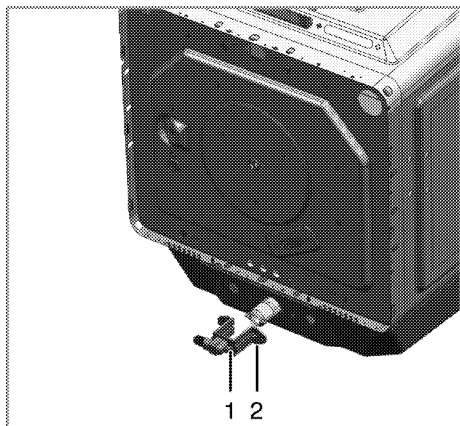
- 1 Горелка гриля
- 2 Держатель форсунки
- 3 Форсунка

Замена форсунки в духовке

1. Отвинтите винты, которыми крепится задняя стенка.



2. Отвинтите два винта (2) держателя форсунки (1).



- 1 Держатель форсунки
- 2 Винт
3. Извлеките держатель форсунки.
4. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
5. Вставьте новую форсунку.

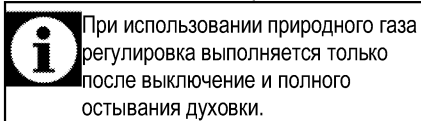
Отрегулируйте поток воздуха к горелке духовки

Этим регулируется только приток воздуха к горелке духовки. Эту регулировку следует выполнять до регулировки для уменьшения подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, будьте предельно внимательны при выполнении этих действий. При избытке воздуха пламя низкое и легко гаснет, а при недостатке воздуха пламя высокое с желтыми языками.

Чтобы отрегулировать приток воздуха, ослабьте регулировочный зажим рядом с патрубком подвода газа к горелке и сдвиньте его на канал подачи воздуха. Чтобы отрегулировать приток воздуха, выполните следующие действия.

1. При использовании газа бутана (сжиженный нефтяной газ): отрегулируйте зажим так, чтобы над горелкой духовки оставался зазор 4 мм для подачи воздуха.
2. При использовании природного газа: перекройте канал подачи воздуха

зажимом почти полностью, оставив совсем небольшой зазор.



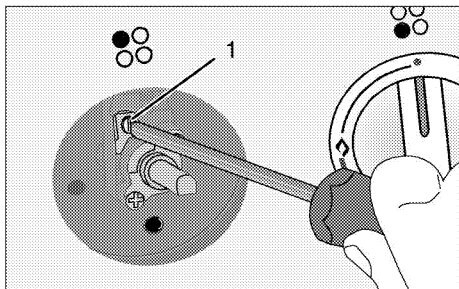
При использовании природного газа регулировка выполняется только после выключения и полного остывания духовки.

3. Особо следите за тем, чтобы пламя было сине-зеленого цвета высотой 9-12 мм.

Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

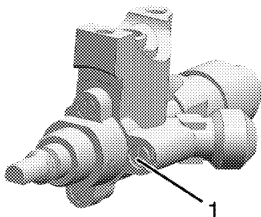
Для надлежащей работы духовки очень важно проверить регулировку подачи газа. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, будьте предельно внимательны при выполнении этих действий.

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение максимального пламени.
2. Закройте дверцу духовки и подождите 10-15 минут, пока духовка будет готова к регулировке.
3. Снимите ручку регулятора.
4. Через 15 минут установите регулятор горелки духовки в положение минимального пламени.



5. Отрегулируйте высоту пламени горелки духовки до 2-3 мм с помощью винта 1 на термостате духовки. Чтобы уменьшить пламя, поверните винт по часовой стрелке, чтобы увеличить – против часовой стрелки.

i Если температура в духовке слишком повысится, выключите духовку и обратитесь в фирменный сервисный центр, чтобы отремонтировать термостат.



| Пропан/бутан | Природный газ |
|--------------|---------------|
|--------------|---------------|

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Затяните винт до конца | Ослабьте винт на пол-оборота |
|------------------------|------------------------------|



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

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 полосу 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.

i Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.

i 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.
- 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.

Подготовка к эксплуатации 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.
Не снимайте теплозащитный экран, пока прибор не остынет.

Газовая духовка

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите газовую духовку на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки, стр. 25*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации газовой духовки, стр. 25*).

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 газового гриля, стр. 26*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации газового гриля, стр. 26*).



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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



ОПАСНО:

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.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты

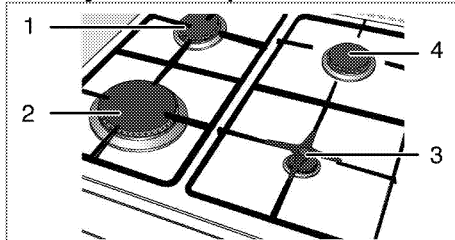
не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Нормальная конфорка 18-20 см
- 2 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
- 3 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 4 Нормальная конфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

Розжиг газовых горелок



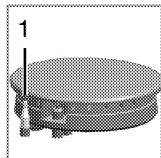
Розжиг газовых горелок выполняется с помощью кнопок поджига.

1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
3. Нажмите и отпустите кнопку розжига. Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.
4. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкостью.

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпущения регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



ОПАСНО:

Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!

Не удерживайте нажатой кнопку более 15 секунд, если газ не загорается.

Повторите попытку зажечь газ через одну минуту.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

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

Не снимайте теплозащитный экран, пока прибор не остынет.



ОПАСНО:

Остерегайтесь ожогов горячим паром!

Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.

- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, 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 или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

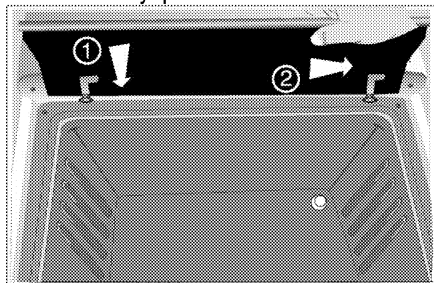
Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Установка теплозащитного экрана.

Теплозащитный экран используется при приготовлении продуктов на гриле в духовке с открытой дверцей. Предназначен для

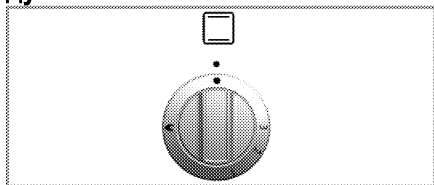
защиты панели управления и регуляторов от нагрева и загрязнения.

1. Откройте дверцу духовки и установите теплозащитный экран на штырьки под панелью управления.



» При установленном теплозащитном экране дверца духовки остается открытой.

Правила эксплуатации газовой духовки



Для управления газовой духовкой используется ручка регулятора газовой горелки. При положении "Выключено" (вверх) подача газа прекращается.

Включение газовой духовки

Для розжига духовки используется кнопка поджига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прижмите ручку регулятора газовой горелки духовки и поверните ее **против часовой стрелки**.
3. Нажмите и отпустите кнопку поджига.
4. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд.

» Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.

5. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд. Проверьте, появилось ли пламя.

6. Выберите нужную мощность горелки, установив регулятор на соответствующую отметку.
7. В случае отсутствия электричества зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.



ОПАСНО:

Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!

"Устройством не следует пользоваться дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не разгорелась, прекратите пользоваться устройством и откройте дверцу отделения и/или подождите, как минимум, 1 минуту перед тем, как попробовать разжечь горелку снова."

Выключение газовой духовки

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

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок:

| Уровень мощности газовой горелки | 1 | 2 | 3 |
|----------------------------------|-----|-----|-----|
| Температура в °С | 170 | 280 | 300 |

Время приготовления блюд



Уровень 1 – это **самый нижний** уровень духовки.



Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.



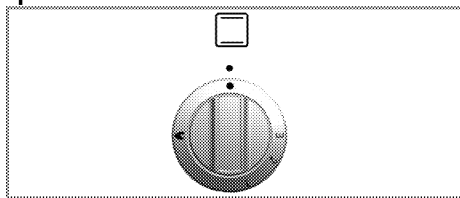
Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Чтобы брызги не попадали на под духовки и не пачкали духовку, ставьте блюдо на противень для выпечки.

| Продукты | Разогрев * | Уровень размещения | Положение ручки регулятора | Время приготовления |
|-------------------------|------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Яблочный пирог | 10 мин. | 4 | 1 | 50...70 мин. |
| Фруктовый торт | 10 мин. | 4 | 1 | 20...40 мин. |
| Пирог | 10 мин. | 4 | 1 | 20...40 мин. |
| Печенье | 10 мин. | 4 | 1 | 25...35 мин. |
| Закваска | 10 мин. | 4 | 1 | 40...60 мин. |
| Торт | 10 мин. | 4 | 1 | 30...50 мин. |
| Сухое печенье | 10 мин. | 4 | 1 | 25...35 мин. |
| Жареная баранина | 10 мин. | 3 | 1 | 60...100 мин. на 450 г + 30 мин. |
| Ростбиф | 10 мин. | 3 | 1 | 80...120 мин. на 450 г + 30 мин. |
| Птица | 10 мин. | 3 | 1 | 60...80 мин. на 450 г + 25 мин. |
| Запеканки | 10 мин. | 3 | 1 | 90...120 мин. |
| Рыба | 10 мин. | 4 | 1 | 35...45 мин. |
| Макароны | 10 мин. | 4 | 1 | 40...60 мин. |
| Пирожные | 10 мин. | 4 | 1 | 30...40 мин. |
| Песочный торт «Сендвич» | 10 мин. | 4 | 1 | 30...40 мин. |

* в положении ручки регулятора 2 / 5 в зависимости от количества / # в зависимости от размера

Правила эксплуатации газового гриля



Гриль включается регулятором гриля. При повороте в положение "Выключено" (вверх) подача газа прекращается.

Когда используется гриль, дверца духовки должна быть открыта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Будьте осторожны с горячими поверхностями! Не разрешайте детям приближаться к варочной поверхности.

Когда дверца полностью открыта, она находится в слегка наклонном положении, чтобы при возможном пролипании пища не попала на вас.

Для розжига газового гриля используется кнопка розжига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прижмите ручку и поверните ее по часовой стрелке в положение «Гриль».
3. Нажмите и отпустите кнопку розжига.
» Повторяйте эти действия, пока газ не загорится.
4. Не отпускайте ручку еще 3-5 секунд.
5. Проверьте, горит ли горелка гриля.
6. При отсутствии электричества горелку гриля можно разжечь с помощью зажигалки или спичек. Включение гриля



ОПАСНО:

Остерегайтесь вспышки несгоревшего газа!

"Устройством не следует пользоваться дольше 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не разгорелась, прекратите пользоваться устройством и откройте дверцу отделения и/или подождите, как минимум, 1 минуту перед тем, как попробовать разжечь горелку снова."

Выключение гриля

1. Поверните регулятор горелки гриля в положение отключения (вверх).



Не используйте для приготовления на гриле верхний уровень.

i Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Использование вертела

Выберите режим «Гриль», а затем нажмите кнопку «Вертел».

- После включения режима «Гриль» насадите мясо или курицу на вертел.
- Вставьте вертел в гнездо электродвигателя вертела, расположенной на задней стенке духовки.
- Положите вертел на подставку.
- Установите подставку для вертела на соответствующий уровень духовки.

- Установите на один из нижних уровней противень для сбора жира. Для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.
- **Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.**
- После окончания приготовления присоедините к вертелу пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.

Время приготовления блюд

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

i Уровень 1 – это **самый нижний** уровень духовки.

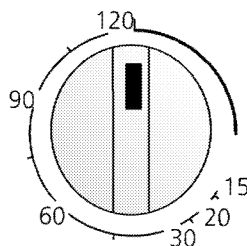
i Не используйте для приготовления на гриле верхний уровень.

Приготовление на газовом гриле

| Продукты | Прогрев/размещение | Продолжительность жарения на гриле* |
|---|---|-------------------------------------|
| Приготовление гренок | | 8...10 мин. |
| Небольшие куски мяса, сосиски, копченая грудинка и т.п. | | 15...20 мин. |
| Отбивные котлеты, бифштексы из окорока, куски курицы и т.п. | Курица на проволочной решетке, установленной дном вверх. | 20...25 мин. |
| Рыба целиком, рыбное филе, рыбные палочки | Рыбу целиком и рыбное филе кладите на дно противня для гриля. | 10...20 мин. |
| Рыба в сухарях | | 15...20 мин. |
| Полуфабрикаты из картофеля | | 15...20 мин. |
| Пицца | Кладите на дно противня для гриля. | 12...15 мин. |
| Прожаривание/обжаривание продуктов | Ставьте посуду на дно камеры гриля. | 8...10 мин. |

Использование часов в качестве сигнального таймера

Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



Настройка сигнального таймера

1. Чтобы изменить длительность звукового сигнала, поверните ручку «Time Adjustment» (Установка времени) по часовой стрелке.
2. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и ручка автоматически повернется против часовой стрелки. Сигнальный таймер не влияет на работу духовки.



Выключите духовку, повернув ручку выбора функций по часовой стрелке в положение «Выключено».

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.



ОПАСНО:

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.
- Не используйте для чистки стеклянной крышки металлические скребки и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность стекла.



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.



Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
4. При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!

При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Чистка духовки

Чистка дверцы духовки

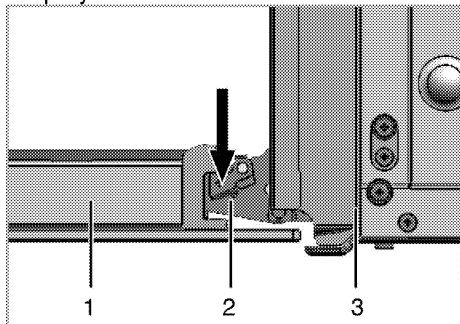
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



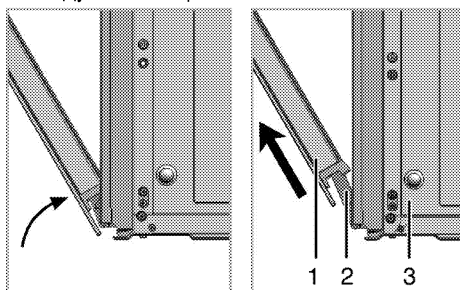
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.



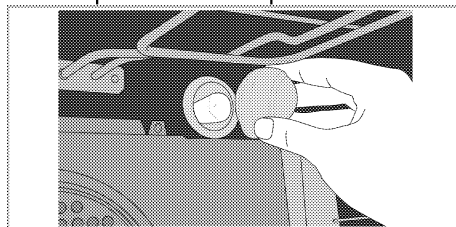
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики, стр. 12*". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Перегиб газового шланга. >>> *Правильно расположите газовый шланг.*

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> *Очистите компоненты горелки.*
- Горелки влажные. >>> *Просушите компоненты горелки.*
- Накладка горелки плохо установлена. >>> *Правильно установите накладку горелки.*
- Перекрыт газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> *Замените газовый баллон.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

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.

