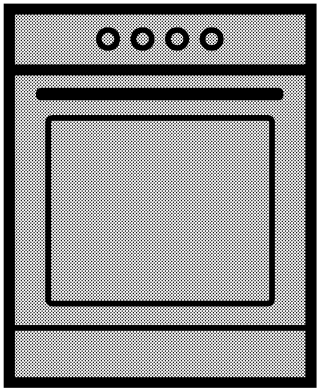
Oven

User manual



FSGT52125GX

EN | RU

485.3015.45/R.AC/13.03.2019/2-1

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.

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Safety when working with gas....4
Electrical safety 6
Product safety 7
Intended use 9
Safety for children....9
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 15

Before installation....15
Installation and connection 16
Gas conversion....19
Future Transportation....21

4 Preparation 22

Tips for saving energy....22
Initial use....22
First cleaning of the appliance....22
Initial heating 22

5 How to use the hob 23

General information about cooking 23
Using the hobs....23

6 How to operate the oven 25

General information on baking, roasting and grilling25
How to use the gas oven....25
Cooking times table....27
How to operate the gas grill 27
Cooking times table....28

7 Maintenance and care 29

General information....29
Cleaning the hob....29
Cleaning the control panel 29
Cleaning the oven 29
Removing the oven door 30
Removing the door inner glass 30
Replacing the oven lamp....32

8 Troubleshooting 33

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 15*
- 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.

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.

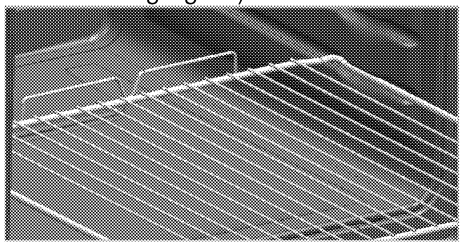
Electrical safety

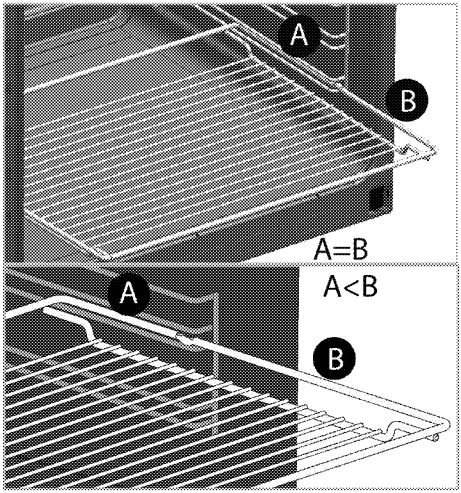
- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding 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 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 removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- 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.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down.
  Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- 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.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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:

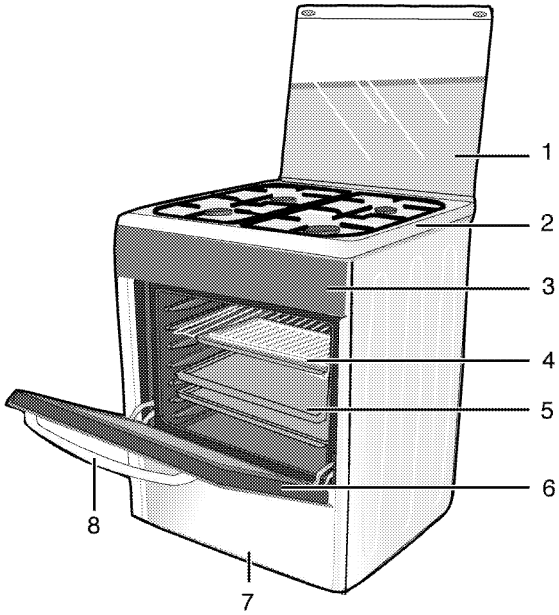
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

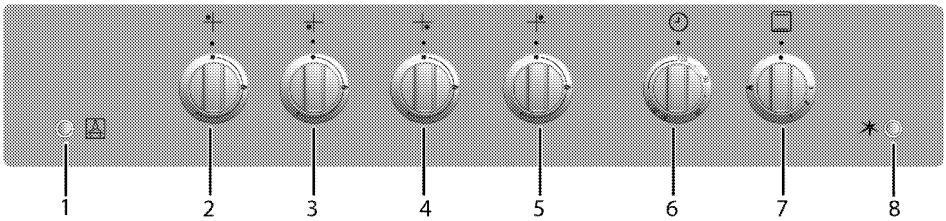
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



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

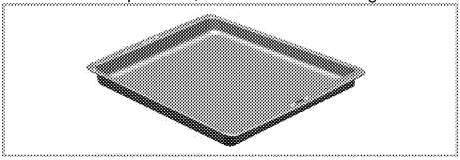


1 Lamp and Turnspit button
2 Normal burner Rear left
3 Rapid burner Front left
4 Auxiliary burner Front right
5 Normal burner Rear right
6 Mechanical timer
7 Oven knob
8 Ignition button

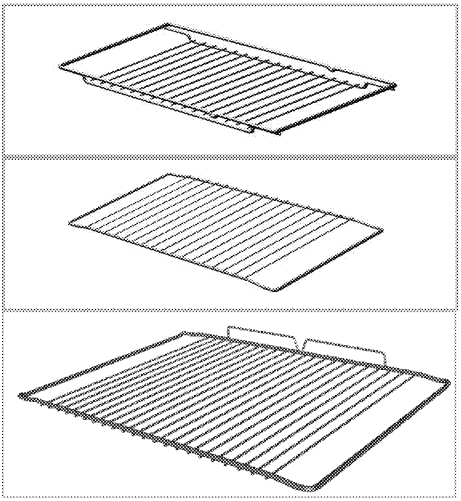
Package contents

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

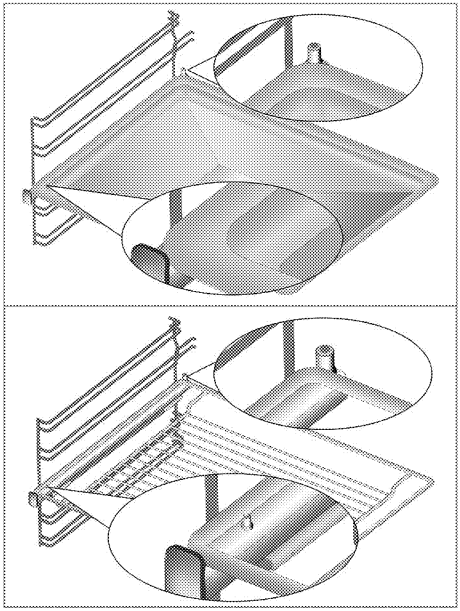
1. **User manual**
2. **Standard tray**
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.



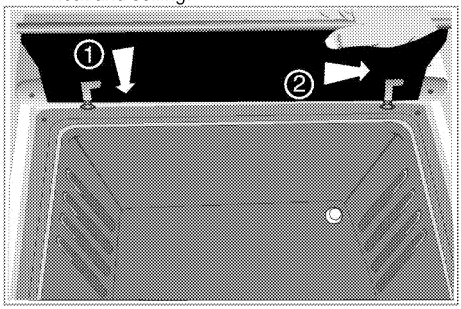
3. **Wire grill**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



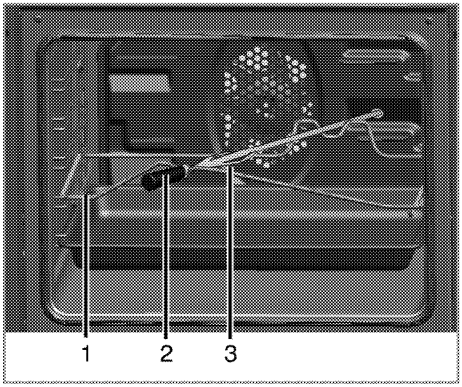
4. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)**
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
   When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the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



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



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



1 Turn spit frame
2 Plastic handle *
3 Fork
* (Varies depending on the product model.)

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm^2
Category of gas product	II **2H3B/P**
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	10.4 kW
Converting the gas type / pressure[S]	NG G 20/10 mbar
– optional	NG G 20/13 mbar - LPG G 30/28-30 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	**Normal burner**
Power	2 kW
Front left	**Rapid burner**
Power	2.9 kW
Front right	**Auxiliary burner**
Power	1 kW
Rear right	**Normal burner**
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	**Gas oven**
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.5 kW
Gas consumption of oven	2.5 kW

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

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 Gas type / Gas pressure	2 kW Rear left	2.9 kW Front left	1 kW Front right	2 kW 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

Gas type / Gas pressure	Gas oven	Grill
G 20/10 mbar	130	130
G 20/13 mbar	128	128
G 20/20 mbar	115	115
G 30/28-30 mbar	73	73

3 Installation

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

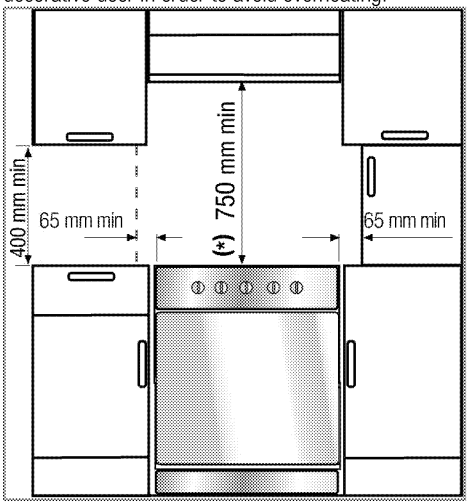
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

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

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
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.

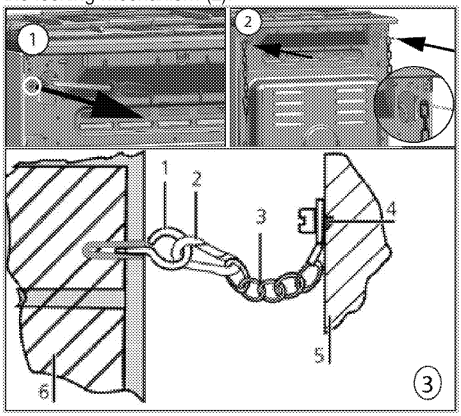


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

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).

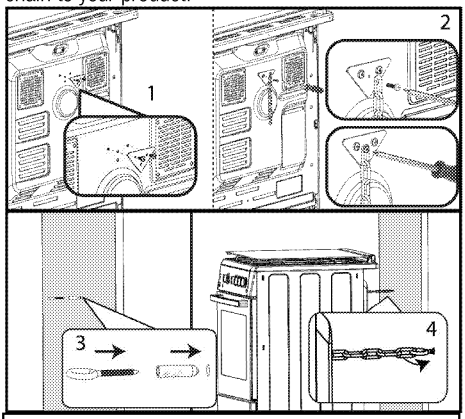


1 Stability hook
2 Locking mechanism
3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
4 Firmliy fix chain to cooker rear
5 Rear of cooker
6 Kitchen wall

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.

DANGER:
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.

DANGER:
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 oven. 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.

DANGER:
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

DANGER:
Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.
Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

DANGER:
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

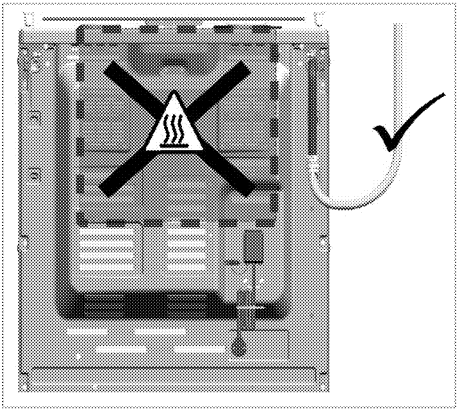
- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

Your product is equipped for natural gas (NG).

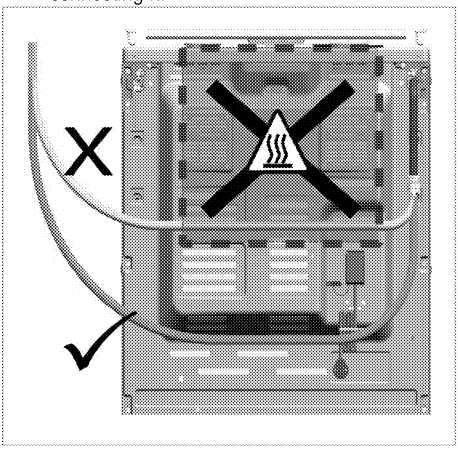
- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product.
- Gas connection of your product will be performed by the authorised service.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be sealed with a blind plug. The blind plug will be removed during connection and your product will be connected by means of a flat connection device (sleeve).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the natural gas valve.

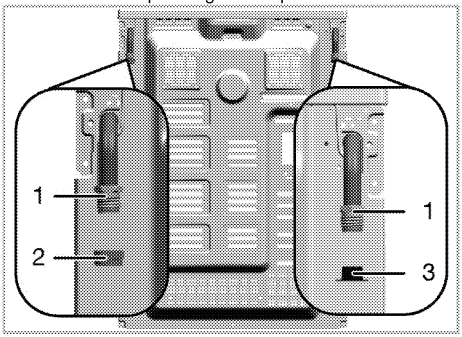


- If the gas hose outlet and the natural gas valve do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



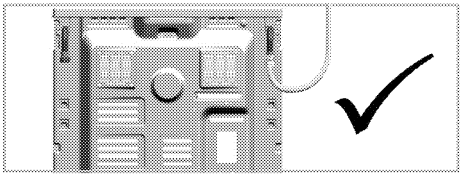
If your product has two gas outlets;

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

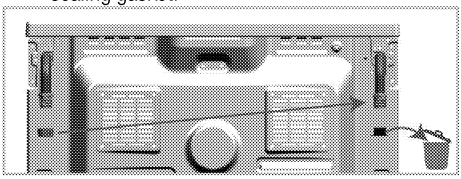


1 Gas hose outlet
2 Blind plug
3 Plastic plug

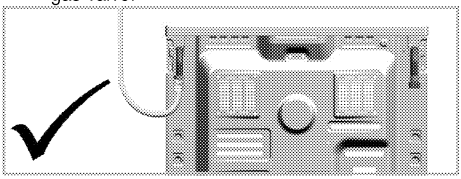
- Before gas connection, make sure that the natural gas valve and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the natural gas valve and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the natural gas valve and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the natural gas valve.



Risk 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 the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the natural gas valve.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.
- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.

DANGER:
The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts 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.

DANGER:
The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

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.

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. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. 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

DANGER:
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

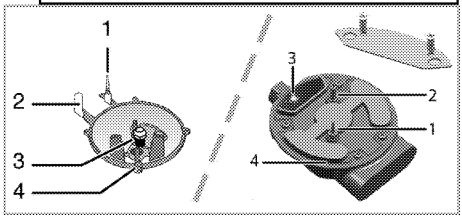
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

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

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

((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.



1 Flame failure device (model dependant)
2 Spark plug
3 Injector

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

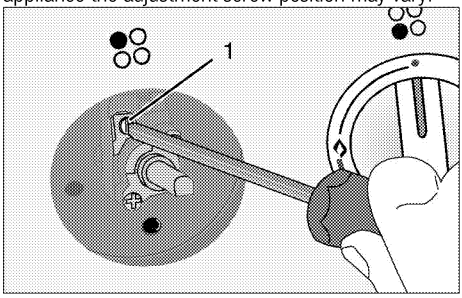
1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

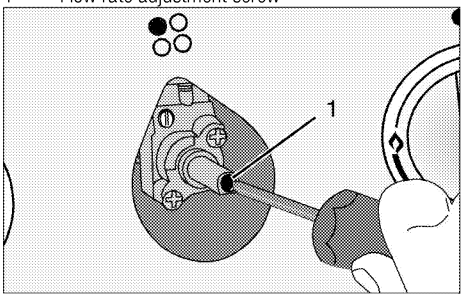
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

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.



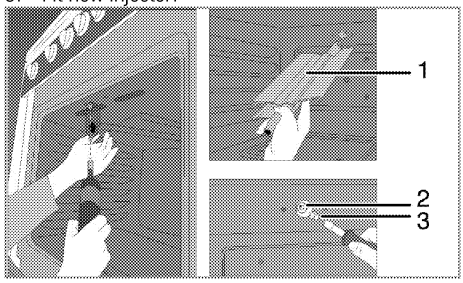
1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the grill

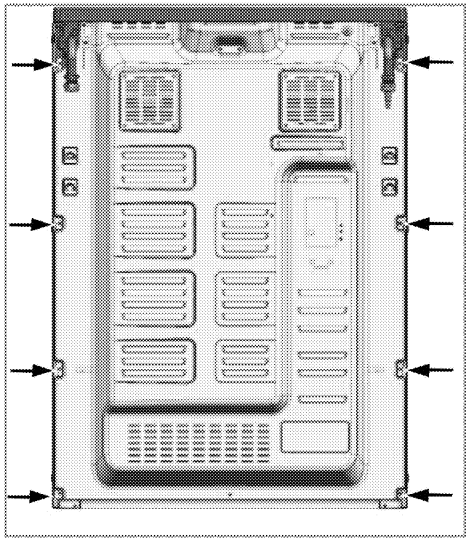
1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.



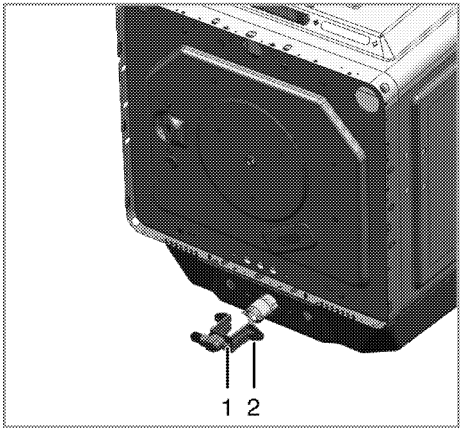
1 Grill burner
2 Injector holder
3 Injector

Exchange of injector for the oven

1. Unscrew fastening screws of the back wall.



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



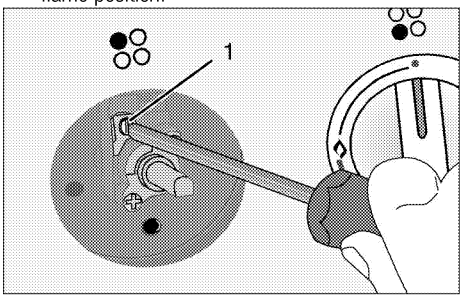
1 Injector holder
2 Screw

3. Pull out the injector holder.
4. Unscrew injectorby turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

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

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

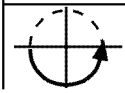


5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw *1* on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

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

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.

Butan/propan	Natural gas
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 1/2 round 

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.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface 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.

WARNING
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.

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 25*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 25*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 27*.
4. Operate the oven about 30 minutes.

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

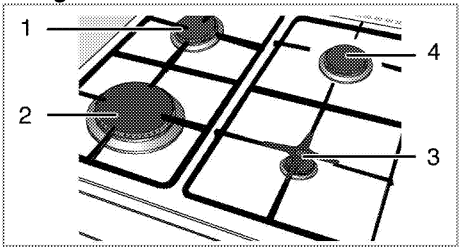
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

WARNING
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.

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.

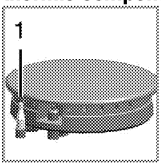
» Gas is ignited with the spark created.

3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

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

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



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

1. Gas shut off safety

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

DANGER:
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

WARNING
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.

DANGER:
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.

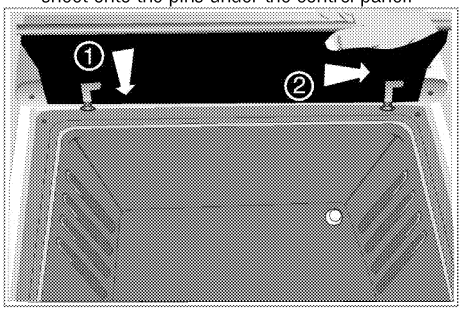
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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

Install knob protection sheet.

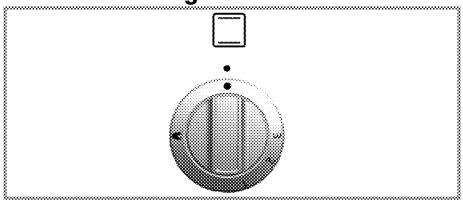
Knob protection sheet is used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.

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



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

How to use the gas oven



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

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.

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

» Repeat the process until the emanating gas is ignited.

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

DANGER:
There is the risk of gas compression and explosion!
Do not attempt to ignite the gas more that 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

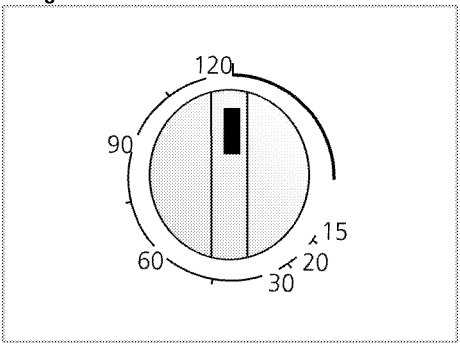
Switch off the gas oven

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

Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3
°C			

Using the clock as an alarm



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

Setting the alarm clock

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

Turn the Function knob counter clockwise to off position to turn off the oven.

Cooking times table

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

Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).

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.

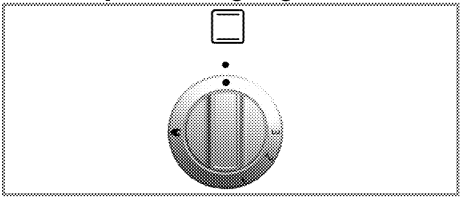
Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Baking and roasting

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

*** at control knob position 2 / $ depending on quantity / # depending on size**

How to operate the gas grill



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

WARNING
Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.
Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

Switching on the grill

Gas grill is ignited with the ignition button.

1. Open the oven door.
2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the Grill symbol.
3. Press and release the ignition button.

» Repeat the procedure until the gas is ignited.

4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
5. Make sure that the grill is ignited.
6. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.

DANGER:
There is the risk of gas compression and explosion!
Do not attempt to ignite the gas more that 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Switching off the grill

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

Turnspit function

After selecting the Grill function, press Turn Spit button.

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

Cooking times table



The 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.



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

Grilling with gas grill

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

7 Maintenance and care

General information

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

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

DANGER:
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.
- **(This feature is optional. It may not exist on your product.)**
  Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.

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

Gas hobs

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

Cleaning the control panel

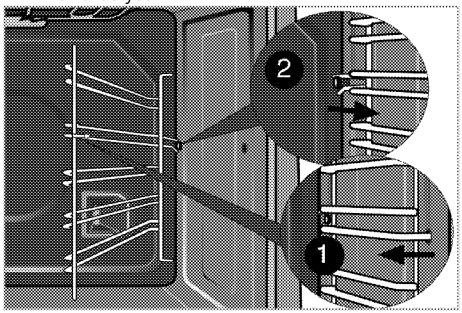
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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

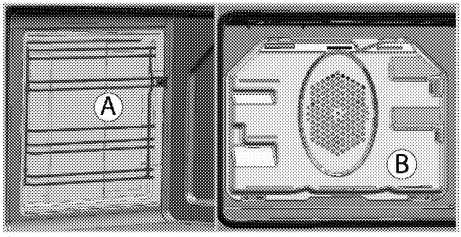
To clean the side wall (Varies depending on the product model.)
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



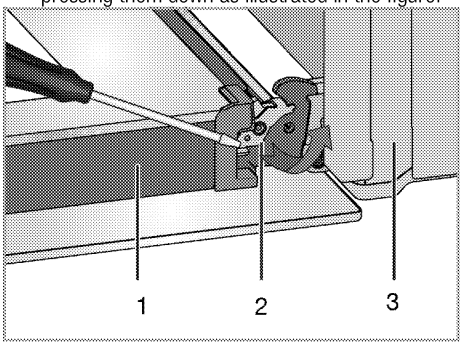
Clean oven door

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

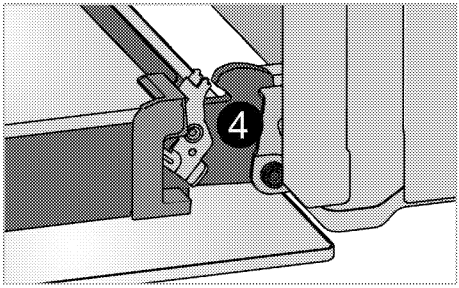
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

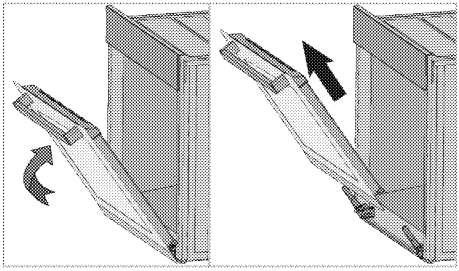
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 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.

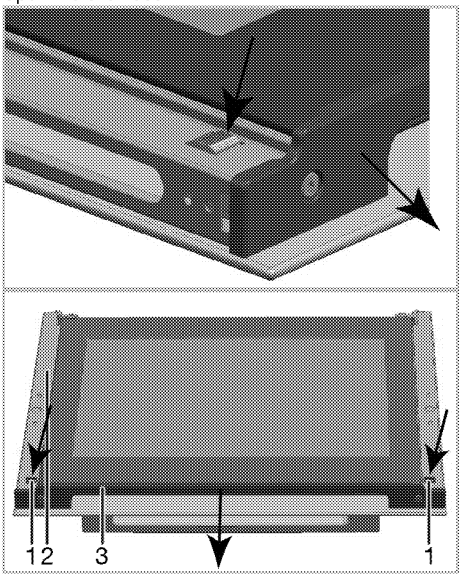
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

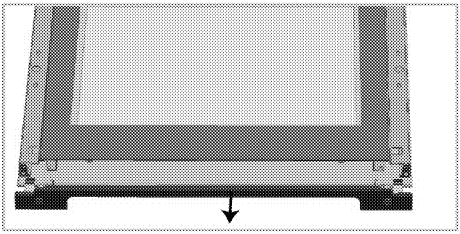
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

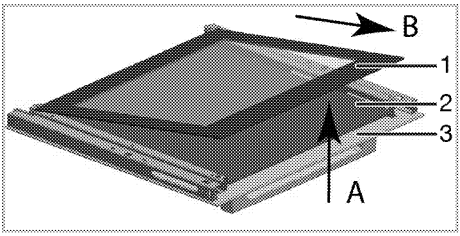
Open the oven door.



1 Tab
2 Frame
3 Profile

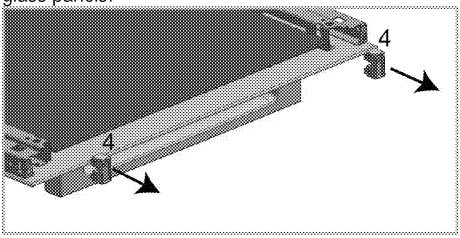


As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



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

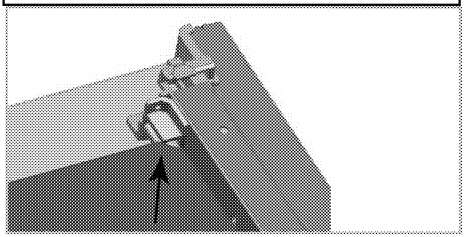
As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **'A'** and pull it out in direction **'B'**.
If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass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

DANGER:
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!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 13* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

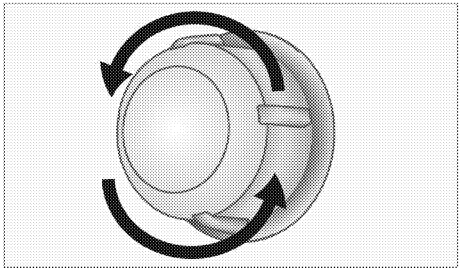
Position of lamp might vary from the figure.

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.

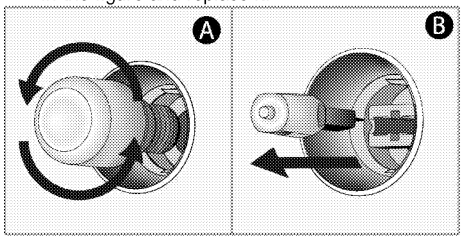
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

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.*

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.*



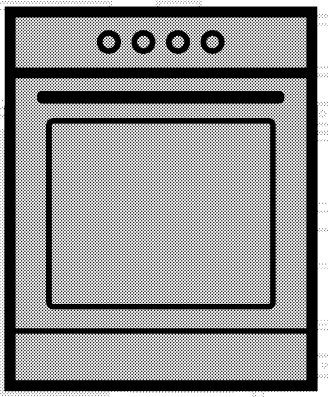
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

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

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.

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

Общие правила техники безопасности 4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием 5
Электробезопасность 6
Безопасность изделия 8
Использование по назначению 11
Безопасность детей 11
Утилизация старого изделия 12
Утилизация упаковочных материалов 12

2 Общие сведения 13

Обзор 13
Содержание упаковки 14
Технические характеристики 15
Характеристики горелок 16

3 Установка 17

До начала установки 17
Установка и подключение 19
Переход на другой вид газа 23
Для будущей транспортировки 25

4 Подготовка к эксплуатации 26

Рекомендации по экономии электроэнергии 26
Подготовка к эксплуатации 26
Очистка прибора перед началом эксплуатации 26
Первоначальный прогрев 26

5 Правила экплуатации варочной панели 27

Общие сведения о приготовлении пищи 27
Эксплуатация варочных панелей 27

6 Правила эксплуатации духовки 29

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем 29
Правила эксплуатации газовой духовки 30
Время приготовления блюд 31
Правила эксплуатации газового гриля 31
Время приготовления блюд 32

7 Уход и техническое обслуживание 33

Общие сведения 33
Чистка варочной панели 33
Чистка панели управления 33
Чистка духовки 33
Снятие дверцы духового шкафа 34
Снятие внутреннего стекла дверцы 34
Замена лампочки освещения духового шкафа 36

8 Поиск и устранение неисправностей 37

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 имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
- Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 17*).
- ОСТОРОЖНО: Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут

следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.

- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- Данное изделие должно использоваться в помещении, 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 поставщика газа телефон местной аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

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

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить

эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты 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 запрещается дотрагиваться к 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, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью 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.

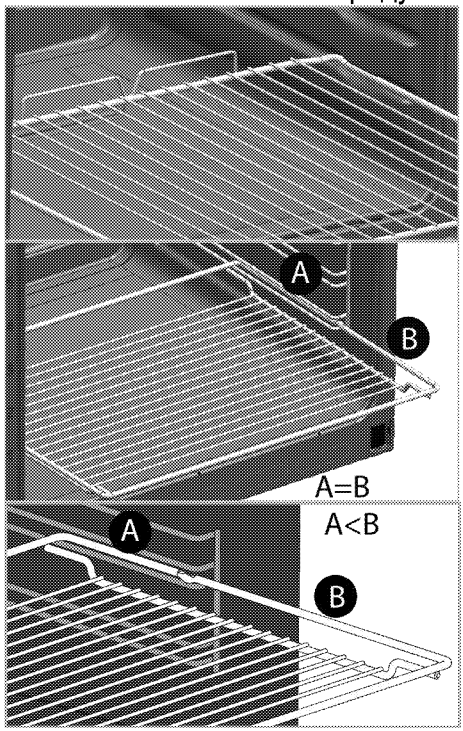
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных

банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.

- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
  Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих
  Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими 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.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.

- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкасаться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут. Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.
- Прибор 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 пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- ОСТОРОЖНО: За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи 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.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- ОСТОРОЖНО: Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- 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 окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время

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

- Доступны дополнительные защитные средства для предотвращения контакта с дверцей духовки. Этот компонент следует установить, если маленькие дети могут находится в помещении.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

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, указывающую 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 соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

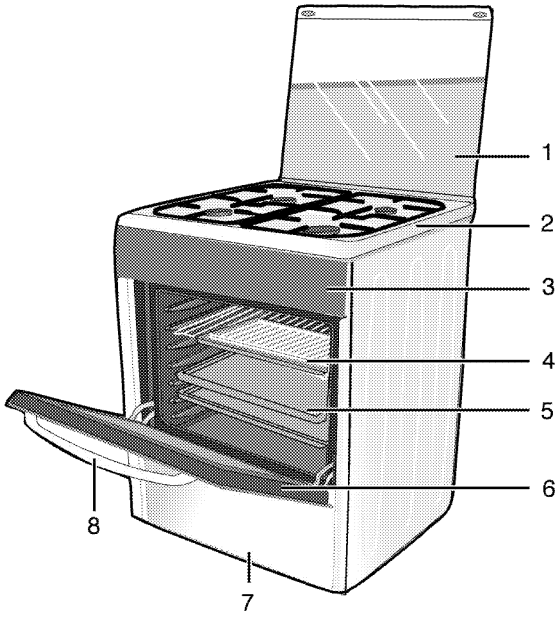
Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

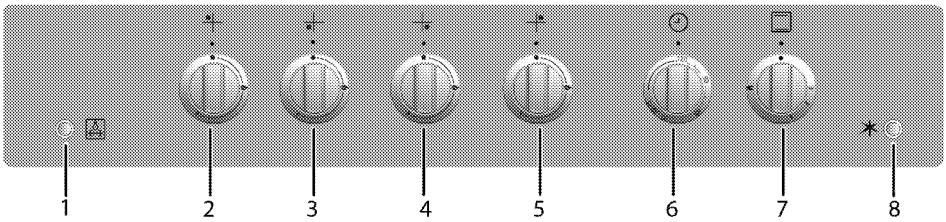
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте.Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



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

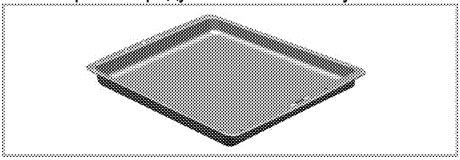


1 Кнопка лампы и вертела
2 Нормальная конфорка Задняя левая
3 Конфорка быстрого нагрева Передняя левая
4 Дополнительная конфорка Передняя правая
5 Нормальная конфорка Задняя правая
6 Механический таймер
7 Ручка духового шкафа
8 Кнопка розжига

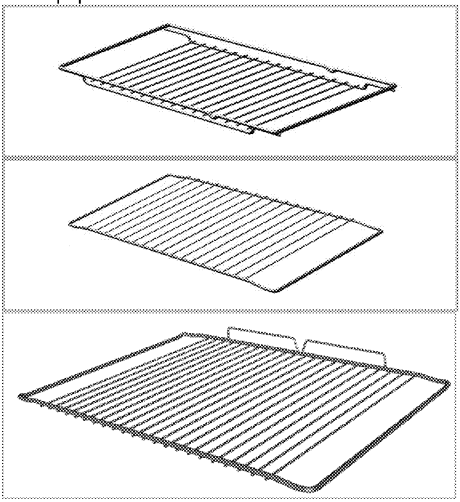
Содержание упаковки

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

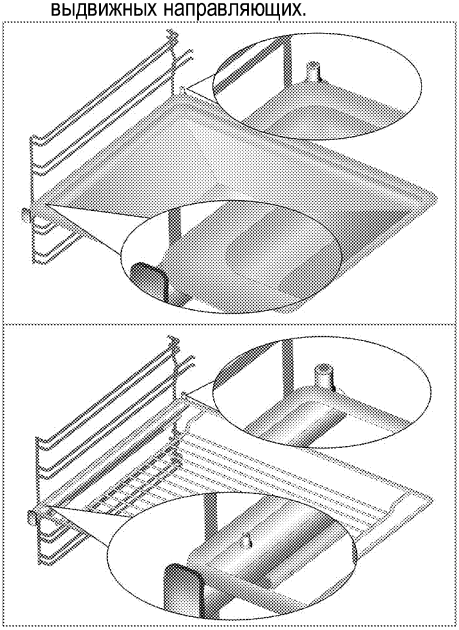
1. **Руководство пользователя**
2. **Стандартный противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



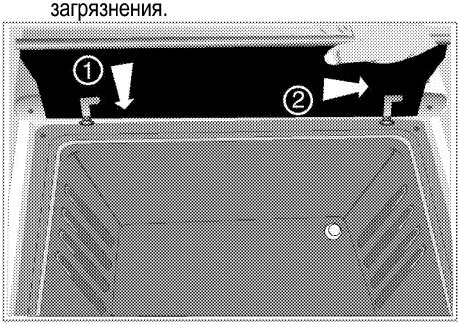
3. **Решетка**
   Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



4. **Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**
   Благодаря наличию выдвижных направляющих 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 направляющих.

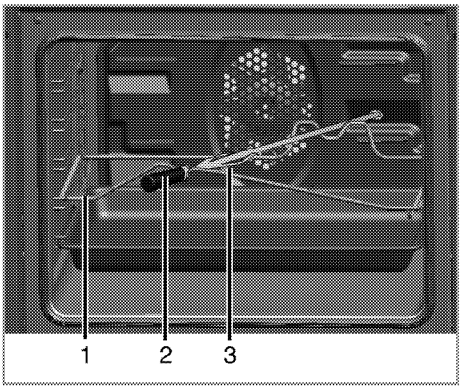


5. **Защитный экран для ручек**
   Используется во время приготовления пищи на гриле с открытой дверцей духовки. Предназначен для защиты панели управления и регуляторов от нагрева и загрязнения.



6. **Вертел**
   Для обжаривания мяса, птицы и рыбы со всех сторон.
   - Для жарения на вертеле закрепите продукты с помощью вилок.
   - Установите подставку для вертела в духовку на уровень, где расположен привод вертела.

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



1 Подставка для вертела
2 Пластмассовая ручка *
3 Вилка
* (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля/сечение	мин.H05VV-FG 3 x 0,75 мм^2
Категория газового прибора	II **2H3B/P**
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	10.4 кВт
Переход на тип газа/давление§	NG G 20/10 мбар
– дополнительно	NG G 20/13 мбар - LPG G 30/28-30 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	**Нормальная конфорка**
Мощность	2 кВт
Передняя левая	**Конфорка быстрого нагрева**
Мощность	2.9 кВт
Передняя правая	**Дополнительная конфорка**
Мощность	1 кВт
Задняя правая	**Нормальная конфорка**
Мощность	2 кВт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	**Газовая духовка**
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.5 кВт
Духовка: расход газа	2.5 кВт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 42

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

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

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

Характеристики горелок

Расположение конфорки / **Тип газа / давление**	**2 кВт Задняя левая**	**2.9 кВт Передняя левая**	**1 кВт Передняя правая**	**2 кВт 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

Тип газа / давление	**Газовая духовка**	**ГРИЛЬ**
G 20/10 мбар	130	130
G 20/13 мбар	128	128
G 20/20 мбар	115	115
G 30/28-30 мбар	73	73

3 Установка

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

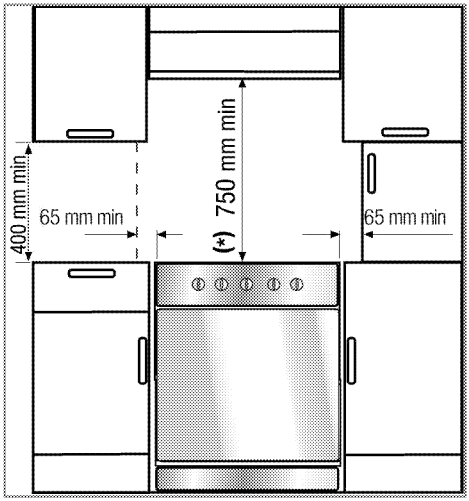
Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.

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

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

До начала установки

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



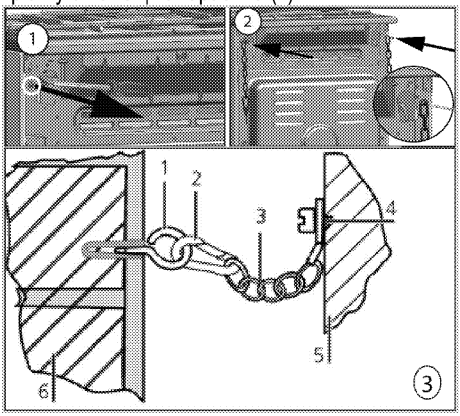
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте 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 (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Предохранительная цепь

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

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

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

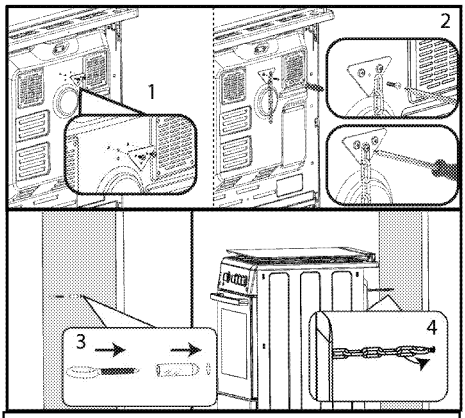


1 Крючок
2 Карабин
3 Предохранительная цепь
4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
5 Задняя сторона плиты
6 Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей 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 помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

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

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководства пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном

устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих 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 помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяющую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам.

Если помещение 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 помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. 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 помещении с ванной или душем. Плиту запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.[3].

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся 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 действующими 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 перемещайте 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, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим 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 ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

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

ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися 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 соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

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

Включите шнур питания в розетку.

Подключение газа

ОПАСНО:
Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ.
Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом!
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

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

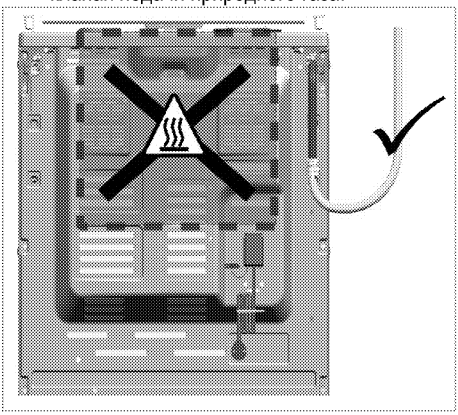
На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Узел подачи природного газа должен быть надлежащим образом подготовлен к сборке перед установкой изделия.
- Подключение вашего изделия к газораспределительной сети будет выполняться авторизованным персоналом.
- Для подключения изделия к газораспределительной сети на выпускном отверстии узла должна быть гибкая труба, а конец трубы должен быть закрыт глухой заглушкой. Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).
- Глухая заглушка должна быть удалена при выполнении соединения, а изделие подключается с использованием плоского соединительного устройства (рукава).

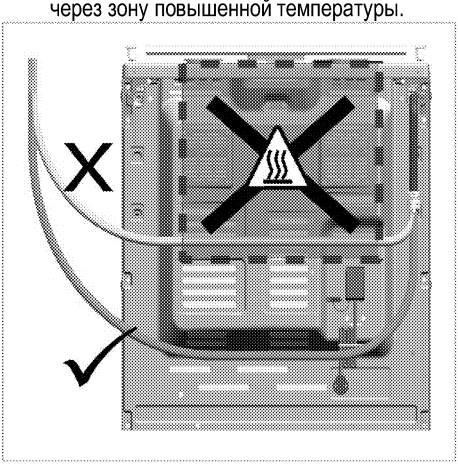
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести изделие на другой вид газа, обратитесь в авторизованный сервисный центр по вопросу выполнения соответствующей процедуры.

Если изделие оснащено одним газовыпускным патрубком;

- Перед подсоединением газового шланга проверьте, что выпускное отверстие газового шланга в задней части изделия находится на той же стороне изделия, что и клапан подачи природного газа.

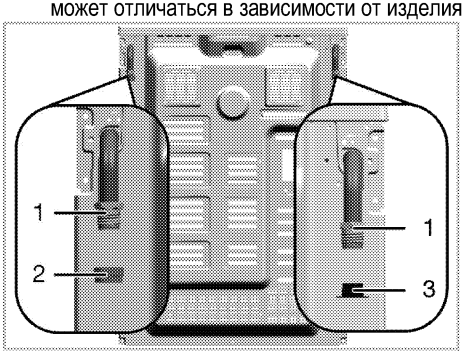


- Если выпускное отверстие газового шланга и клапан подачи природного газа не расположены на одной стороне, проверьте, чтобы шланг при соединении не проходил через зону повышенной температуры.



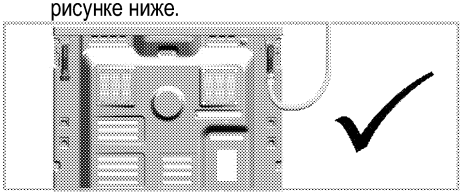
Если изделие оснащено двумя газовыпускными патрубками;

- Один из двух газовыпускных патрубков закрыт глухой заглушкой, а другой закрыт пластмассовой заглушкой. Расположение глухой заглушки и пластмассовой заглушки может отличаться в зависимости от изделия.

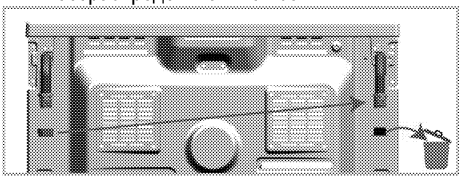


1 Выпускное отверстие газового шланга
2 Глухая заглушка
3 Пластмассовая заглушка

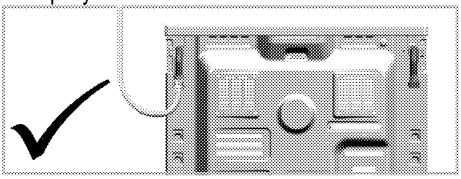
- Перед подключением к газораспределительной сети проверьте, что клапан природного газа и выпускное отверстие газового шланга подключаемого изделия находятся на одной стороне.
- Если клапан природного газа и выпускное отверстие газового шланга, закрытое пластмассовой заглушкой, выходят на одну сторону, выполните подключение к газораспределительной сети как показано на рисунке ниже.



- Если клапан природного газа и газовый шланг, закрытый глухой заглушкой, выходят на одну сторону, снимите и утилизируйте пластмассовую заглушку. Удалите глухую заглушку и закройте выпускное отверстие газового шланга новой (неиспользованной) уплотнительной прокладкой в месте, где не будет выполняться подключение к газораспределительной сети.



- Выполните подключение к газораспределительной сети на выпускном отверстии газового шланга возле клапана подачи природного газа как показано на рисунке ниже.



Риск пожара:
Выполнение подключения в нарушение представленных ниже инструкций влечет за собой риск утечки газа и пожара. **Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный в результате нарушения инструкций.**

- Подключение к газораспределительной сети должно выполняться только персоналом авторизованного поставщика услуг.
- Подключение изделия к газораспределительной сети обязательно должно выполняться через выпускное отверстие газового шланга возле клапана природного газа.
- Пластмассовая заглушка должна быть утилизирована, а выпускное отверстие газового шланга, который не будет использоваться, должно быть закрыто глухой заглушкой.
- При закрытии глухой заглушкой выпускного отверстия газового шланга, который не будет использоваться, обязательно должна быть использована новая и неиспользованная уплотнительная прокладка.

ОПАСНО:
Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался окружающих его движущихся частей и чтобы они не зацепляли шланг при движении.
(например, выдвижные ящики) Кроме того, шланг не должен располагаться в тех местах, где он может быть пережат.

ОПАСНО:
Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.

Проверка соединения на утечку газа

- Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Установите все регуляторы изделия в положение «Выключено». Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга.
- Для проверки утечки газа приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подсоединения шланга. В этом случае еще раз проверьте подсоединение газового шланга.
- 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 еще раз проверьте установку глухой заглушки.
- Вместо мыльной пены вы можете использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.

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

Окончательная проверка

1. Откройте подачу газа.

2. Проверьте места подключение газа на надежность закрепления и герметичность.
3. 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

ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа.
Это может привести к взрыву!

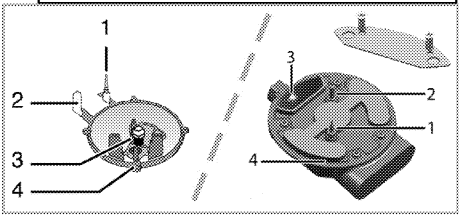
Для перехода на другой вид газа необходимо заменить все форсунки прибора и отрегулировать все краны для уменьшения подачи газа.

Замена форсунок в горелках

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

Расположение новых форсунок указано на упаковке или в таблице на *Характеристики горелок, стр. 16* .

((Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
В некоторых моделях конфорок форсунка закрыта металлической крышкой. Для замены форсунки металлическую крышку необходимо снять.



1 Устройство газ-контроля (в зависимости от модели)
2 Свеча зажигания
3 Форсунка
4 Горелка

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

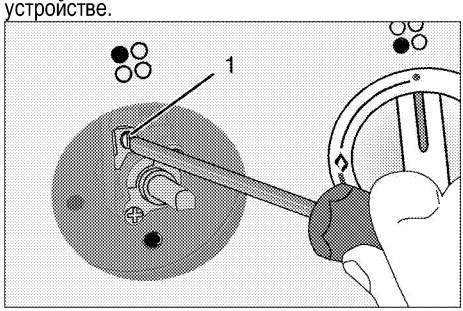
Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

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

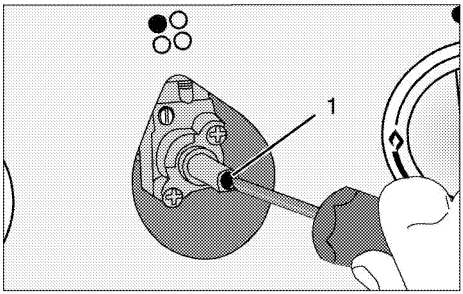
Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот **против часовой стрелки**.
» Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.

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

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



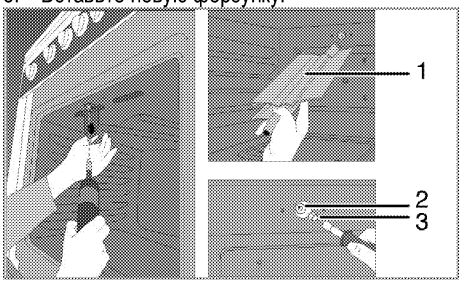
1 Винт регулировки подачи газа



1 Винт регулировки подачи газа

Замена форсунки гриля

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



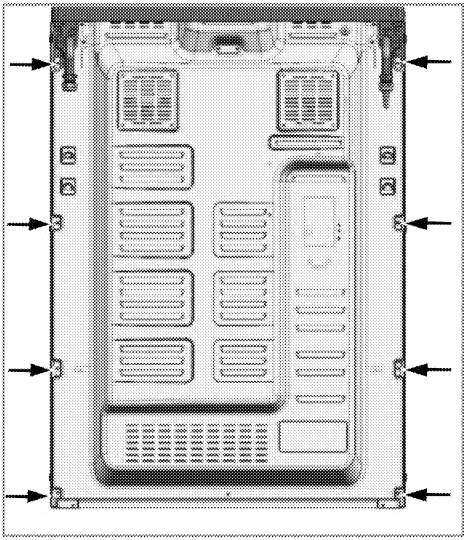
1 Горелка гриля

2 Держатель форсунки

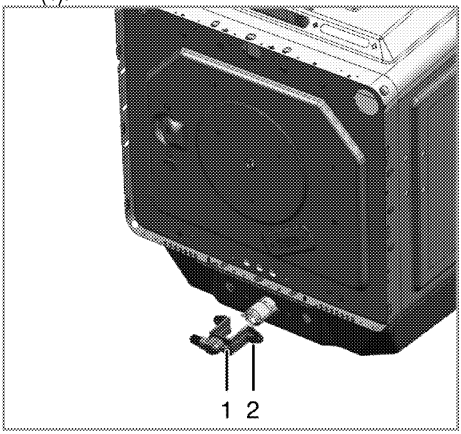
3 Форсунка

Замена форсунки в духовке

1. Отвинтите винты, которыми крепится задняя стенка.



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



1 Держатель форсунки

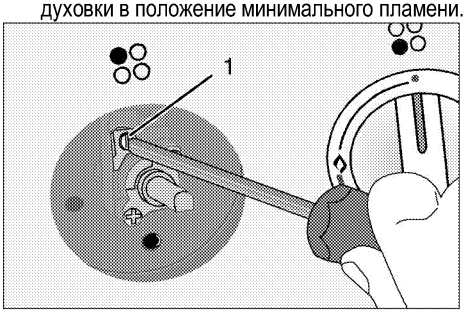
2 Винт

3. Извлеките держатель форсунки.
4. Вывинтите форсунку, поворачивая против часовой стрелки.
5. Вставьте новую форсунку.

Регулировка для уменьшения подачи газа к духовке

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

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



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

Если расход газа печи не может быть установлен с удалением ручку, пожалуйста, удалите необходимые кухонные части (панель управления, плита горелки и т.д.), а затем установите скорость потока газа в печи.

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

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

Пропан/бутан	Природный газ
Затяните винт, закручивая его по часовой стрелке до упора.	Ослабьте винт на пол-оборота 

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка 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 размещайте 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 пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
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.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Газовая духовка

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

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации газового гриля, стр. 31*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.

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 выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации 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 раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

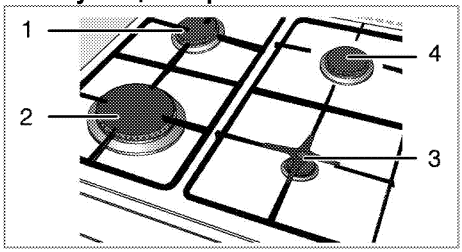
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались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

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

Приготовление пищи на газовой конфорке

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

Эксплуатация варочных панелей



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
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.

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

Розжиг газовых горелок

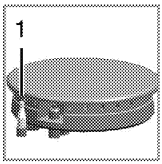
1. Прижмите регулятор горелки и
2. поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.

» При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

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

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

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

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

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

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
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.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:
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 решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

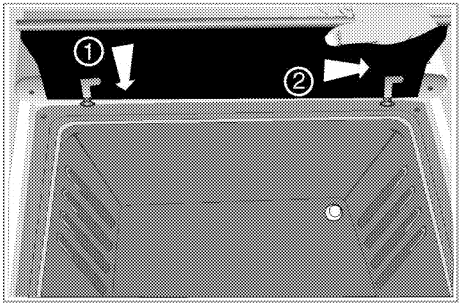


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Установка телозащитного экрана.

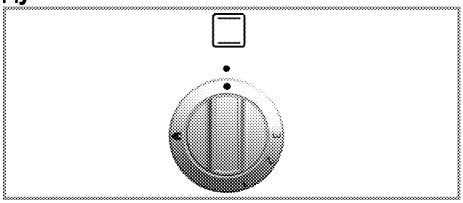
Теплозащитный экран используется при приготовлении продуктов на гриле в духовке с открытой дверцей. Предназначен для защиты панели управления и регуляторов от нагрева и загрязнения.

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



» При установленном теплозащитном экране дверца духовки остается открытой.

Правила эксплуатации газовой духовки



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

Включение газовой духовки

Для розжига духовки используется кнопка поджига.

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

» Повторяйте эту процедуру, пока газ не загорится.

5. Прижмите и не отпускайте ручку регулятора газовой горелки духовки в течение 3-5 секунд. Проверьте, появилось ли пламя.
6. Выберите нужную мощность горелки, установив регулятор на соответствующую отметку.
7. В случае отсутствия электричества зажгите газ с помощью зажигалки для газовой плиты через контрольное отверстие.

ОПАСНО:
Существует риск сжатия газа и взрыва! Не пытайтесь разжечь газ дольше 15 секунд. Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, выключите варочную панель и подождите 1 минуту. Проветрите помещение, прежде чем повторить попытку розжига горелки. Существует риск сжатия газа и взрыва!

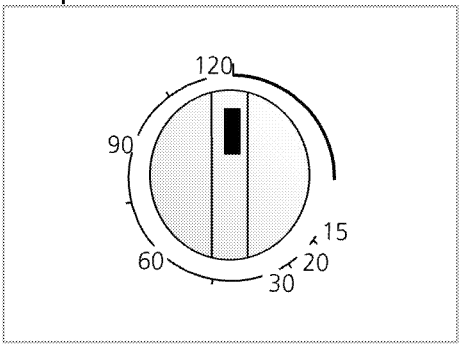
Выключение газовой духовки

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

Температура нагрева при различных уровнях мощности газовых горелок:

Уровень мощности газовой горелки	1	2	3
°C			

Использование часов в качестве сигнального таймера



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

Настройка сигнального таймера

1. Чтобы изменить длительность звукового сигнала, поверните ручку «Time Adjustment» (Установка времени) по часовой стрелке.
2. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, и ручка

автоматически повернется против часовой стрелки. Сигнальный таймер не влияет на работу духовки.

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

Время приготовления блюд

1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Максимальная нагрузка на противень – 4 кг.

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

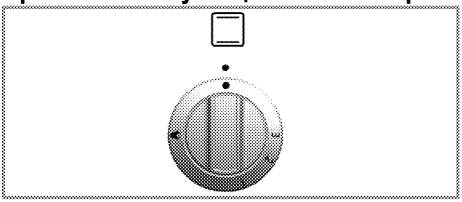
Чтобы брызги на попадали на под духовки и не пачкали духовку, ставьте блюдо на противень для выпечки.

Выпечка и жарение

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

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

Правила эксплуатации газового гриля



Гриль включается регулятором гриля. При повороте в положение "Выключено" (вверх) подача газа прекращается.
Когда используется гриль, дверца духовки должна быть открыта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги! Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Дверца духовки слегка наклонена, если открыта полностью, поэтому возможные брызги на вас не попадут.

Включение гриля

Для розжига газового гриля используется кнопка розжига.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прижмите ручку и поверните ее **по часовой стрелке** в положение «Гриль».
3. Нажмите и отпустите кнопку розжига.

» Повторяйте эти действия, пока газ не загорится.

4. Не отпускайте ручку еще 3-5 секунд.
5. Проверьте, горит ли горелка гриля.

6. При отсутствии электричества горелку гриля можно разжечь с помощью зажигалки или спичек.

ОПАСНО:
Существует риск сжатия газа и взрыва! Не пытайтесь разжечь газ дольше 15 секунд. Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, выключите варочную панель и подождите 1 минуту. Проветрите помещение, прежде чем повторить попытку розжига горелки. Существует риск сжатия газа и взрыва!

Выключение гриля

1. Поверните регулятор горелки гриля 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.

Использование вертела

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

- После включения режима «Гриль» насадите мясо или курицу на вертел.
- Вставьте вертел в гнездо электродвигателя вертела, расположенной на задней стенке духовки.
  Положите вертел на подставку.
- Установите подставку для вертела на соответствующий уровень духовки.
- Установите на один из нижних уровней противень для сбора жира. Для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.
- **Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.**
- После окончания приготовления присоедините к вертелу пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.

Время приготовления блюд

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

1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Приготовление на газовом гриле

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

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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

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

ОПАСНО:
Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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

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

Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

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

Чистка панели управления

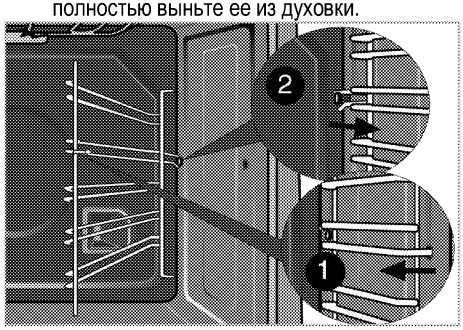
Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-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.)

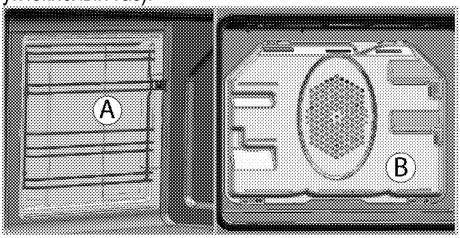
1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



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 духовки, имеющие каталитическое покрытие, не следует чистить. Пористые поверхности стенок с каталитическим покрытием самоочищаются путем впитывания и разложения пролитого жира (на воду и углекислый газ).



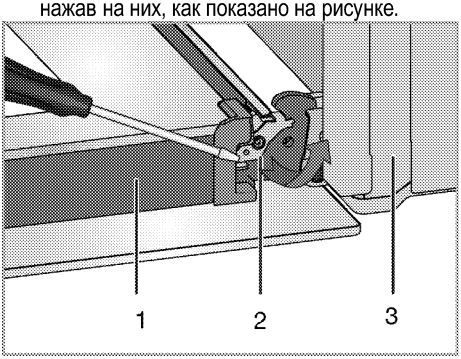
Чистка дверцы духовки

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

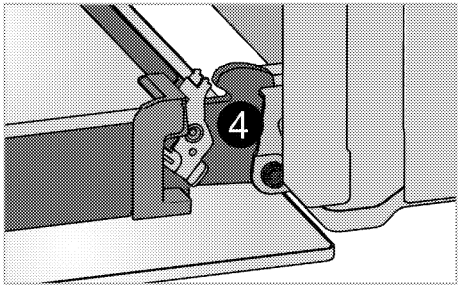
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

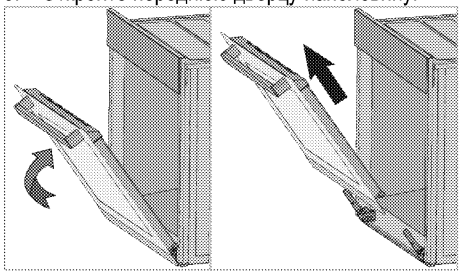
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



1 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.

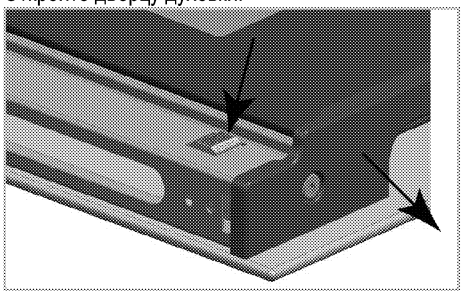
Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

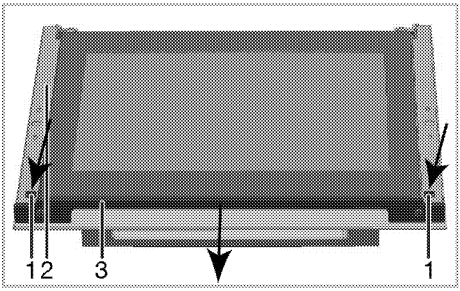
Снятие внутреннего стекла дверцы

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

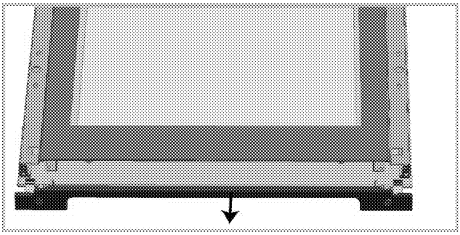
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.

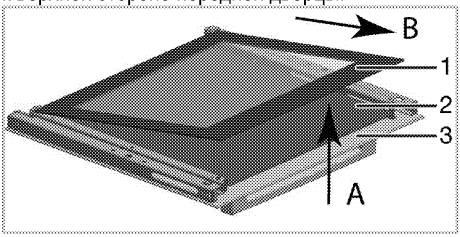




1 Защелка
2 Рамка
3 Профиль

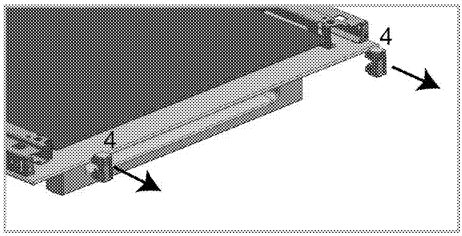


Как показано на рисунках выше, нажмите на защелки (1) и одновременно потяните профиль (3) к себе, чтобы вытащить профиль, прикрепленный к верхней стороне передней дверцы.



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

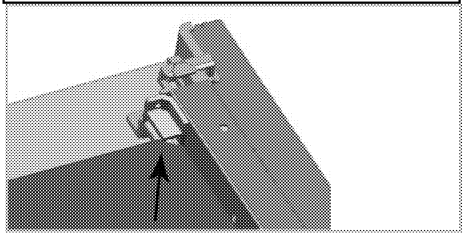
Как показано на рисунке, немного поднимите панель внутреннего стекла (1) в направлении **A** и сдвиньте ее в направлении **'B'**.
Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла;
Потяните соединительные элементы держателя стекла в центре, как показано на рисунке, чтобы вытащить их из панелей для стекла.



4 Соединительный элемент держателя стекла*
* (Она 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 защелки профиля, чтобы они снова вошли в пазы.

Замена лампочки освещения духового шкафа

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

Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 C. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики, стр. 15*". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.

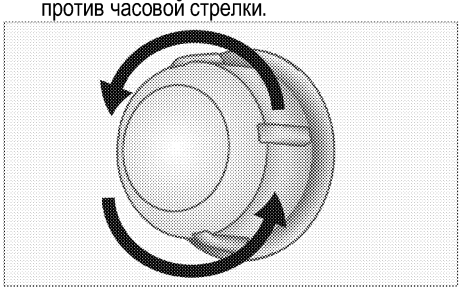
Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.

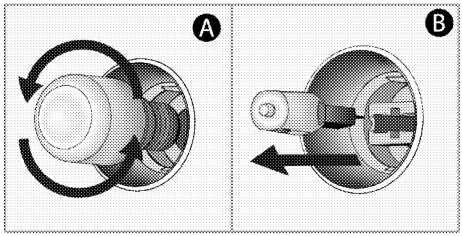
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °C.

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.*

При розжиге не вспыхивает искра.

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

Газ не поступает.

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

Горелки плохо горят или вообще не горят.

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)
Произведено в Турции
Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»
Юридический адрес: 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.