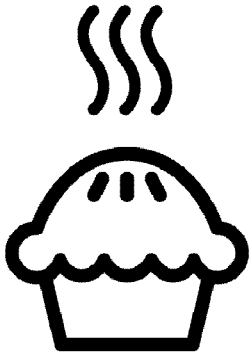
# Oven

User Manual

# Плита

Руководство пользователя



**FSE52000W**

**EN / RU**

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

485.3024.54/R.AA/15.03.2024/2-1

7786986778

# 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:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning of hazardous situations with regard to life and property.

 Warning of electric shock.

 Warning of risk of fire.

 Warning of hot surfaces.

## TABLE OF CONTENTS


**1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety ..... 4
Safety when working with gas ..... 5
Electrical safety ..... 6
Product safety ..... 7
Intended use ..... 9
Safety for children ..... 10
Disposing of the old product ..... 10
Package information ..... 10

**2 General information 11**

Overview ..... 11
Package contents ..... 12
Technical specifications ..... 13
Injector table ..... 14

**3 Installation 16**

Before installation ..... 16
Installation and connection ..... 18
Gas conversion ..... 23
Future Transportation ..... 25

**4 Preparation 26**

Tips for saving energy ..... 26
Initial use ..... 26
First cleaning of the appliance ..... 26
Initial heating ..... 26

**5 How to use the hob 27**

General information about cooking ..... 27
Using the hobs ..... 27

**6 How to operate the oven 29**

General information on baking, roasting and grilling ..... 29
How to operate the electric oven ..... 29
Operating modes ..... 30
Cooking times table ..... 31
How to operate the grill ..... 32
Cooking times table for grilling ..... 32

**7 Maintenance and care 33**

General information ..... 33
Cleaning the hob ..... 33
Cleaning the control panel ..... 33
Cleaning the oven ..... 34
Cleaning the oven door ..... 35
Removing the door inner glass ..... 35
Replacing the oven lamp ..... 36

**8 Troubleshooting 38**

# 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.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- 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 Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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.
- Ensure 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 16*
- **CAUTION:** 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.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- 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.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

**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.

**Electrical safety**
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". 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 problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during

installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

**Product safety**

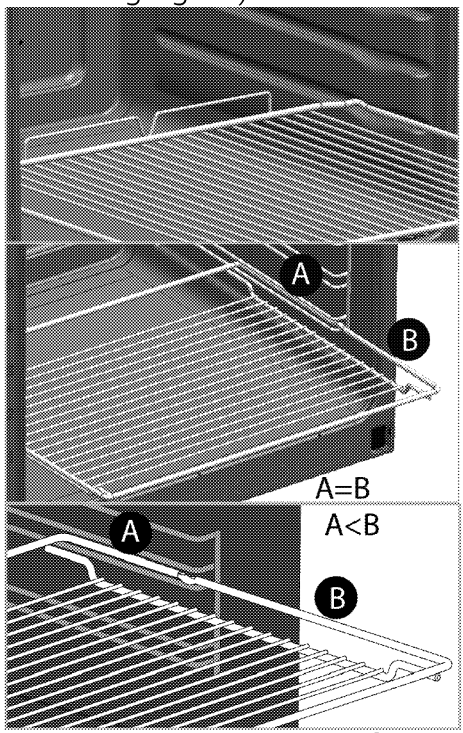
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use 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.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can

result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances 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.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).




- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

**Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** 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

- **WARNING:** 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.
- 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

**Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

**Compliance with RoHS Directive:**

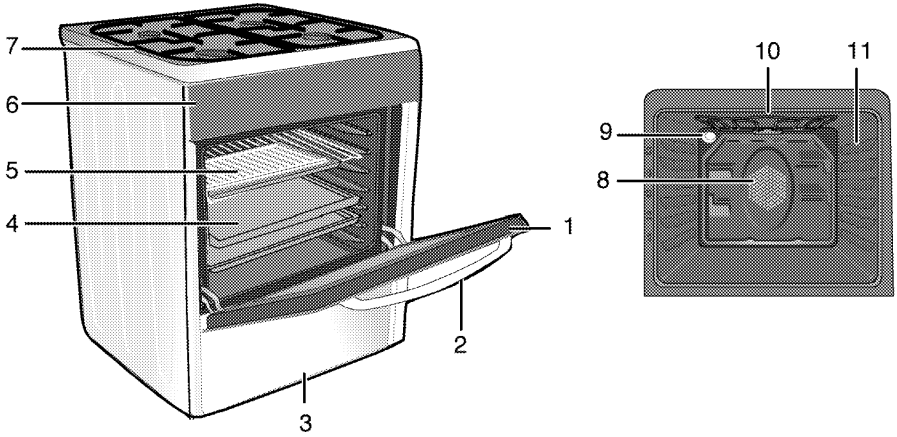
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

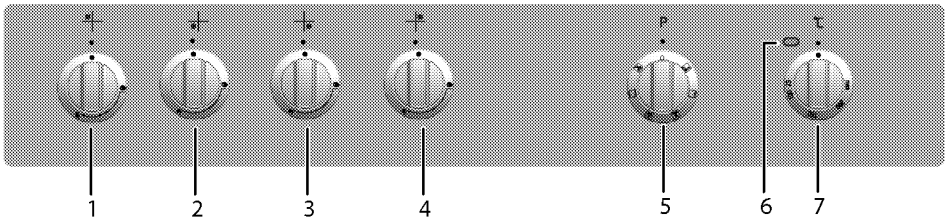
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

# 2 General information

## Overview




1 Front door
2 Handle
3 Lower part
4 Tray
5 Wire shelf
6 Control panel
7 Burner plate
8 Fan motor (behind steel plate)
9 Lamp
10 Grill heating element
11 Shelf positions

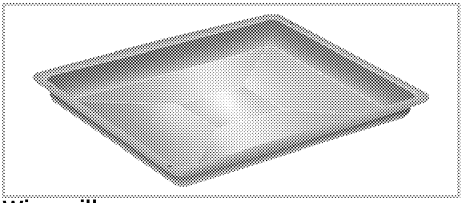



1 Normal burner Rear left
2 Rapid burner Front left
3 Auxiliary burner Front right
4 Normal burner Rear right
5 Function knob
6 Thermostat lamp
7 Thermostat knob

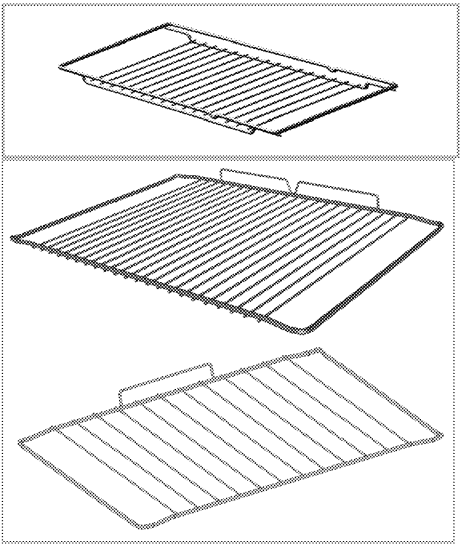
## Package contents

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

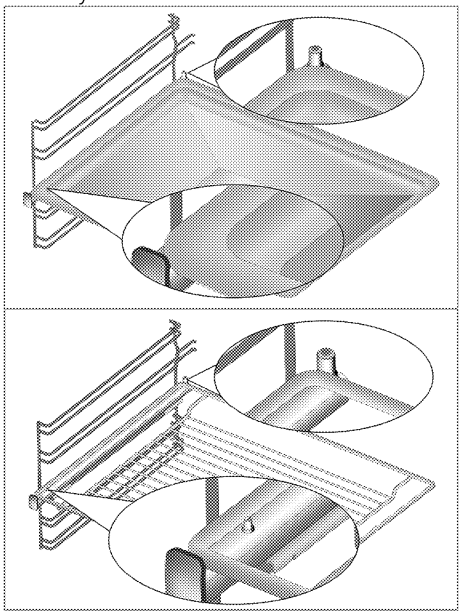
1. **User manual**
2. **Standard tray**
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.



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



4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
   **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

| GENERAL | |
|---|---|
| External dimensions (height / width / depth) | 850 mm/500 mm/600 mm |
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 2.0 kW |
| Cable type / section | min.H05VV-FG 3 x 1 $mm^2$ |
| Category of gas product | Cat II 2H3B/P |
| Installed gas type / pressure of the product | G 20/20 mbar |
| Total gas consumption | 7.9 kW (574 g/h) |
| Converting the gas type / pressure§<br>optional | G 20/10 mbar<br>G 20 /13 mbar / G 30/30 mbar |
| **HOB** | |
| **Burners** | |
| Rear left | **Normal burner** |
| Power | 2 kW (145 g/h) |
| Front left | **Rapid burner** |
| Power | 2.9 kW (211 g/h) |
| Front right | **Auxiliary burner** |
| Power | 1 kW (73 g/h) |
| Rear right | **Normal burner** |
| Power | 2 kW (145 g/h) |
| **OVEN/GRILL** | |
| Main oven | **Fan assisted** |
| Inner lamp | 15 25 W |
| Grill power consumption | 1.6 kW |

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

---

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

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

## Injector table

| Position hob zone<br>Gas type / Gas pressure | 2 kW (145 g/h)<br>Rear left | 2.9 kW (211 g/h)<br>Front left | 1 kW (73 g/h)<br>Front right | 2 kW (145 g/h)<br>Rear right |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

**Country gas categories/types/pressure**

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

| COUNTRY CODES | CATEGORY | | GAS TYPE AND PRESSURE | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | G20,13 mbar | G20,10 mbar |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| NL | Cat II | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| | Cat II | 2L3B/P | G25,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar | G30,37 mbar | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| XK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| RS | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |

| COUNTRY CODES | CATEGORY | | GAS TYPE AND PRESSURE | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 mbar | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |

# 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.

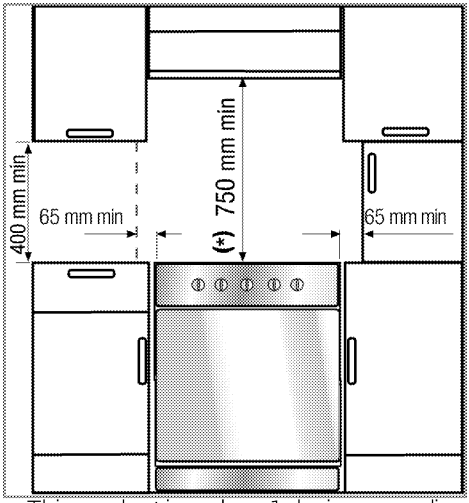
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

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

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.

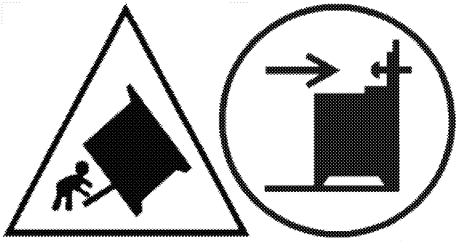
## Before installation

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.
If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.




- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1standard, 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.
- 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. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

**Warning - Risk of tipping!**



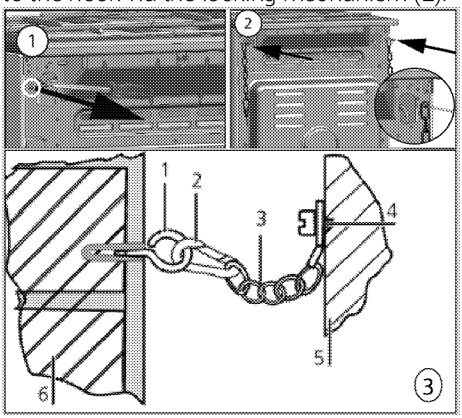
**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

## Safety chain

**If your product has 2 safety chains;**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1)by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

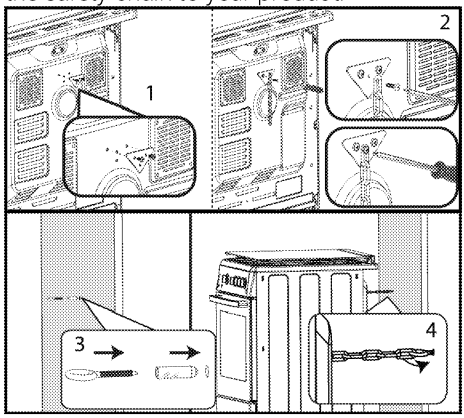



1 Stability hook
2 Locking mechanism
3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
4 Firmliy fix chain to cooker rear
5 Rear of cooker
6 Kitchen wall

**If your product has 1 safety chain;**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.




Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

## 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 ventilation is essential for safe operation of your appliance.

**Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment**

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption

of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

| Total gas consumption (kW) | min. Ventilation opening ($cm^2$) |
|---|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11.5 | 600 |
| 11.5-13 | 700 |
| 13-15.5 | 800 |
| 15.5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

**Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment**

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table.Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed.You must ensure that items such as carpets and other floorcoverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-siting room of less than $20m^3$.

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

## Installation and connection

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

Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the 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.

Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker 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.

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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).

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for product. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connect the power cable into the socket.

## Gas connection

**General warnings**

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- **If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.**
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

**Risks of fire:**

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

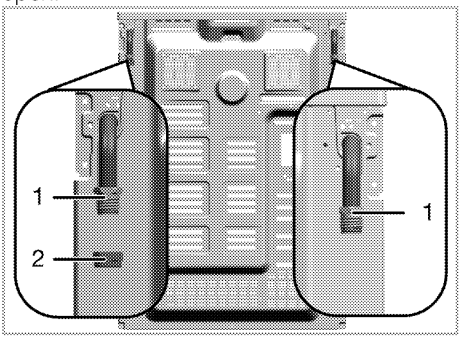
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it

should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

**Choosing the gas connection side**

**If your product has two gas outlets;** the connection direction can be changed according to the direction of the gas main source.

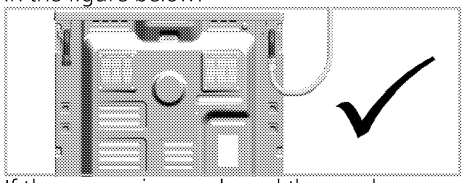
- One of the two outlets is sealed with a blind plug. The end of the other outlet is open.



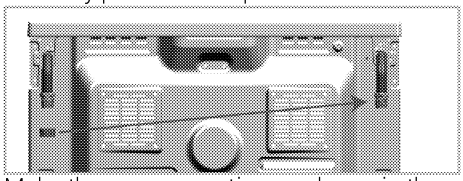

1 Gas hose outlet
2 Blind plug

(The outlet to which the blind plug is attached may vary depending on the product model.)

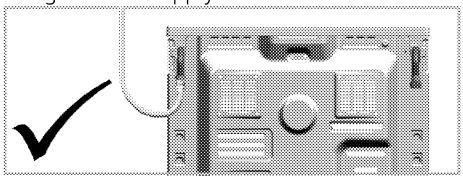
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the gas main supply and the open-ended gas hose outlet are on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the gas main supply and the gas hose outlet sealed with the blind plug face on the same side, remove the blind plug from the gas hose outlet using two wrenches. Close the gas hose outlet with this blind plug where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.
- You must sure that the sealing gasket is correctly positioned in place.

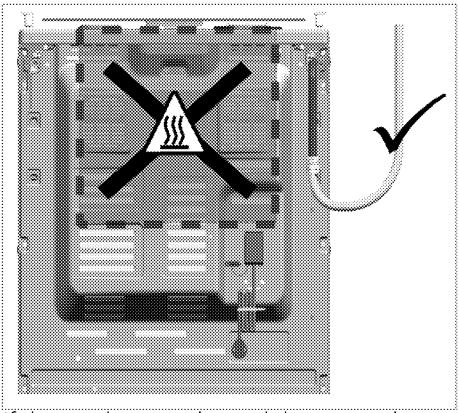


- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the gas main supply.

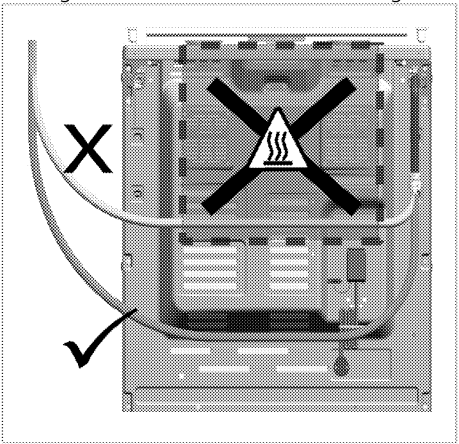


**If your product has only one gas outlet;**

- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.

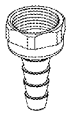
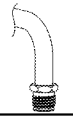


- If the gas hose outlet and the gas main supply do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



**Parts for Gas Connection**

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

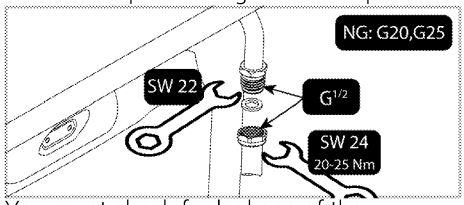
| | |
|---|---|
|  | Leakage Seal |
|  | Connection piece for natural gas (G20,G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Connection piece for liquid gas (G30,G31) |
|  | Gas outlet connection piece |
|  | Blind plug |

## Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.
- The connection can be made in two different ways:
  - EN ISO 228 G1/2" type connection
  - EN 10226 R1/2" type connection

**EN ISO 228 G1/2" type connection**

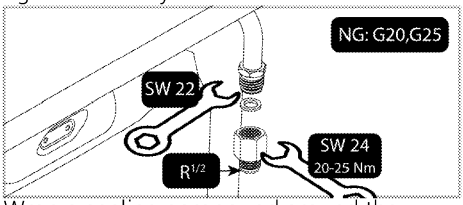
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



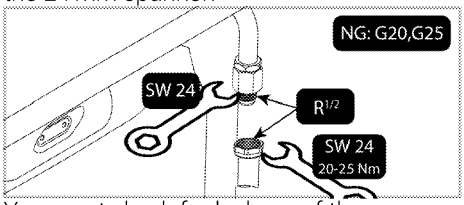

3. You must check for leakage of the connection part after connection.

**EN 10226 R1/2" type connection**

1. Place the new seal in the connection piece for natural gas and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.




3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



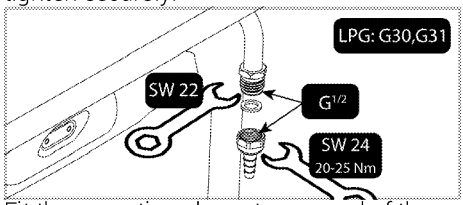

4. You must check for leakage of the connection part after connection.

## Making the gas connection - LPG

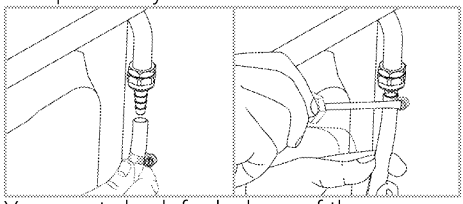
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- 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.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

**Connection with gas hose**

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.




3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

## Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas hose outlets,** make sure that the unused gas outlet is sealed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.

- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.

Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

- 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. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.

Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

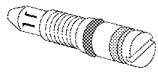
## Gas conversion

### General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

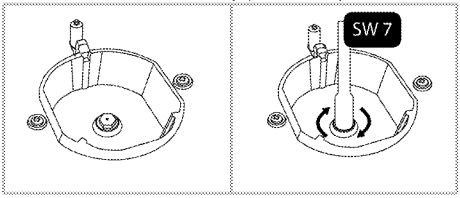
**Parts for Gas Conversion**

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

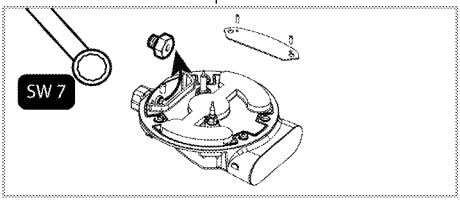
| | |
|---|---|
|  | Bypass nozzle |
|  | Burner injector |

## Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)




5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



((Varies depending on the product model.))
On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 14* can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

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

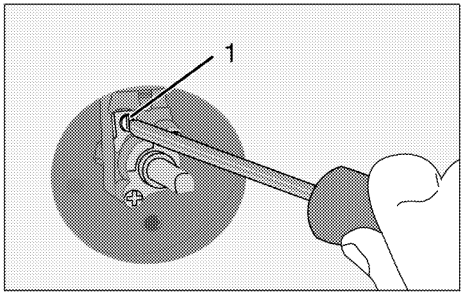
## Reduced gas flow rate setting for hob taps

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.

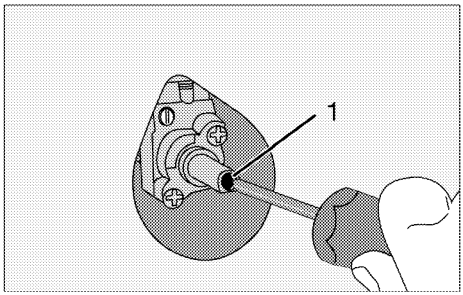
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise**once.
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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

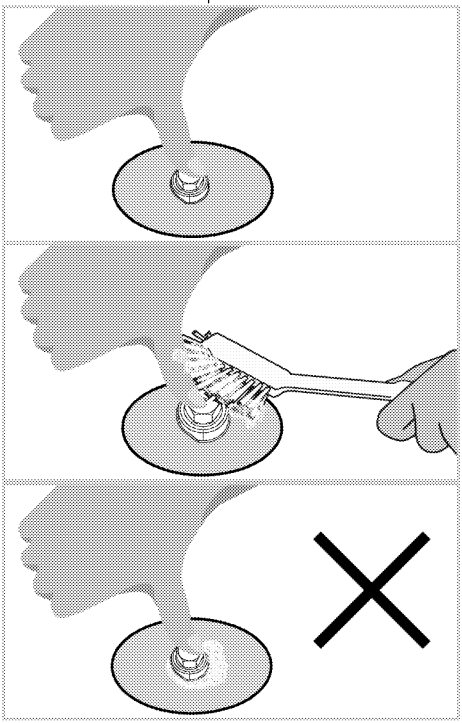
If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

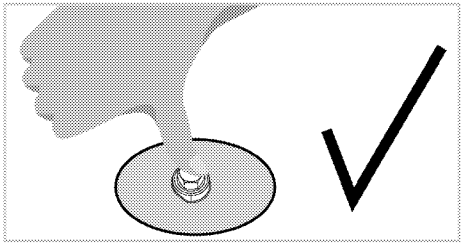
## Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.
3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.

4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





## 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.

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

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.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- 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.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

## Initial use

### First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
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.

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.

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 29*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 29*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 32*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32*

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

# 5 How to use the hob

## General information about cooking

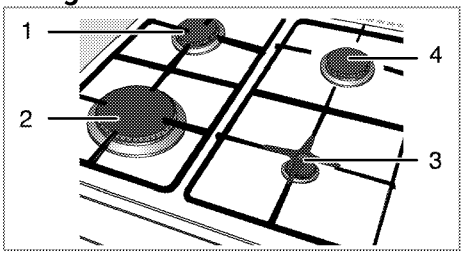
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- 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.

Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.

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

### Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.

» Gas is ignited with the spark created.

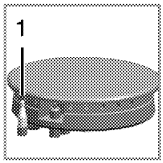
3. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

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

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

### 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.

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.
Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

# 6 How to operate the oven

## General information on baking, roasting and grilling

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### 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

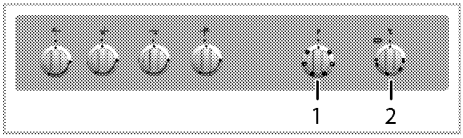
When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- 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. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food 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 fatty food may catch fire.

## How to operate the electric oven

### Select temperature and operating mode




1 Function knob
2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

## Switching off the electric oven

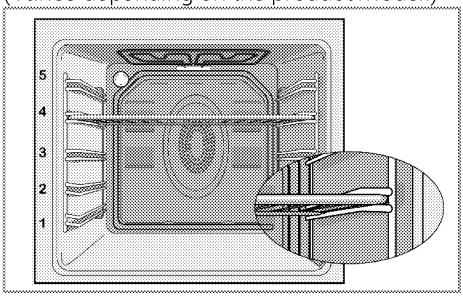
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

## Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)




### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

**Top and bottom heating**

Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

**Bottom heating**

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

**Fan supported bottom/top heating**

Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

**Full grill**

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

**Grill+Fan**

Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

**Booster**

This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

## Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Dish | Cooking level number | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cakes in tray | One level | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Cakes in mould | One level | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Cakes in cooking paper | One level | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Sponge cake | One level | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Cookies | One level | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Dough pastry | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Rich pastry | One level | | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Leaven | One level | | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Lasagna | One level | | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Pizza | One level | | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | | 2 | 25 min. 220, then 180 ... 190 | 80 ... 100 |
| Leg of Lamb (casserole) | One level | | 2 | 25 min. 220, then 180 ... 190 | 60 ... 90 |
| Roasted chicken | One level | | 2 | 15 min. 250/max, then 190 | 55 ... 65 |
| Turkey (Sliced) | One level | | 2 | 25 min. 250/max, then 190 | 60 ... 100 |
| Fish | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**)In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven reached to adjusted temperature.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

**Tips for cooking vegetables**

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



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

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food 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 fatty food may catch fire.

**Cooking times table for grilling**

### Grilling with electric grill

| Food | Accessory to use | Rack position | Recommended temperature (°C)** | Cooking time (approx. in min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fish | Wire grill | 4...5 | 250/max | 20...25 min. # |
| Sliced chicken | Wire grill | 4...5 | 250/max | 25...35 min. |
| Lamb chops | Wire grill | 4...5 | 250/max | 20...25 min. |
| Roast beef | Wire grill | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Veal chops | Wire grill | 4...5 | 250/max | 25...30 min. # |
| Toast bread* | Wire grill | 4 | 250/max | 1...3 min. |

**#depending on thickness**
***Preheat for 5 minutes**
****If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recomended temperature.**

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

| Food | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250/max | 1...3 min. |
| Meatballs (beef) - 12 pieces | Wire grill | 4 | 250/max | 25...35 min. |

**Turn the food after 2/3 of the total grilling time.**
**It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.**

# 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.

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

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

- 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.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
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.

## Cleaning the hob

### Cleaning the burner

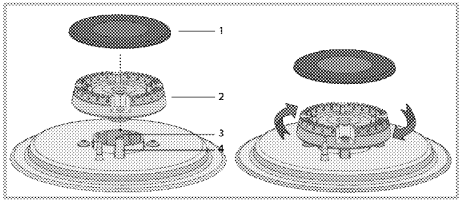
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

### Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.




1 Burner cap
2 Burner head
3 Burner chamber
4 Spark plug (in products with igniter)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
2. Place the burner cap on the burner head.

## Cleaning the control panel

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

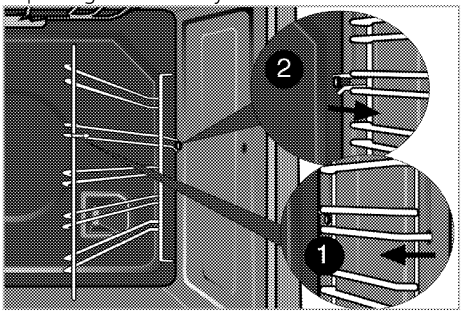
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

## Cleaning the oven

### To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

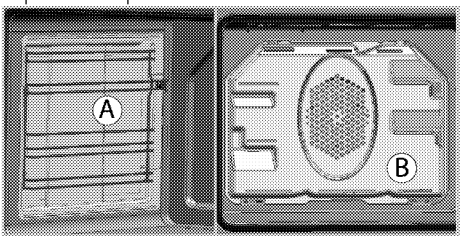
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.




### Catalytic walls

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

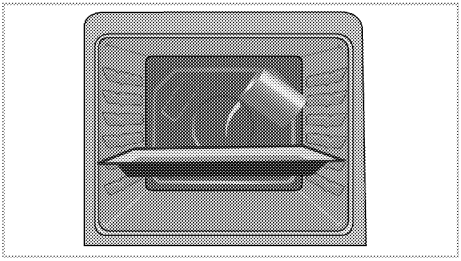
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.




### Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 300 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

### 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.
Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

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.

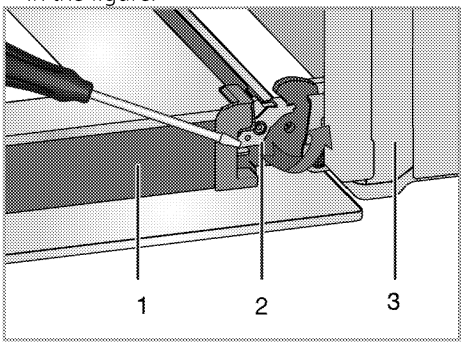
## Cleaning the oven door

Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

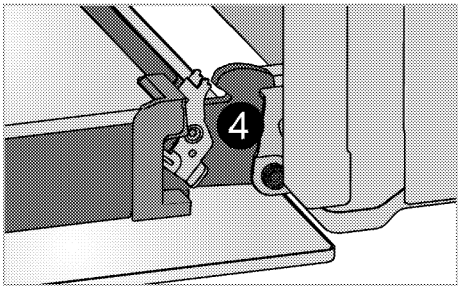
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

### Removing the oven door

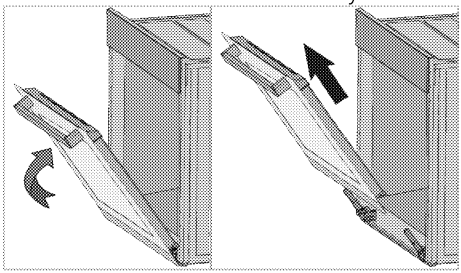
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.




1 Door
2 Hinge lock(closed position)
3 Oven
4 Hinge lock(open position)




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.

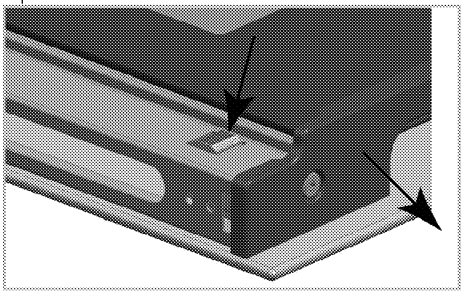
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

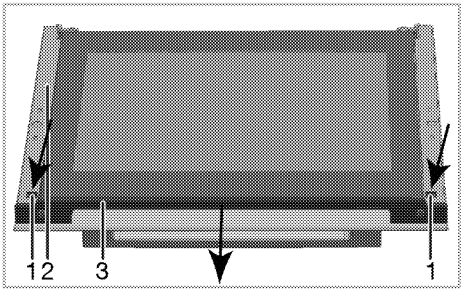
## Removing the door inner glass

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

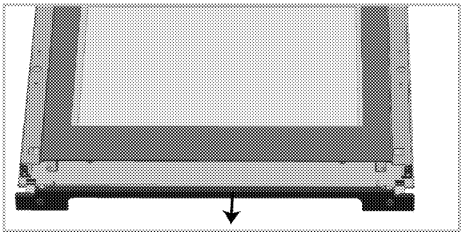
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.

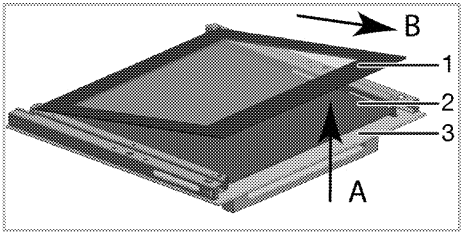





1 Tab
2 Frame
3 Profile

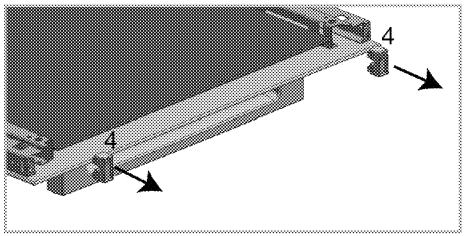


As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.




1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel*
3 Outer glass panel
* (This may not exist on your product.)

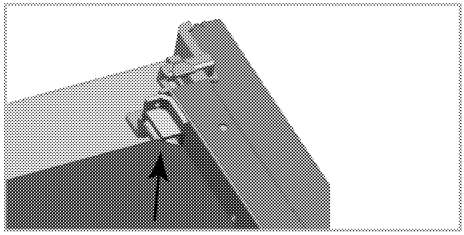
As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **'A'** and pull it out in direction **'B'**.
If your product is equipped with an inner glass panel;
Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.




4 Glass holder connecting element*
* (This may not exist on your product.)

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

## Replacing the oven lamp

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.This product contains a lamp of energy class G.

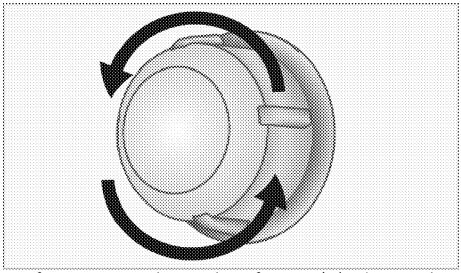
Position of lamp might vary from the figure.

The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

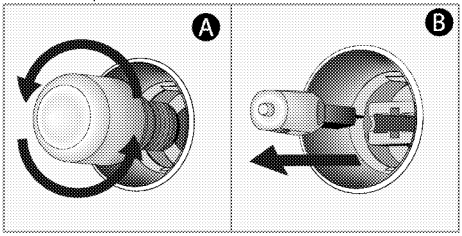
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

**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. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.




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.*

**Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

**Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

**Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

**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.*

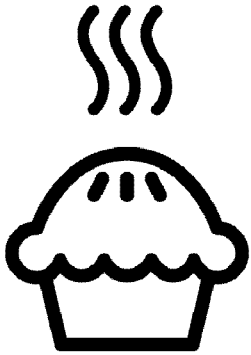
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.
Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey
Made in TURKEY
Importer in Russia: «BEKO LLC»
Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two _ the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.
You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

# Плита

Руководство пользователя



RU

ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ БУМАГА

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!
Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Beko». 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:

 Важная информация или полезные советы по использованию.

 Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

 Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

 Предупреждение об опасности пожара.

 Предупреждение о горячих поверхностях.

## СОДЕРЖАНИЕ


**1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4**

Обшие правила техники безопасности. 4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием... 5
Электробезопасность ..... 7
Безопасность изделия ..... 9
Использование по назначению..... 12
Безопасность детей..... 12
Утилизация старого изделия..... 13
Утилизация упаковочных материалов 13

**2 Общие сведения 14**

Обзор ..... 14
Содержание упаковки..... 15
Технические характеристики..... 16
Характеристики горелок..... 17

**3 Установка 19**

До начала установки ..... 19
Установка и подключение ..... 21
Переход на другой вид газа..... 27
Для будушей транспортировки..... 30

**4 Подготовка к эксплуатации 31**

Рекомендации по экономии электроэнергии..... 31
Подготовка к эксплуатации ..... 31
Очистка прибора перед началом эксплуатации..... 31
Первоначальный прогрев..... 31

**5 Правила экплуатации варочной панели 33**

Общие сведения о приготовлении пиши ..... 33
Эксплуатация варочных панелей..... 33

**6 Правила эксплуатации духовки 35**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем..... 35
Правила эксплуатации электрической духовки..... 36
Режимы работы..... 36
Время приготовления блюд..... 37
Как пользоваться грилем..... 39
Время приготовления блюд на гриле .. 39

**7 Уход и техническое обслуживание 40**

Общие сведения..... 40
Чистка варочной панели..... 40
Чистка панели управления..... 41
Чистка духовки ..... 41
Очистка дверцы духовки ..... 42
Снятие внутреннего стекла дверцы..... 43
Замена лампочки освещения духового шкафа..... 44

**8 Поиск и устранение неисправностей 46**

## 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.
- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.
  Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- 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 имеюшими соответствуюшей 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 выполнять только квалифицированные специалисты, имеюшие 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 действуюшими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 19*).
- **ОСТОРОЖНО:** Во время эксплуатации газовой

продукт 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 осушествляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мошности 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 очишайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- Данное изделие должно использоваться в помешении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться на расстоянии не более 2 м от изделия.
- 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 поставшика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо

предпринимать при обнаружении запаха газа.
- Условия регулировки для этого прибора указаны на этикетке (или табличке с техническими данными)

**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 сообшат, что это безопасно.

**Электробезопасность**

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Сушествует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень зашиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие

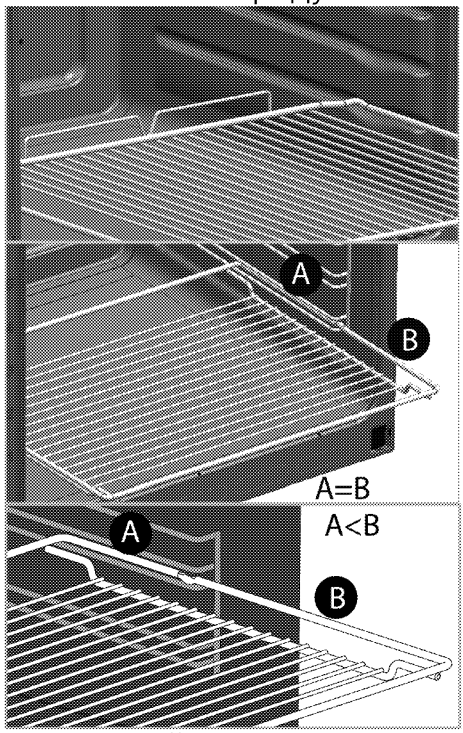
использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрешается дотрагиваться до штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеюшее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осушествляться с помошью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и

системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите обший предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

**Безопасность изделия**
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижаюших скорость реакции или нарушаюших 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 легковоспламеняюшиеся 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 чистяшие 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.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
  Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляюших
  Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляюшие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляюшими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.




- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Помешая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в емкость или на противень, решетку и т.д.

вместе с приготавливаемыми пишевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую духовке. Удалите излишки бумаги, выступаюшие за пределы противня или емкости, чтобы они не смогли соприкасаться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в духовку. Не кладите бумагу непосредственно на основание духовке.

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставку или стойку.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пиши 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.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пиши необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пиши необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** 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.
- Запрешается 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. Запрешается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пиши. Его запрешено использовать для других целей, например, для обогрева помешения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помешения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обрашения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

**Безопасность детей**
- **ВНИМАНИЕ:** 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 окружаюшей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не

допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размешайте 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

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указываюшую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствуюший центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

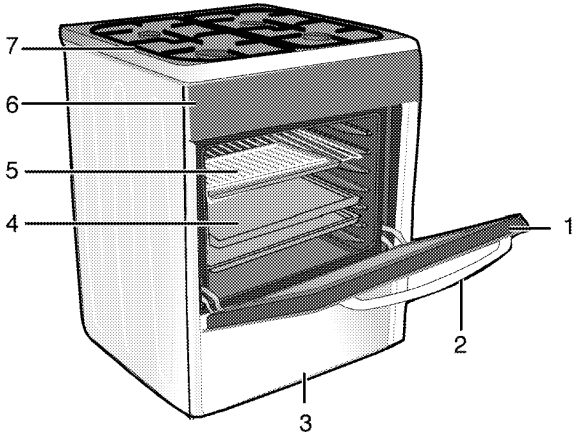
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрешенных материалов, указанных в Директиве.

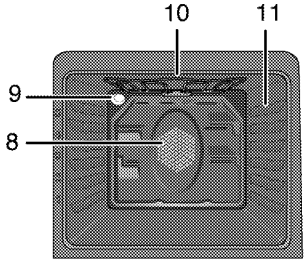
## Утилизация упаковочных материалов

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

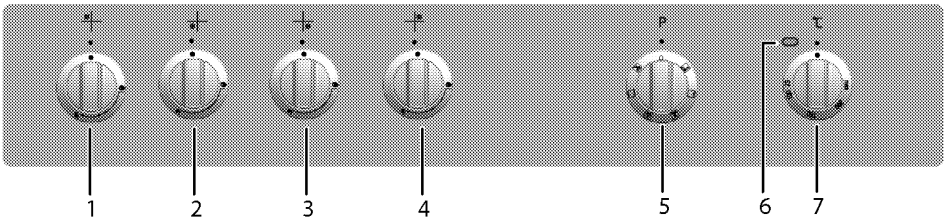
# 2 Общие сведения

## Обзор




1 Передняя дверца
2 Ручка дверцы
3 Нижняя часть
4 Противень
5 Проволочная решетка
6 Панель управления
7 Варочная поверхность
8 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
9 Лампочка
10 Нагревательный элемент гриля
11 Положения полок

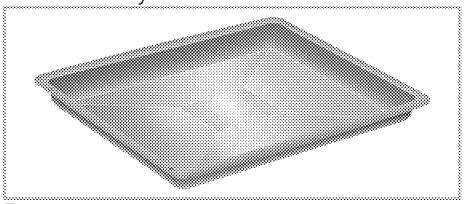



1 Стандартная конфорка Задняя левая
2 Конфорка быстрого нагрева Передняя левая
3 Дополнительная конфорка Передняя правая
4 Стандартная конфорка Задняя правая
5 Переключатель выбора функции
6 Лампочка термостата
7 Переключатель термостата

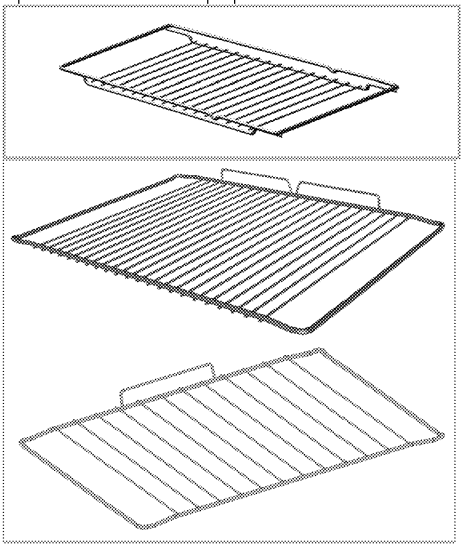
## Содержание упаковки

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

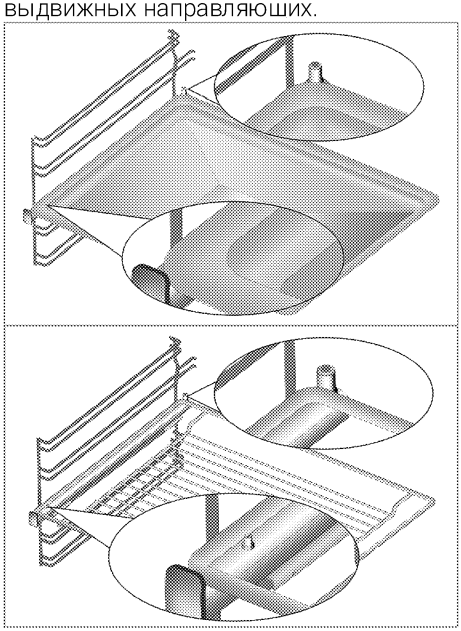
1. **Руководство пользователя**
2. **Стандартный противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



3. **Решетка**
   Предназначена для жарения, а также для размешения продуктов на нужном уровне при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



4. **Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих**
   **(Данная функция _ дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**
   Благодаря наличию выдвижных направляюших можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку.
   При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляюших.



## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ** | |
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 850 мм/500 мм/600 мм |
| Напряжение/частота | 220-240 В ~ 50 Гц |
| Обшая потребляемая мошность | 2.0 кВт |
| Тип кабеля/сечение | мин.H05VV-FG<br>3 x 1 мм$^2$ |
| Категория газового прибора | Cat II 2H3B/P |
| Установленный тип газа / давление продукта | G 20/20 мбар |
| Обший расход газа | 7.9 кВт (574 g/h) |
| Переход на тип газа/давление[§]<br>дополнительно | G 20/10 мбар<br>G 20 /13 мбар / G 30/30 мбар |
| **ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ** | |
| **Конфорки** | |
| Задняя левая | **Стандартная конфорка** |
| Мошность | 2 кВт (145 g/h) |
| Передняя левая | **Конфорка быстрого нагрева** |
| Мошность | 2.9 кВт (211 g/h) |
| Передняя правая | **Дополнительная конфорка** |
| Мошность | 1 кВт (73 g/h) |
| Задняя правая | **Стандартная конфорка** |
| Мошность | 2 кВт (145 g/h) |
| **ДУХОВКА/ГРИЛЬ** | |
| Главный духовой шкаф | **Использование вентилятора** |
| Лампочка внутреннего освешения | 15 25 Вт |
| Гриль: потребляемая мошность | 1.6 кВт |
| **Класс защиты -1** | |

**Степень защиты IP 44**

[#] Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помошью вентилятора (при наличии).
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствуюших функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.
**«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»**

---

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 соответствуюшим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

## Характеристики горелок

| Расположение конфорки / Тип газа / давление | 2 кВт (145 g/h) Задняя левая | 2.9 кВт (211 g/h) Передняя левая | 1 кВт (73 g/h) Передняя правая | 2 кВт (145 g/h) Задняя правая |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

Вы можете приобрести форсунки, не вошедшие в комплектацию вашей модели в авторизованном сервисном центре.

**Категории/типы/давление газа страны**

Вы можете найти тип газа, давление и категорию газа, которые можно использовать в стране, где продукт будет установлен, в таблице ниже.

| КОДЫ СТРАНЫ | КАТЕГОРИЯ | | ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 мбар | G25,25 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 мбар | G25,25 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | G20,13 мбар | G20,10 мбар |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| NL | Cat II | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P | G25.3,25 мбар | G20,20 мбар | G30,30 мбар | |
| | Cat II | 2L3B/P | G25,25 мбар | G20,20 мбар | G30,30 мбар | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 мбар | G30,28 30 мбар | G31,37 мбар | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 мбар | G2.350,13 мбар | G30,37 мбар | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 мбар | G30,37 мбар | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 мбар | G30,50 мбар | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,50 мбар | | |

| КОДЫ СТРАНЫ | КАТЕГОРИЯ | | ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| MK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| XK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| RS | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 мбар | G30,30 мбар | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30,30 мбар | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 мбар | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 мбар | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 мбар | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 мбар | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 мбар | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 мбар | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 мбар | | | |

# 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.

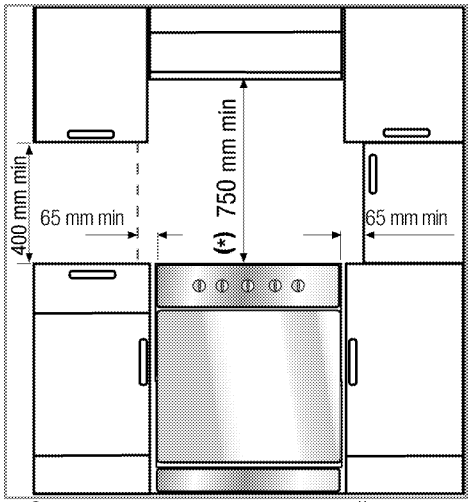
Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

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

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

## До начала установки

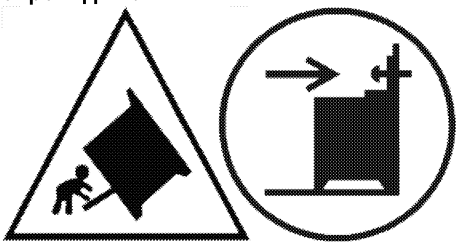
Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.




- Этот продукт является устройством класса 1 в соответствии со стандартом EN 30-1-1., и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помешения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, 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. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

**Внимание _ опасность опрокидывания!**



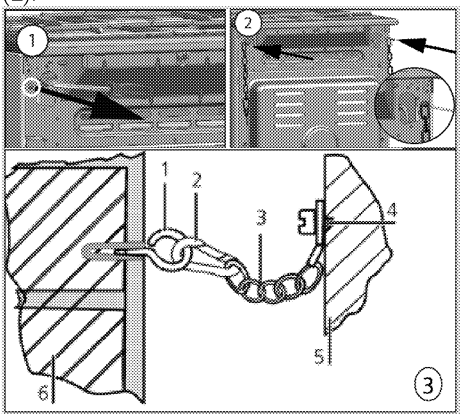
**Внимание:** Для предотвращения опрокидывания прибора необходимо установить это стабилизируюшее средство. Обратитесь к инструкции по установке.

## Предохранительная цепь

**Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);**

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помошью двух предохранительных цепей, входяших в комплект поставки.

С помошью соответствуюшего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помошью карабина (2).

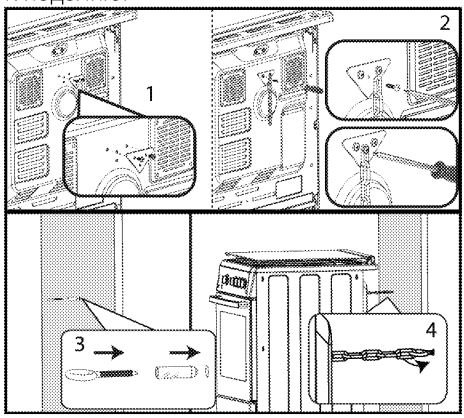



1 Крючок
2 Карабин
3 Предохранительная цепь
4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
5 Задняя сторона плиты
6 Стена кухни

**Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);**

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помошью входяшей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.




Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

## Вентиляция помещения

Во всех помешениях должно быть открываюшееся окно, а в некоторых помешениях потребуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помешении, и уходяшие газы выделяются непосредственно в помешение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помешении хорошую вентиляцию.

**Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу**

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть обшее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом обшей мошности газового потока устройства (обшая потребляемая мошность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет обшего вентиляционного отверстия, соответствуюшего обшему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помешении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение обших минимальных требований к вентиляции в соответствии с обшим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для сушествуюших воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

| Общий расход газа (кВт) | мин. вентиляционное отверстие ($см^2$) |
|---|---|
| 0 2 | 100 |
| 2 3 | 120 |
| 3 4 | 175 |
| 4 6 | 300 |
| 6 8 | 400 |
| 8 10 | 500 |
| 10 11,5 | 600 |
| 11,5 13 | 700 |
| 13 15,5 | 800 |
| 15,5 17 | 900 |
| 17 19 | 1000 |
| 19 24 | 1250 |

**Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу**

Если в помешении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяюшую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение обших минимальных требований к вентиляции в соответствии с обшим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствуюшие рекомендации по строительным нормам. Если помешение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помешении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помешения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

Плита может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помешении с ванной или душем.

Варочную поверхность запрешается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. $м.^3$.

Не устанавливайте продукт в помешении, находяшемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

## Установка и подключение

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

Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.

Не перемешайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

**Подключение к электросети**

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, зашишенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствуюшим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики».
Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ушерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеюший право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеюшими соответствуюшей квалификации.

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагреваюшимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

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).

При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствуюшие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мошности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

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

Включите шнур питания в розетку.

## Подключение к газовой магистрали

**Общие предупреждения**

- Сушествует риск взрыва, пожара и отравления, если установка, ремонт или подключение производятся неуполномоченным/нелицензированным/неквалифицированным лицом или техником.
- Перед размешением продукта убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) и настройки газа продукта соответствуют этим условиям. Условия регулировки газа и значения продукта указаны на этикетках (или на заводской табличке).
- Если код вашей страны не указан на этикетке, следуйте локальным техническим инструкциям вашей страны для подключения и преобразования газа.
- Изделие должно быть подключено к системе газоснабжения только уполномоченным/лицензированным/квалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Производитель не несет ответственности за ушерб, возникший от процедур, выполненных неуполномоченным/нелицензированным/ неквалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Сушествует опасность взрыва!
- **Если вам потребуется использовать изделие с другим типом газа, вам нужно проконсультироваться с авторизованным/имеющим лицензию/квалифицированным специалистом или техническим специалистом о соответствующей процедуре переоборудования.**
- Проследите, чтобы газовое соединение тшательно проверяется на герметичность после каждого использования. Производитель не несет ответственности за повреждения, которые могут возникнуть из-за утечки газа,от подключения газа или преобразования, произведенного неуполномоченными/не имеюшими лицензии лицами.

**Опасность возгорания:**

Если вы не выполните подключение в соответствии с приведенными ниже инструкциями, сушествует риск утечки газа и возгорания. **Наша компания не несет ответственности за причиненный этим ущерб.**

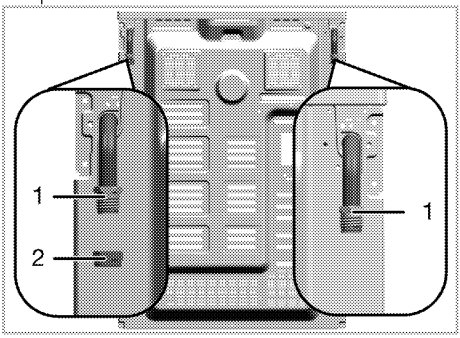
- Подключение газа должно производиться только уполномоченным/ лицензированным/квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что используемый газовый шланг для подключения газа, соответствует местным газовым стандартам.
- Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен так, чтобы он не соприкасался с движушимися частями и горячими поверхностями (показано на рисунках ниже) вокруг него и не застрял при перемешении движушихся частей. (например, выдвижные яшики). Кроме того, его нельзя размешать в местах, где он может быть придавлен.
- Не перемешайте устройство подключение газа которого завершено. Если его сдвинуть, может возникнуть риск утечки газа.
- Газовый шланг следует подсоединять, делая повороты под широким углом, для исключения возможности разрыва и складывания во время подсоединения.
- Газовый шланг не должен быть раздавлен, согнут, зашемлен, касаться острых углов или контактировать с горячими частями изделия и посудой

на изделии. Существует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга!
- Газовый шланг не должен контактировать с деталями, температура которых может быть на 70°C выше комнатной.
- Для подключения газа и переоборудования необходим гаечный ключ.

**Выбор стороны подключения газа**

**Если у вашего продукта два выхода газа;** направление подключения изменимо в соответствии с направлением магистрального источника газа.

- Один из двух выходов закрыт заглушкой, Конец другого выхода открыт.

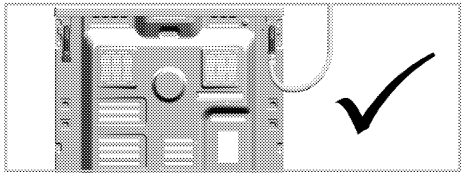



1 Выпускное отверстие газового шланга

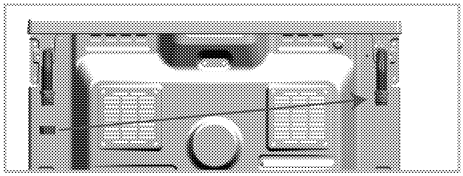
2 Глухая заглушка

(Выход, к которому присоединяется заглушка, может отличаться в зависимости от модели изделия.)

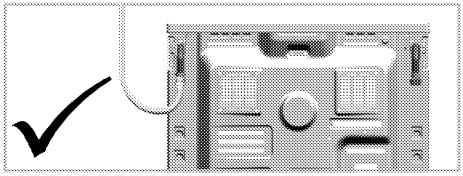
- Перед подключением газа убедитесь, что магистраль подачи газа и выход газового шланга устройства, подключаемого к газу, на одной стороне.
- Если магистраль подачи газа и выход газового шланга с открытым концом находятся на одной стороне, подсоедините газ, как показано на рисунке ниже.



- Если магистраль подачи газа и выход газового шланга, герметизированный глухой пробкой, находятся на одной стороне, извлеките глухую пробку из выхода газового шланга при помоши двух гаечных ключей. Закройте выход газового шланга постоянной заглушкой, где подключение газа не будет осушествляться новой (неиспользованной) уплотнительной прокладкой.
- Убедитесь, что уплотнительная прокладка правильно установлена на место.

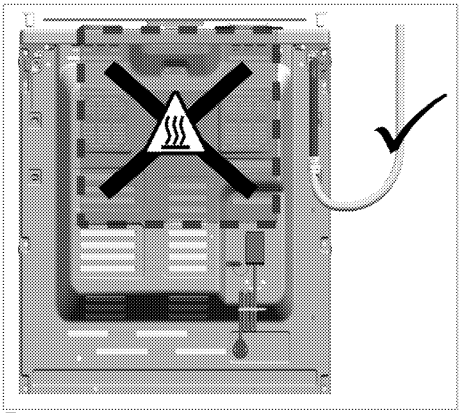


- Подсоедините газ, как показано на рисунке ниже, к выходу газового шланга рядом с магистралью подачи газа.

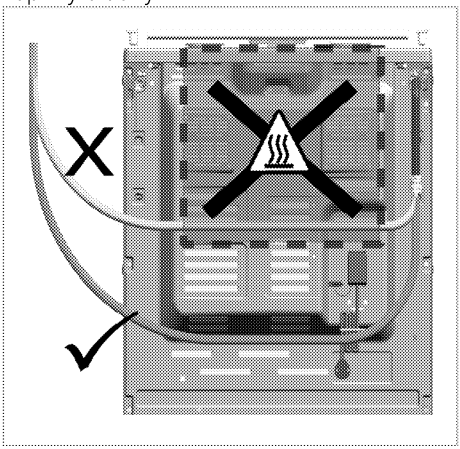


**Если у вашего продукта только один выход газа;**

- Перед подключением газа убедитесь, что магистраль подачи газа и выход газового шланга устройства, подключаемого к газу, на одной стороне.

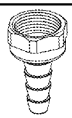


- Если выход газового шланга и магистраль подачи газа не обрашены на одну сторону, убедитесь, что шланг при подключении не проходит через горячую зону.



**Детали для подключения к газу**

Детали и инструменты, которые могут потребоваться для подключения газа, приведены ниже. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием. Используемые детали газовых соединений могут меняться в зависимости от типа газа и правил страны.

| | |
|---|---|
|  | Герметичное уплотнение |
|  | Соединительный элемент для природного газа (G20,G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Соединительный элемент для сжиженного газа (G30,G31) |
|  | Соединительный элемент для выпуска газа |
|  | Заглушка |

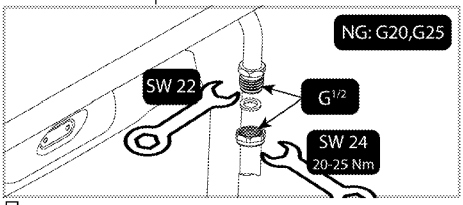
## Подключение газа- NG

- Перед установкой изделия необходимо соответствуюшим образом подготовить газовую установку. На выходе газовой системы, подключаемой к изделию, должен иметься клапан подачи природного газа.
- Убедитесь, что клапан природного газа легко доступен.
- Подключите устройство к системе подачи природного газа в вашем доме при помоши гибкого газового шланга, соответствуюшего местным стандартам.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подача газа должна быть подсоединена через газовую трубу или безопасный газовый шланг с муфтовой арматурой на обоих концах.
- Подключение осуществимо двумя различными способами:
  - Соединение типа EN ISO 228 G1/2"
  - Соединение типа EN 10226 R1/2"

**Соединение типа EN ISO 228 G1/2"**

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовую соединительную деталь на приборе с помошью 22-миллиметрового гаечного ключа и вставьте соединительную деталь в

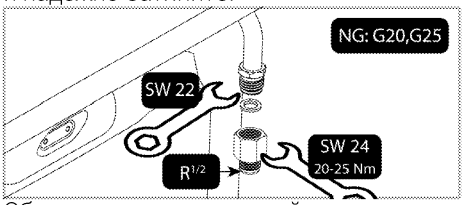
соединительную деталь при помоши 24-миллиметрового гаечного ключа.



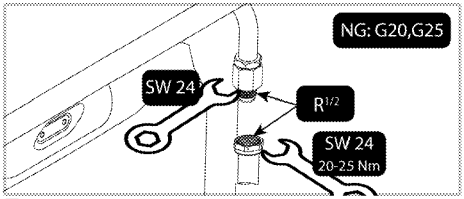

3. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

**EN 10226 Соединение типа R1/2"**

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для природного газа и убедитесь в правильной установке.
2. Удерживая выход газового соединения изделия зафиксированным ключем 22, подсоедините соединительную деталь к газовому выходу изделия ключем 24 и надежно затяните.




3. Оберните уплотнительный состав вокруг резьбовой части соединителя. Подсоедините резьбовую часть шланга/трубы для безопасного газа к соединителю гаечным ключем 24-мм и надежно затяните, удерживая соединитель на месте гаечным ключем 24-мм.



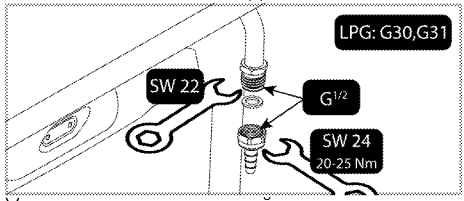

4. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

## Подключение газа - сжиженный газ

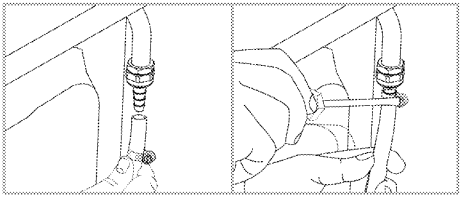
- Ваше устройство должно быть подключено близко к газовому патрубку, для предотвращения утечки газа.
- Перед подключением газа снабдите его пластиковым газовым шлангом и подходящим монтажным зажимом. Внутренний диаметр пластикового газового шланга должен быть 10 мм, а длина не должна превышать 150 см. Пластиковый шланг должен быть герметичным и контролепригодный.
- Газовые приборы и системы необходимо регулярно проверять на исправность. Регулятор, шланг и его зажим необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные его производителем, или при необходимости.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подключение газа должно осуществляться газовым шлангом или стационарным соединением.

**Соединение с газовым шлангом**

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для жидкого газа и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовый соединительный выход изделия 22-миллиметровым гаечным ключем, подсоедините соединительную деталь к газовому патрубку изделия 24-миллиметровым гаечным ключем и надежно затяните.




3. Установите монтажный зажим на один конец шланга. Размягчите конец газового шланга, к которому вы прикрепили зажим, поместив его на одну минуту в кипяшую воду.
4. Вставьте шланг с размягченным газом полностью в соединительную деталь. Надежно затяните зажим отверткой.



5. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

### Проверка герметичности в месте подключения

- Убедитесь, что все ручки на изделии выключены. Убедитесь, что подача газа открыта. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения шланга для контроля утечки газа.
- Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еше раз проверьте подключение газа.
- **Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками,** обеспечьте, чтобы неиспользуемый газовыпускной патрубок был закрыт глухой заглушкой. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на точку установки глухой заглушки для проверки на наличие утечек газа. В случае утечки газа мыльная пена будет пузыриться. В этом случае еше раз проверьте установку глухой заглушки.
- Вместо мыла можно использовать имеюшиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.
- При утечки газа, отключите подачу газа и проветрите помешение.

Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

- 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 помошью 4 регулируемых ножек. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

### Окончательная проверка

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

Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

## Переход на другой вид газа

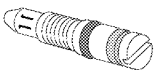
### Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Сушествует опасность взрыва!
- Все газовые инжектора должны быть заменены, а регулировка горения газовых кранов должна производиться в нерабочем положении, чтобы сделать устройство пригодным для пользования с другим газом.
- После смены типа газа этикетка с новым типом газа на запасном мешке должна быть наклеена на текушую этикетку, уже имеюшуюся на задней стенке изделия.
- Тип конвертируемого газа и категории газа вашего устройства по стране указаны в разделе «Категории/типы/давление газа для страны». См. таблицу в этой таблице, чтобы узнать, какие виды газа вы можете конвертировать в вашем регионе. Вы не можете преобразовать в неуказанные типы газа в данной таблице.
- Запасной инжектор, подходяший для того типа газа, который вы хотите преобразовать, может не поставляться с продуктом. Вы можете приобрести инжектора в

авторизованном сервисном центре или в месте, где вы приобрели изделие.
- Значения инжекторов и типы газов, которые нужно использовать для горелок, приведены в конце раздела. Выполните подключение типа газа, который необходимо переоборудовать, как описано в разделе о подключении газа.

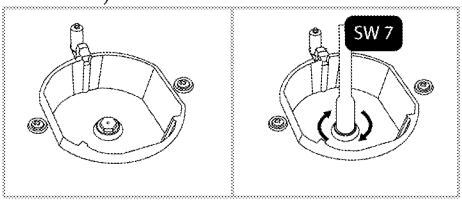
**Детали для преобразования газа**

Ниже приведены изображения деталей и инструментов, которые могут потребоваться при преобразовании газа. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием.

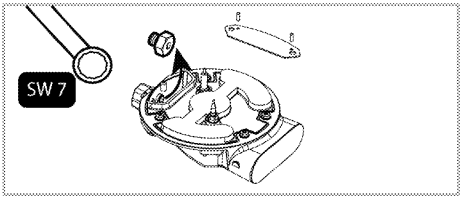
| | |
|---|---|
|  | Перепускной канал |
|  | Инжектор горелки |

## Замена инжектора для горелок

1. Переведите все кнопки управления на панели управления в положение выкл.
2. Отключите подачу газа.
3. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
4. Снимите газовые форсунки, повернув их против часовой стрелки. (гаечный ключ 7)




5. Если ваш продукт оснащен камерой сгорания вок с инжектором с боковым входом, снимите инжектор гаечным ключем № 7.




ℹ ((Может отличаться в зависимости от модели изделия.)) На некоторых конфорках инжектор закрыт металлической деталью. Металлическую крышку нужно снять для замены инжектора.

6. Установите новые газовые форсунки. (Момент затяжки 4 Нм)
7. Проверьте все соединения, чтобы убедиться, что они установлены безопасно и надежно.

ℹ Положение новых инжекторов указано на упаковке или в таблице инжекторов, на которую *Характеристики горелок, стр. 17*можно сослаться.

8. Вы должны проверить инжектора на герметичность после подключения.

ℹ 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**.

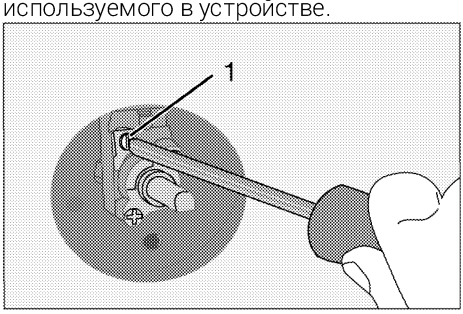
» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

4. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке,

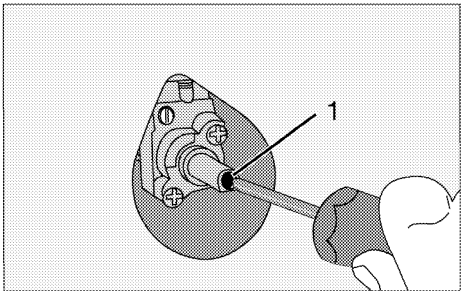
если ниже _ поверните в противоположную сторону.

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



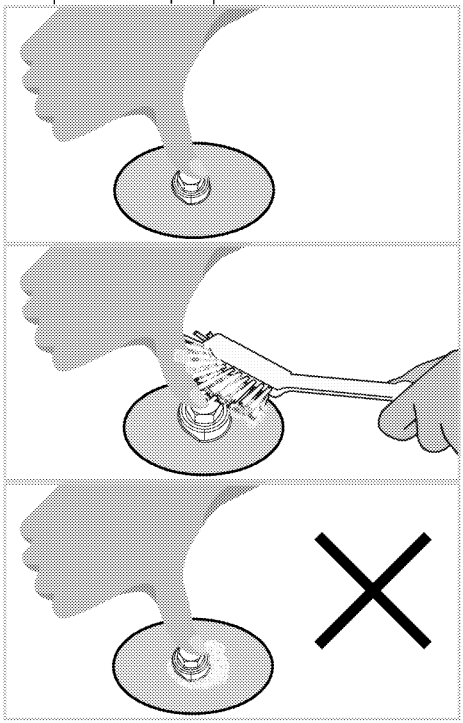

1 Винт регулировки подачи газа

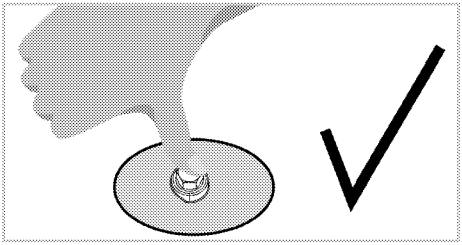
При замене типа газа необходимо также заменить и паспортную табличку прибора, содержащую информацию о потребляемом газе.

## Проверка форсунок на наличие утечки

Перед выполнением конверсии изделия убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении. После правильной конверсии форсунок необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.
3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой шетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.
4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.





## Для будущей транспортировки

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

Не размешайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.

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 пиши, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пиши не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пиши на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пишу 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.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

## Подготовка к эксплуатации

### Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые моюшие средства и чистяшие материалы могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моюшие средства, чистяшие порошки/кремы, а также острые предметы.

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.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помешая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мошность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 36*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.

6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 36*).

**Духовой шкаф с грилем**

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мошность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 39*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 39*).

При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяюшиеся дым и запахи.

# 5 Правила экплуатации варочной панели

## Общие сведения о приготовлении пищи



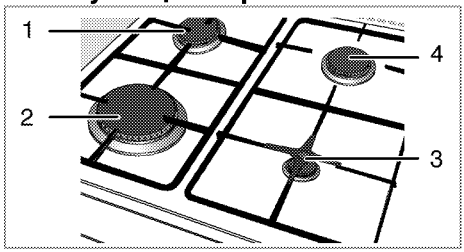
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жаркой следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на варочную поверхность 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 пиши.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.
  Такую посуду также не следует использовать для хранения пишевых 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.
  Размешайте 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 Стандартная конфорка 18-20 см
2 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
3 Дополнительная конфорка 12-18 см
4 Стандартная конфорка 18-20 см
Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствуюших конфорках.

Не пользуйтесь посудой вне указанной зоны. Использование посуды большого размера вызывает опасность отравления угарным газом, перегрев прилегающих поверхностей и ручек управления. Использование небольшой посуды приводит к риску получения ожогов от пламени.

Части или компоненты вашего продукта могут быть повреждены из-за сильного нагрева во время приготовления с похожими принадлежностями, которые используются для приготовления на углях и не рекомендуются в руководстве. Ответственность за ущерб, причиненный таким использованием, несет пользователь.

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

### Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.

» При этом вспыхнет искра, и газ загорится.

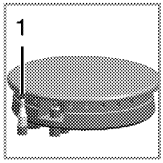
3.Установите нужный уровень мошности.

### Выключение газовых горелок

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

Если пламя горелки случайно погасло, выключите автомат горения и не пытайтесь снова зажечь горелку в течение как минимум 1 мин.

### Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекрашаюшим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

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

Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку.
Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Сушествует риск накопления газа и взрыва!

# 6 Правила эксплуатации духовки

## Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем

Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помешая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар. Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

### 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

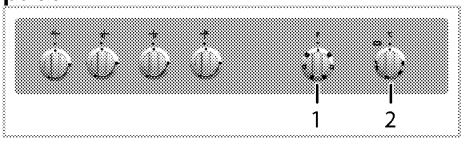
При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размерам должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.

Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размешайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Правила эксплуатации электрической духовки

### Выберите температуру и режим работы




1 Переключатель выбора функции
2 Переключатель термостата

1. Установите нужный режим работы с помошью ручки выбора функций.
2. Установите нужную температуру с помошью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

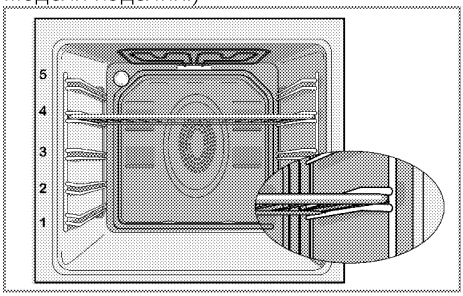
### Выключение электрической духовки

Поверните переключатель выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку на направляюшие. Решетку следует вставить между направляюшими, как показано на рисунке.
Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки.
Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляюших и отрегулируйте ее положение с помошью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)




### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

**Нагрев сверху и снизу**

Работают оба нагревательных элемента _ и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах..
Готовьте только с одним противнем.

**Нагрев снизу**

Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрошает очистку паром.

**Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора**

Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помошью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

## Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствуюший уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

## Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

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

## Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пиши.

- Выберите этот режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пиши.

### Время приготовления блюд

Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

## Выпечка и жарение

1-й полкой духового шкафа является **нижний** уровень.

| Блюдо | Количество противней | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Выпечка на противне | Один противень | | 3 | 175 | 30 ... 45 |
| **Выпечка в форме | Один противень | | 3 | 175 | 30 ... 50 |
| **Выпечка в кулинарной бумаге | Один противень | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |
| **Бисквит | Один противень | | 3 | 180 ... 200 | 10 ... 20 |
| **Печенье | Один противень | | 3 | 160 ... 170 | 20 ... 30 |

| Блюдо | Количество противней | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Изделия из теста | Один противень |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| **Сдобная выпечка | Один противень |  | 3 | 190 | 25 ... 35 |
| **Закваска | Один противень |  | 3 | 190 | 20 ... 40 |
| **Лазанья | Один противень |  | 2 | 180 | 25 ... 45 |
| **Пицца | Один противень |  | 2 | 200 | 15 ... 25 |
| Бифштекс (куском)/жаркое | Один противень |  | 2 | 25 мин. 220, затем 180 ... 190 | 80 ... 100 |
| Баранья нога (запеканка) | Один противень |  | 2 | 25 мин. 220, затем 180 ... 190 | 60 ... 90 |
| Жареная курица | Один противень |  | 2 | 15 мин. 250/max, затем 190 | 55 ... 65 |
| Индейка (кусками) | Один противень |  | 2 | 25 мин. 250/max, затем 190 | 60 ... 100 |
| Рыба | Один противень |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**)Для процессов приготовления, требующих предварительного нагрева, предварительно разогрейте печь в начале процесса до достижения заданной температуры.

**Советы по выпечке**

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

**Советы по выпечке**

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следуюший раз поставьте противень на один уровень ниже.

**Советы по приготовлению овощных блюд**

- Если овоши выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.

- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафе, можно их проварить или пробланшировать.

## Как пользоваться грилем

Закрывайте дверцу во время приготовления пиши на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

### Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

### Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

| Продукты | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Рекомендуемая температура (°C)** | Время приготовления на гриле (прибл.) |
|---|---|---|---|---|
| Рыба | Решетка | 4...5 | 250/max | 20...25 мин. # |
| Курица (куски) | Решетка | 4...5 | 250/max | 25...35 мин. |
| Отбивные из молодой баранины | Решетка | 4...5 | 250/max | 20...25 мин. |
| Ростбиф | Решетка | 4...5 | 250/max | 25...30 мин. # |
| Отбивные из телятины | Решетка | 4...5 | 250/max | 25...30 мин. # |
| Гренки * | Решетка | 4 | 250/max | 1...3 мин. |

**# в зависимости от толщины**
***Разогрейте в течение 5 минут.**
****Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.**

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

| Продукты | Аксессуары для пользования | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Гренки | Решетка | 4 | 250/max | 1...3 мин. |
| Тефтели (говядина) - 12 кусками | Решетка | 4 | 250/max | 25...35 мин. |

**Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.**
**Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.**

# 7 Уход и техническое обслуживание

## Общие сведения

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

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Сушествует риск поражения электрическим током!

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пиши, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистяшие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моюшего 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 нержавеюшей стали чистяшие средства, содержашими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моюшем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

Некоторые моюшие средства и чистяшие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моюшие средства, чистяшие порошки/кремы, а также острые предметы.

Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

## Чистка варочной панели

### Чистка варочной горелки

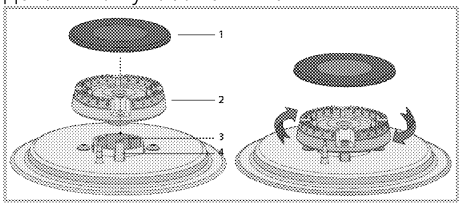
1. Снимите решетки с варочной поверхности.
2. Снимите все съемные детали горелки и очистите (исключительно вручную) с помошью губки, чистяшего средства и горячей воды.
3. Протрите все несъемные детали горелки мокрой тканью.
4. Протрите свечу и нагревательный элемент (если ваша модель оснашена системой розжига и нагревательным элементом) влажной тканью. После этого вытрите поверхность насухо чистой тканью. Отверстия для пламени и свеча должны быть полностью сухими.

В противном случае искра при розжиге не возникнет.

5. При установке верхних решеток гриля следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру решеток.

### Сборка горелки

После очистки горелки, разместите детали как указано ниже.




1 Накладка горелки
2 Головка горелки
3 Камера горелки
4 Свеча зажигания (в моделях, оснашенных системой розжига)

1. Установите головку горелки таким образом, чтобы она проходила через свечу зажигания горелки (4). Поверните головку горелки влево и

вправо, чтобы убедиться, что она правильно установлена в камере горелки.
2. Установите накладку горелки на головку.

## Чистка панели управления

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

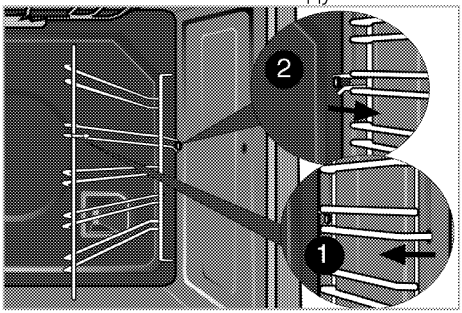
Если ваш прибор оснащен кнопками/переключателями, не снимайте переключатели-регуляторы для чистки панели управления.
Так можно повредить панель управления!

## Чистка духовки

### Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

**(Данная функция _ дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

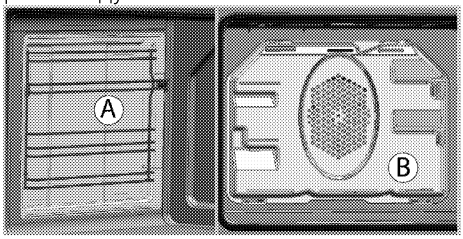
1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.




### Стенки с каталитическим покрытием

**(Данная функция _ дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

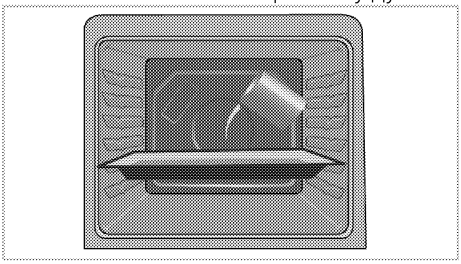
Внутренние боковые стенки (A) и (или) задняя стенка (B) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглошают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.




### Простая очистка паром

Это упрошает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образовываюшимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсируюшимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Налейте в противень 300 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



3. Установите духовку до легкого режима очистки паром и работать на 100 ° C в течение 25 минут.
4. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
5. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моюшим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

При работе в режиме легкой очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

### Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

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

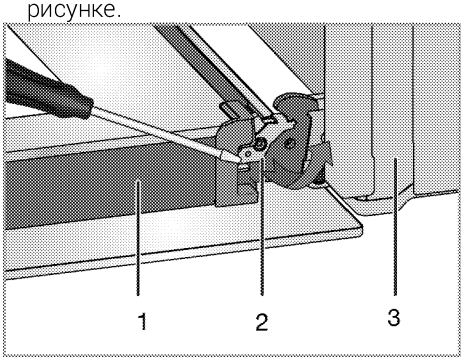
## Очистка дверцы духовки

Не используйте жесткие абразивные чистяшие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

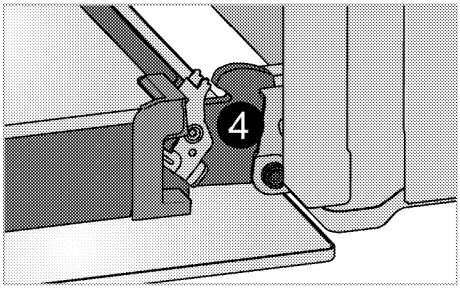
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помошью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

### Снятие дверцы духового шкафа

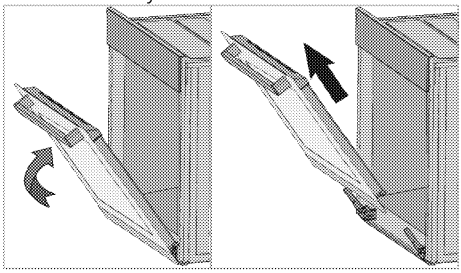
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.




1 Дверца
2 Шарнирный замок(закрытое положение)
3 Духовой шкаф
4 Шарнирный замок(открытая позиция)




3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



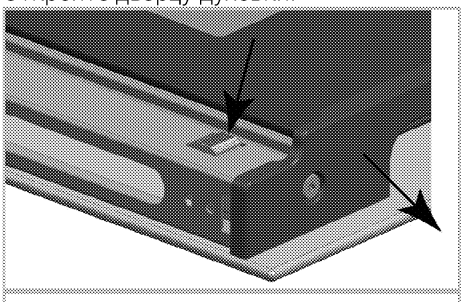
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

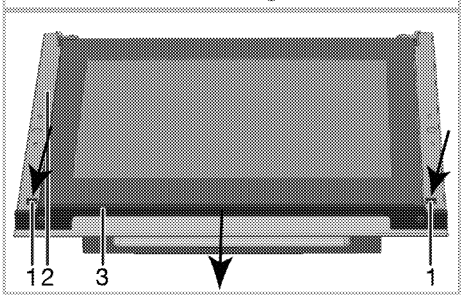
Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

## Снятие внутреннего стекла дверцы

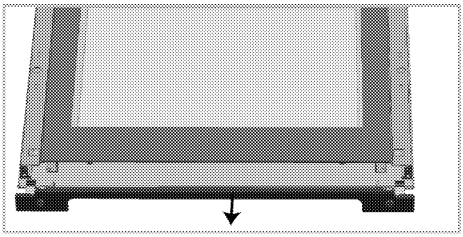
**(Данная функция _ дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки. Откройте дверцу духовки.

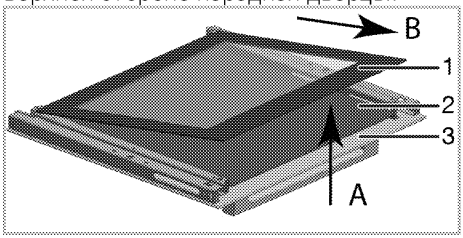





1 Зашелка
2 Рамка
3 Профиль



Как показано на рисунках выше, нажмите на зашелки (1) и одновременно потяните профиль (3) к себе, чтобы выташить профиль, прикрепленный к верхней стороне передней дверцы.

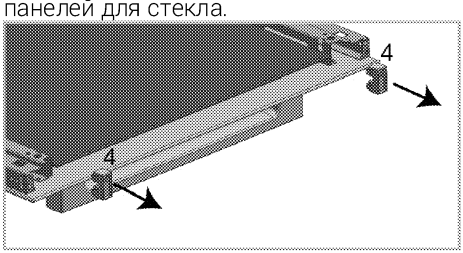



1 Панель внутреннего стекла
2 Панель среднего стекла*
3 Панель внешнего стекла
* (Может отсутствовать в вашем изделии.)

Как показано на рисунке, немного поднимите панель внутреннего стекла (1) в направлении **A** и сдвиньте ее в направлении **'B'**.

Если устройство оснашено панелью для внутреннего стекла;

Потяните соединительные элементы держателя стекла в центре, как показано на рисунке, чтобы выташить их из панелей для стекла.

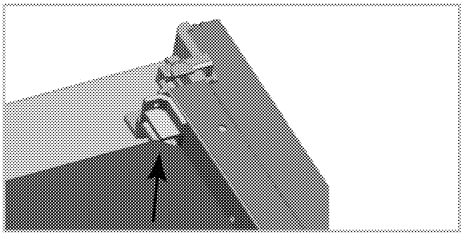



4 Соединительный элемент держателя стекла*
* (Может отсутствовать в вашем изделии.)

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставьте панель для стекла таким образом, чтобы она вошла в пластмассовый паз, как показано на рисунке.

В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.



Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к панели внутреннего стекла.
Важно, чтобы нижние углы панели внутреннего стекла были вставлены в пластиковые пазы.

В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.

Пожалуйста, не забудьте поместить соединительные элементы держателя стекла в соответствующие пазы.
И, наконец, нажмите на зашелки профиля, чтобы они снова вошли в пазы.

## Замена лампочки освещения духового шкафа

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

В этой духовке используется лампа накаливания мошностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мошностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 ° C. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.Этот продукт содержит лампу энергетического класса G.

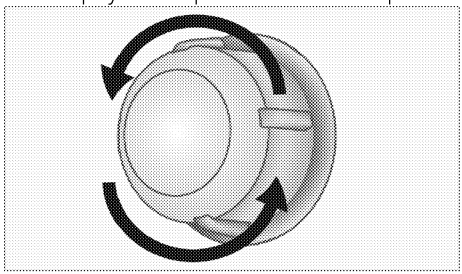
Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помешений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяюшей пользователю увидеть пишевые продукты.

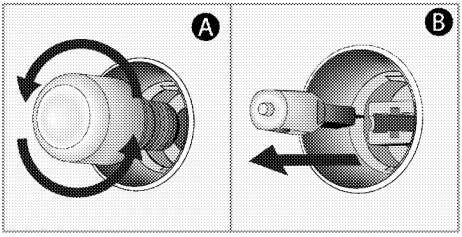
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °C.

### Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (A), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (B), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.




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.*

**Прибор не работает.**

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Продукт не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

**Освещение духовки не работает.**

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

**Духовка не нагревается.**

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помошью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

**При розжиге не вспыхивает искра.**

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

**Газ не поступает.**

- Перекрыт обший 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: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.
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.
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.