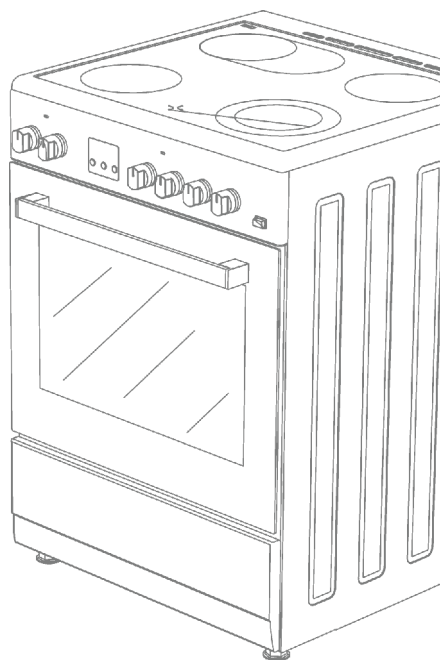


LERAN®



Электрическая плита Electrical Cooker

Руководство по эксплуатации
Instruction manual

Модель

Model

ECH 403 WHITE

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Только для домашнего использования.

Manufacturer reserves the right to make changes in design, packaging and product specifications without prior notice.
Only for domestic use.

Уважаемый пользователь,

Наша продукция произведена с использованием современных технологических возможностей и квалифицированного производственного и технического персонала.

Мы рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего использования.

Примечание: Это руководство подготовлено для нескольких моделей плит. Некоторые функциональные возможности могут быть не реализованы в Вашей модели.

СОДЕРЖАНИЕ

Предупреждения	4
Описание прибора.....	6
Важные указания.....	8
Электрические схема соединения	9
Схема крепления.....	9
Установка плиты.....	10
Технические характеристики плиты.....	10
Если ваша плита не работает	11
Описание плиты и контрольной панели	11
Панель управления	12
Использование конфорок поверхности	13
Использование духовки	13
Таблица приготовления	13
Использование варочной панели из стеклокерамики	14
Обслуживание и уход.....	16
Чистка и обслуживание переднего стекла духовки	16
Монтаж дверцы печи.....	17
Смена лампы духовки.....	18
Аксессуары	19
Утилизация с учетом экологических требований	20
Информация об упаковке	20

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

- 1. ВНИМАНИЕ!** Во избежание удара электрическим током убедитесь, что электрическая схема изделия открыта, перед тем как заменять лампу.
- 2. ВНИМАНИЕ!** Прежде чем касаться клемм, следует обесточить всю цепь питания.
- 3. ВНИМАНИЕ!** При использовании гриля его открытые части могут нагреваться. Не допускайте к ним детей.
- 4. ВНИМАНИЕ!** Несоблюдение осторожности при готовке с использованием жиров и масел представляет опасность и может привести к возгоранию.
- 5. ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не кладите продукты на рабочую поверхность.
- 6. ВНИМАНИЕ!** Если рабочая поверхность повреждена, выключите плиту во избежание поражения электрическим током.
- 7. ВНИМАНИЕ!** Части прибора могут нагреваться при использовании. Не подпускайте к устройству маленьких детей.
- 8. ВНИМАНИЕ!** Устройство и его поверхности нагреваются при использовании.
- 9.** Условия установки данного устройства указаны в заводской табличке. (Или на бирке с информацией.)

10. Данное устройство не подсоединено к системе сброса продуктов сгорания. Данное устройство следует подсоединить и установить в соответствии с применимыми нормативными актами по установке. Учтите требования, связанные с вентиляцией.

11. ВНИМАНИЕ! Данное устройство предназначено только для готовки. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

12. Для предотвращения непредумышленного касания дверец печи существует дополнительное защитное оборудование. Следует установить это оборудование, если в доме есть дети.

13. Не используйте пароочистители для очистки устройства.

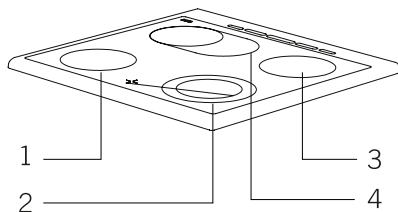
14. Перед открытием дверцы печи счистите с нее остатки. Перед закрытием дверцы печи дайте ей остыть.

15. Ни в коем случае не пытайтесь потушить возгорание водой: сперва отключите устройство от сети, а затем накройте огонь, используя, например, крышку или одеяло.

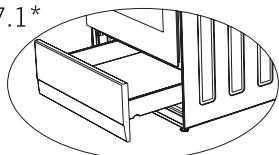
16. Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или жесткие металлические грязесъемники для очистки стекол в дверцах печи, так как это может поцарапать или разрушить поверхность.

17. Поместив блюдо внутрь, убедитесь, что дверца плотно закрыта.
18. Не подпускайте к устройству детей до 8 лет, если нет возможности постоянно наблюдать за ними.
19. Постарайтесь не касаться нагревающих элементов.
20. Дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающие достаточным опытом и знаниями могут использовать данное устройство под наблюдением или если им были предоставлены инструкции по его безопасному использованию, позволяющие понять связанные с устройством опасности.

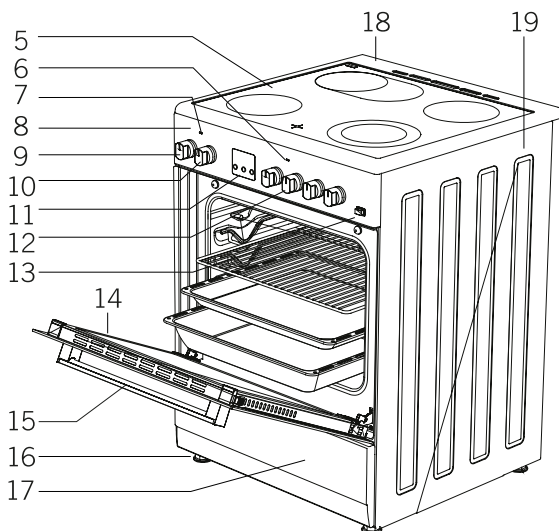
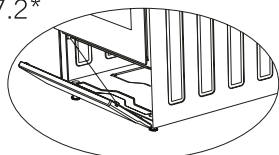
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



17.1*



17.2*

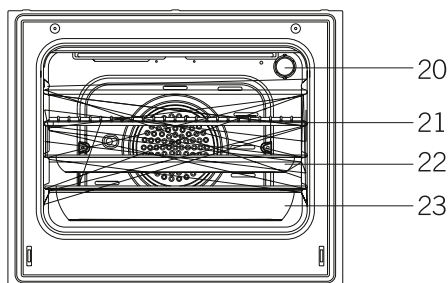


17.1 – выдвигной ящик для хранения посуды. Модельный ряд плит размером 50x60, 60x60 могут комплектоваться данным типом ящика.

Данная функция является опцией и зависит от комплектации конкретной модели.

17.2 – откидной ящик для хранения посуды. Модельный ряд плит размером 50x55, 50x60, 60x60 могут комплектоваться данным типом ящика.

Данная функция является опцией и зависит от комплектации конкретной модели.



1. Горелка Ø140mm
2. Горелка Ø120 / 180mm
3. Горелка Ø140mm
4. Горелка овальная Ø140 / 250mm
5. Верхняя стеклянная пластина
6. Светодиодная лампа для плиты
7. Светодиодная лампа для печи

8. Панель управления
9. Регулировка термостата
10. Регулировка печи
11. Цифровой регулятор времени
12. Кнопки управления плиты
13. Кнопка электроподжига
14. Дверца печи
15. Ручка к дверце духовки
16. Пластиковые опоры
17. Крышка нижнего шкафа

- 17.1. Выдвигной ящик для хранения посуды
- 17.2. Откидной ящик для хранения посуды
18. Металлическая верхняя пластина
19. Боковая панель
20. Лампа
21. Решетка-полка
22. Стандартный противень
23. Глубокий противень

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

Электрические соединения и безопасность

1. Для установки вашей плиты требуется предохранитель 40 ампер для монофазы или 3x16 ампер для 3-фазового источника питания в соответствии с электрическим напряжением, т.к. плита имеет 4 керамических конфорки, а духовой шкаф имеет электрические нагревательные элементы. Установка должна производиться только квалифицированным специалистом.

2. Ваша плита предназначена для эксплуатации при электропитании 230-400 В, 50-60 Гц. При несоответствии электропитания, обратитесь в службу сервиса.

3. Плита должна быть соединена с электросетью с помощью розетки и вилки с заземляющими контактами. Если это невозможно, немедленно обратитесь в службу электроснабжения. Производитель не отвечает за дефекты, возникшие из-за присоединения плиты без заземляющего контакта.

4. Если кабель электропитания плиты поврежден, во избежание поражения электрическим током, его следует немедленно заменить, пригласив квалифицированного специалиста.

5. Электрический кабель не должен соприкасаться с нагревающимися частями прибора.

6. Плита должна быть установлена на плоском полу в хорошо вентилируемом помещении.

7. Используйте плиту в помещении с чистым сухим воздухом.

При окончательной установке плиты на место проверьте горизонтальность варочного стола строительным уровнем.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СОЕДИНЕНИЯ

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ С

ПРЕДОХРАНИТЕЛЕМ (25А/40 А)

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА

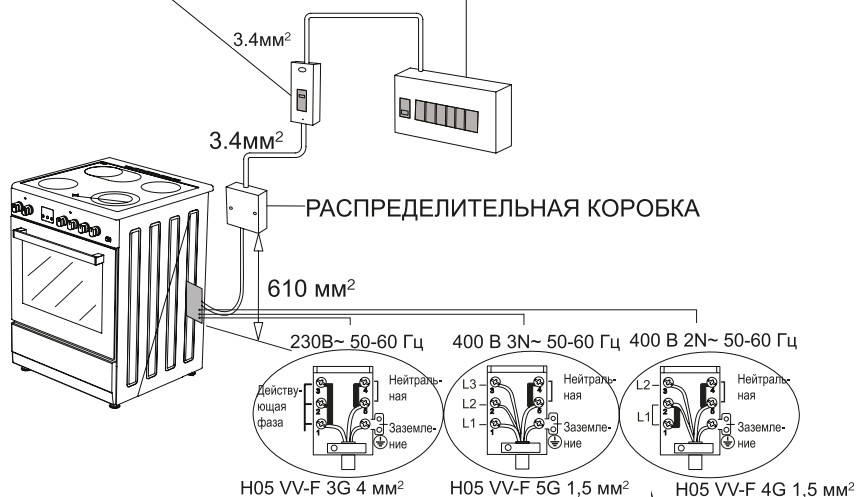
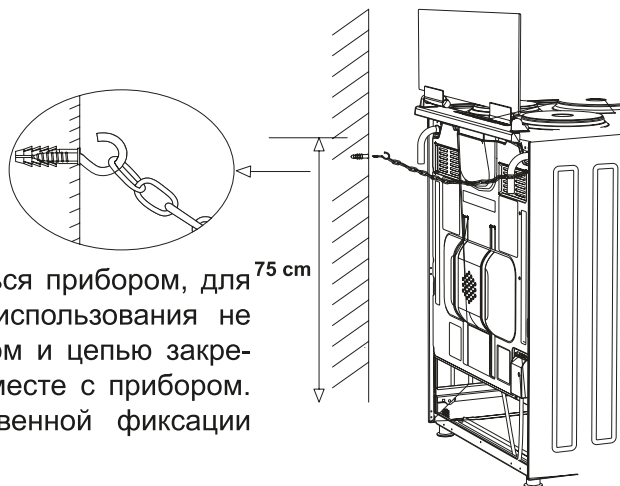
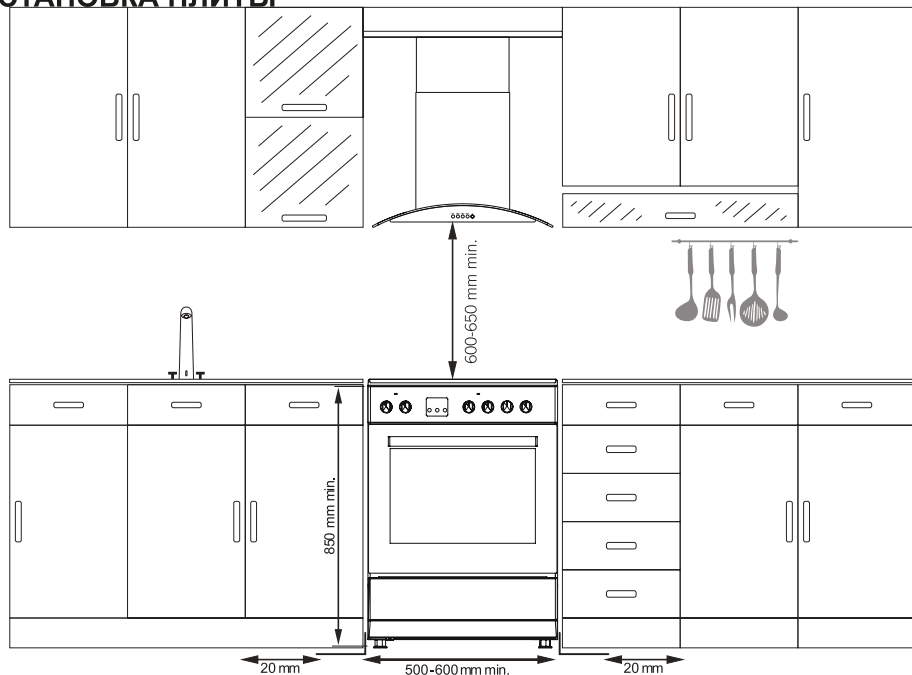


СХЕМА КРЕПЛЕНИЯ ЦЕПИ



Перед тем как пользоваться прибором, для обеспечения безопасного использования не забудьте резьбовым крючком и цепью закрепить на стену, они даны вместе с прибором. Будьте уверены в качественной фиксации крючка на стену.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	50x55	50x60	60x60
Ширина	500мм	500мм	600мм
Длина	565мм	630мм	630мм
Высота	855мм	855мм	855мм
Внутренняя ширина духовки	341мм	341мм	441мм
Внутренняя глубина духовки	443мм	443мм	443мм
Внутренняя высота духовки	316мм	316мм	316мм
Внутренний объем	48л	48л	62л
Мощность лампы	15Вт	15Вт	15Вт
Термостат	50-280 °С	50-280 °С	50-280 °С
Нижний нагревательный элемент	1000Вт	1000Вт	1200Вт
Верхний Нагревательный элемент	800Вт	800Вт	1000Вт
Нагреватель вентилятора	-----	1800Вт	2200Вт
Нагреватель гриля	1500Вт	1500Вт	2000Вт

Напряжение питания	230/400В 50-60 Гц	230/400В 50-60 Гц	230/400В 50-60 Гц
Керамический нагреватель Ø140	1200Вт	1200Вт	1200Вт
Керамический нагреватель Ø180	1700Вт / 1800Вт	1700Вт/ 1800Вт	1700Вт / 1800Вт

ЕСЛИ ВАША ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ

1. Проверьте электросеть, и убедитесь, что вилка кабеля питания хорошо контактирует с розеткой электросети.
2. Убедитесь, что прибор подключен к электросети.
3. Убедитесь, что таймер установлен согласно правилам руководства (опционально для цифровых таймеров).
4. Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к уполномоченной сервисной службе, или к специалисту соответствующей квалификации.

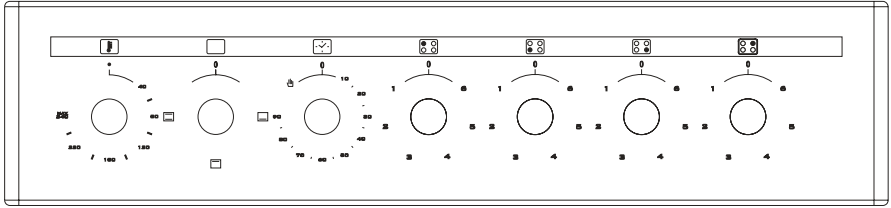
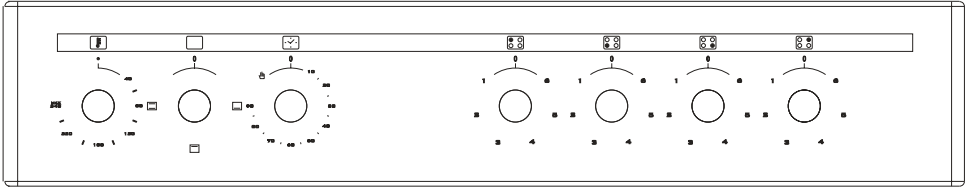
ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ И КОНТРОЛЬНОЙ ПАНЕЛИ

	Вертел		Вентилятор
	Верхний и нижний нагревательный элемент		Конвекция и турбо нагрев
	Подсветка		Верхний и нижний нагревательный элемент+конвекция
	Нижний нагревательный элемент и конвекция		Гриль + конвекция
	Гриль и вертел		Гриль
	Гриль и освещение		Верхний нагревательный элемент
	Таймер		Нижний нагревательный элемент
	Пламя		Электроподжиг

РУЧКА ТЕРМОСТАТА: для включения духовки термостат должен быть установлен на желаемую температуру в пределах от 50 до 280 град. С.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР: для включения духовки таймер должен быть установлен на желаемое время в пределах от 1 до 60 минут.

ПУЛЬТЫ УПРАВЛЕНИЯ



ИСПОЛЬЗУЯ ГОРЯЧИЕ ТАРЕЛКИ

	УРОВ. 1	УРОВ. 2	УРОВ. 3	УРОВ. 4	УРОВ. 5	УРОВ. 6
Ø80мм	200Вт	250Вт	450Вт	---	---	---
Ø145мм	250Вт	750Вт	1000Вт	---	---	---
Ø180мм	500Вт	750Вт	1500Вт	---	---	---
Ø145мм Быстрая	500Вт	1000Вт	1500Вт	---	---	---
Ø180мм Быстрая	850Вт	1150Вт	2000Вт	---	---	---
Ø145мм	95Вт	155Вт	250Вт	400Вт	750Вт	1000Вт
Ø180мм	115Вт	175Вт	250Вт	600Вт	850Вт	1500Вт
Ø145мм Быстрая	135Вт	165Вт	250Вт	500Вт	750Вт	1500Вт
Ø180мм Быстрая	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000Вт

1. Электроконфорки имеют 6 уровней мощности (как показано выше).

2. Чтобы включить выбранную конфорку, нажмите на ручку соответствующего крана и поверните.

3. Электроконфорки имеют 6 температурных уровней, как показано в таблице. При первом включении установите переключатель в позицию 6 на 5 минут, при этом ничего не ставьте на конфорку. Это необходимо для выгорания консервационных смазок. Во время этой процедуры возможно появление запаха гари и дыма – это не является производственным браком.

4. Пожалуйста, используйте только устойчивую посуду с длинными ручками, предназначенную для нагревания

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

1. При первом включении плиты возможно появление дыма от обгорания консервационных смазок. При первом использовании духовки прогрейте ее пустой при температуре 250 0С в течение 45-60 минут.
2. Для включения духовки поверните выключатель. В противном случае духовка не будет работать.
3. Виды блюд, время приготовления и положение ручки термостата приведены в таблице приготовлений. Данные, приведенные в таблице приготовлений, являются рекомендуемыми. Они получены в результате тестов в нашей лаборатории. Вы также можете найти свои варианты режимов приготовления в соответствии с вашим вкусом.
4. Вы можете приготовить курицу на вертеле, если вертел входит в комплектацию вашей модели.
5. Время приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в электросети, вида приготавливаемых продуктов и блюд.
6. Во время приготовления пищи в духовом шкафу, не открывайте дверь слишком часто. В противном случае циркуляция горячего воздуха может быть нарушена, что может привести к изменению результата приготовления.
7. Для приготовления тортов используйте специальные формы, позволяющие достичь наилучших результатов.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюда	Температура (°С)	Положение ручки	Время приготовления
Кремовый торт	150-170	2	30-35
Жаркое	200-220	2	35-45
Бисквит	160-170	3	20-25
Вафли	160-170	3	20-35
Пирожное	160-180	2	25-35
Торт	200-220	2	30-40
Жаркое филе	180-220	2	35-45

Спагетти	160-180	2	20-30
Ягненок	210-230	1	90-120
Телятина	210-230	1	90-120
Баранина	210-230	1	90-120
Курица	210-230	1	75-100
Рыба	190-210	2	40-50

Примечание: значения в таблице получены в результате проверки в нашей лаборатории. Вы можете подобрать режимы приготовления по своему вкусу опытным путем. Прогревайте духовку перед приготовлением пищи в течение 5-10 минут. Используйте функцию «гриль» при температуре 190°C.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

	УРОВ.1	УРОВ.2	УРОВ.3	УРОВ.4	УРОВ.5	УРОВ.6	УРОВ.7	УРОВ.8	УРОВ.9	Мак.
Ø140мм	130Вт	206Вт	350Вт	500Вт	850Вт	1200Вт	---	---	---	---
Ø180мм	180Вт	470Вт	790Вт	850Вт	1230Вт	1700 Вт	---	---	---	---
Ø180мм	1800Вт	1800Вт	1800Вт	1800Вт	1800Вт	1800Вт	1800Вт	1800Вт	1800Вт	---
Ø140/250мм	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1200Вт	1800Вт
Ø120/180мм	700Вт	700Вт	700Вт	700Вт	700Вт	700Вт	700Вт	700Вт	700Вт	1700Вт



правильно



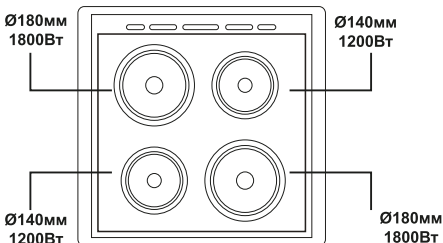
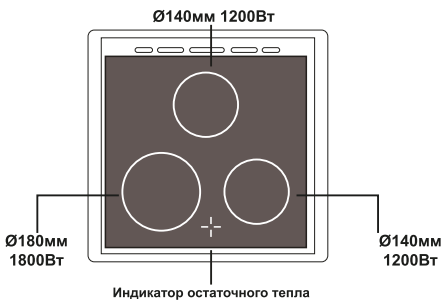
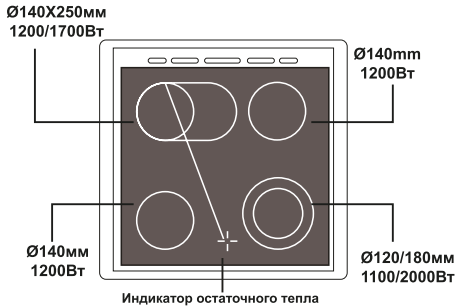
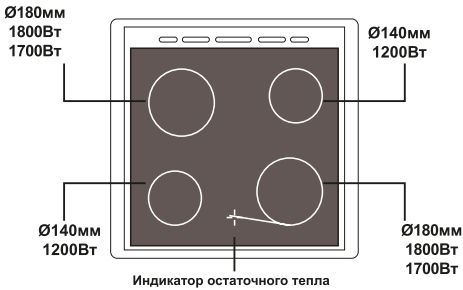
неправильно



неправильно



неправильно



1. Чтобы использовать варочную панель, используйте поворотные переключатели на контрольной панели плиты. Этот переключатель регулирует температуру и поддерживает выбранный вами уровень.

2. Для достижения наилучшего результата при готовке, кастрюли должны быть иметь максимально плоское и толстое дно.

3. Дно кастрюли должно соответствовать размеру той области зоны нагрева, куда она помещается. По возможности, закрывайте кастрюли крышками. Всегда помещайте посуду в зону нагрева прежде, чем включите плиту. Выключайте плиту заранее, так как некоторое время приготовленная пища будет подогреваться остаточным теплом.

4. Нажмите на ручку и поверните ее по часовой стрелке. Постепенно температура достигнет выбранной вами отметки (одинарная зона).

5. В двойной зоне нагрева первый переключатель работает так же, как в одинарной; второй переключатель работает при повторном нажатии и повороте до упора по часовой стрелке до отметки "max". При повороте ручки против часовой стрелки первый переключатель останется на максимальной отметке, а второй снизит температуру до выбранного уровня. В положении «0» все зоны нагрева выключаются.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Выключите вилку кабеля питания из розетки электроснабжения.
2. Во время работы и сразу после нее отдельные части плиты могут быть очень горячими. Не прикасайтесь к нагретым элементам.
3. Никогда не чистите панель, крышку, листы и другие части плиты абразивными приспособлениями, чистящими пастами или ножами.
4. Не используйте абразивы, царапающие материалы и растворители, это может привести к повреждению стекла.
5. После мытья внутренних частей мыльным раствором, сполосните их и протрите насухо мягкой хлопчатобумажной тканью.
6. Для мытья стекла используйте специальные моющие средства для стекла.
7. Не мойте плиту с помощью паровых моющих установок.
8. Никогда не используйте для мытья плиты пожароопасные жидкости, такие как ацетон, растворитель или бензин.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ СТЕКЛА ДУХОВКИ

Нажмите на пластмассовые защелки с левой и с правой стороны, как показано на (рис.1), потягивая на себя, вытащите профиль, как показано на (рис.2). Затем вытащите внутреннее стекло (см. рис.3). При необходимости так же можно вытащить промежуточное стекло. После завершения чистки и обслуживания, при сборке, стекло и профиль расставьте по местам в обратном порядке и завершите процедуру. Убедитесь, что профиль размещен правильно.

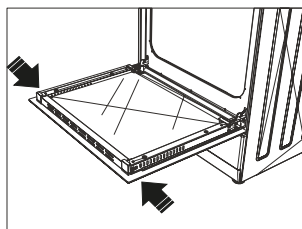


Рис.- 1

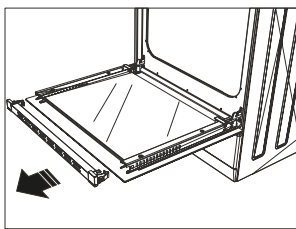


Рис.- 2

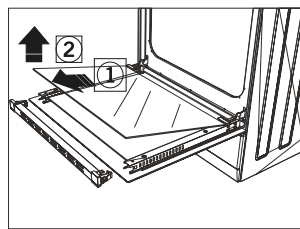


Рис.- 3

МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ПЕЧИ

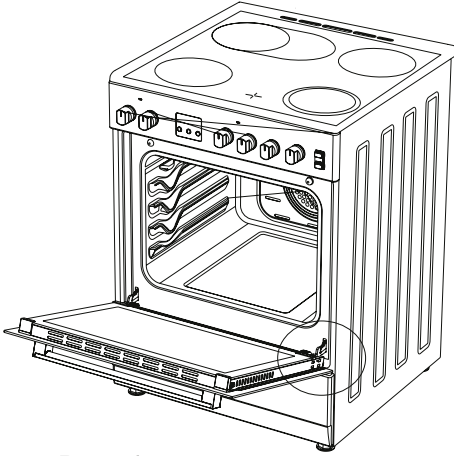


Рис.- 4

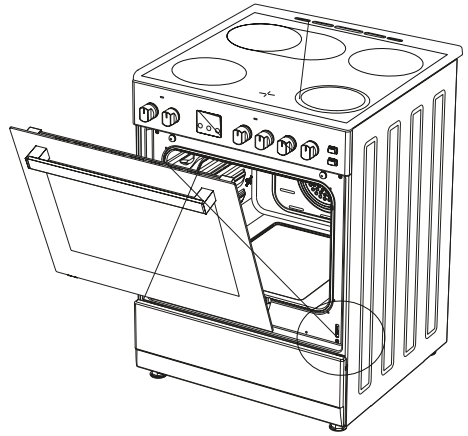


Рис.- 5

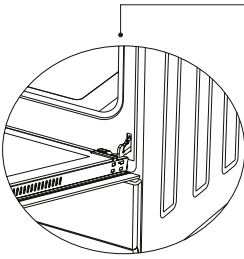


Рис.- 4.1

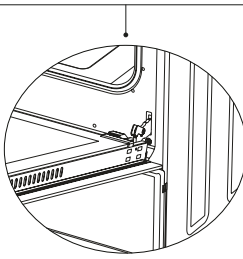


Рис.- 4.2

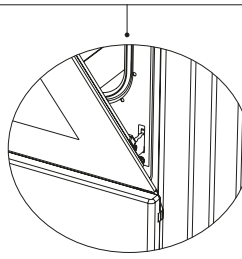


Рис.- 5.1

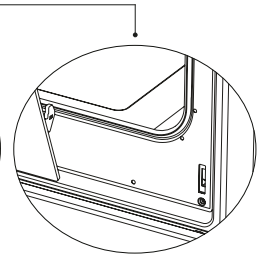


Рис.- 5.2

Раскройте дверцу духовки до конца потянув ее движением на себя. Затем, как показано на **рис. 4.1** с помощью отвертки потянув вверх петли замка осуществите процедуру открытия замка

Приведите петлю замка к самому большому углу как это показано на **рис. 4.2**. Приведите к такому же положению все две петли, которые прикрепляют дверцу к духовке.

Затем закройте раскрытую дверцу духовки до тех пор пока она полностью не сядет на петли замка как показано на **рис.5.1**.

Для снятия дверцы печи, после того как дверца приведена в положение, близкое к закрытому, потяните ее вверх, держа обеими руками как показано на **рис. 5.2**.

Для установки дверцы печи следуйте в обратном порядке инструкции, примененную для извлечения дверцы.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

Во избежание поражения электрическим током до снятия лампы убедитесь в том, что эл.цепь прибора разъединена (разъединенная эл.цепь означает, что электричество выключено).

1. Сначала выключите электричество и дождитесь охлаждения прибора.
2. Выкрутите защитное стекло так, как показано на рисунке сбоку. Если вы испытываете трудность при выкручивании, то использование пластиковых перчаток облегчит вашу задачу.
3. Затем выкрутите лампу, установите новую лампу с теми же характеристиками. Характеристики лампы должны быть в следующем порядке:
 - 230 В, переменный ток
 - 15 Вт
 - Тип E14
4. Установите на место защитное стекло, включите эл.провод прибора в розетку, завершив таким образом процедуру смены лампы. Теперь вы можете использовать вашу печь.

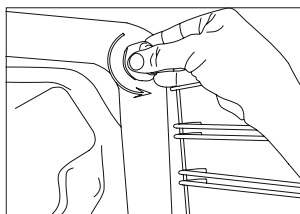


Рис.- 6

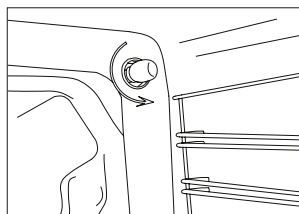
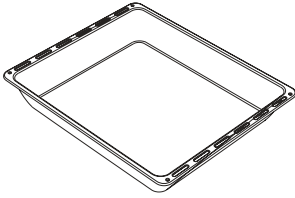


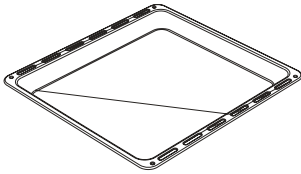
Рис.- 7

АКСЕССУАРЫ (Разные модели комплектуются разными типами аксессуаров)



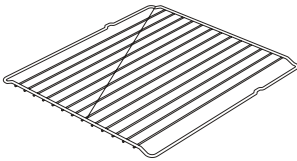
Глубокий противень

Используется для выпечки, жаркого, жидких блюд. Используется для кексов, замороженной еды, а также может быть использован в качестве маслосборника если для мясных обедов мясо жарится прямо на решетке-гриль



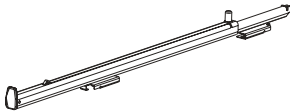
Поднос

Выпечка (пирожное, печенье и т.д.), для замороженной пищи.



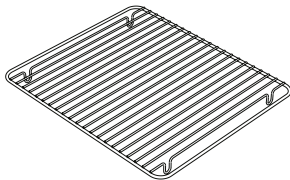
Решетка-гриль

Используется для жарки, запекания, а также для размещения замороженной еды на нужной полке.



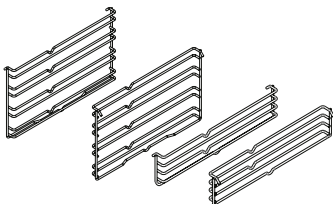
Телескопические направляющие

За счет телескопических направляющих противни или гриль-решетка с легкостью снимаются



Решетка внутри противня

При приготовлении налипающей ко дну еды, например бифштекса, она кладется на решетку внутри противня. Это устраняет контакт и прилипание еды к противню.



Верхняя и нижняя полки-решетки

При приготовлении еды вы можете установить глубокий противень и противень на верхнюю и нижнюю полки-решетки

УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ



Утилизируйте упаковку с учетом требований по охране окружающей среды.

Данное устройство маркировано в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2012/19/EU по утилизации использованных электрических и электронных устройств (утилизация электрического и электронного оборудования -WEEE).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковка прибора изготовлена из материалов, подлежащих вторичной переработке, в соответствии с местными нормативами и правилами касательно защиты окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Сдайте их на пункт сбора упаковочных материалов, определенный местными властями.

Dear User,

We aim to provide you with a high quality product manufactured in our modern factory with great care and in compliance with total quality control principles.

Therefore, we suggest you read the user manual carefully before using the product and, keep it safe for future reference.

Warning : All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Note:

This user manual covers more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Important Warnings.....	7
Electrical Connection Scheme	8
Chain Connection Scheme	8
Installation Of Your Oven	9
Technical Features Of Your Oven.....	9
If The Appliance Does Not Operate.....	10
Description Of The Oven And Control Panels	10
Control Panels.....	11
Using Hot Plates	11
Using Oven Section.....	12
Cooking Time Table	12
Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic	13
Maintenance And Cleaning	15
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	15
Installation Of The Oven Door.....	16
Changing The Oven Lamp.....	17
Accesories	18
Environmentally-Friendly Disposal and Package Information	19

IMPORTANT WARNINGS

1.WARNING: To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.

2.WARNING:Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.

3.WARNING:While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.

4.WARNING:Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.

5.WARNING:Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.

6.WARNING:If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.

7.WARNING:During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.

8.WARNING:The appliance and its reachable sections become hot during usage.

9.The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)

10.This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

11.The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

12.WARNING:The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

13.There are additional protective equipment to pre

vent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

14.“These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

15.Do not use steam cleaners to clean the appliance.

16.Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

17.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

18.Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

19.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

20.Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

21.Pay attention for not to touch the heating elements.

22.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.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

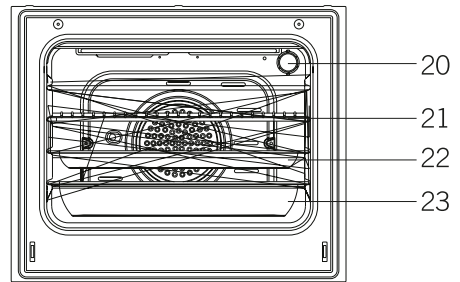
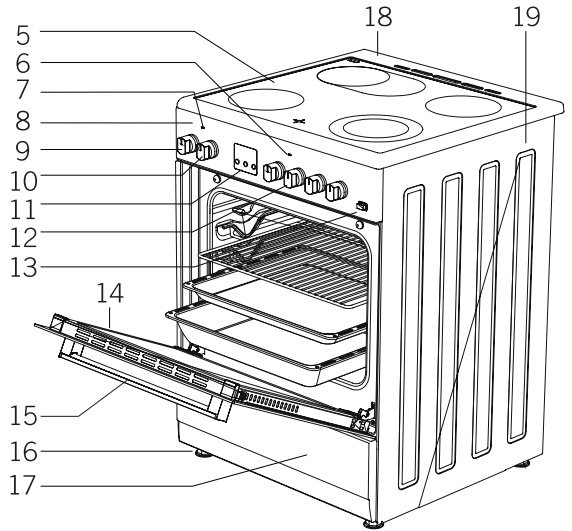
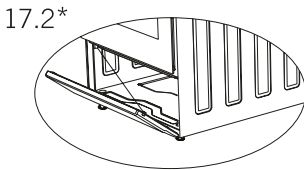
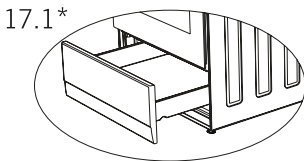
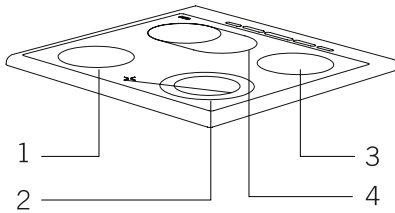


Figure 17.1 and 17.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60(*)

Figure 17.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 17.2 is optional. (*)

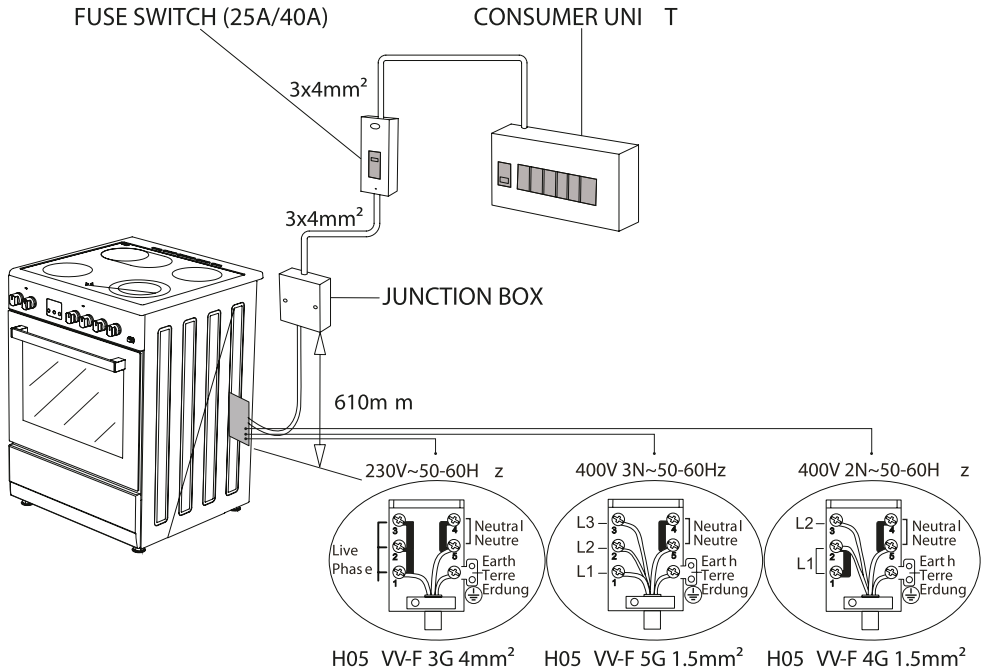
- | | | |
|---|--|-------------------------------|
| 1. Heating Place Ø140mm | 9. Thermostat Knob | 16. Plastic Leg |
| 2. Heating Place
Ø120 / 180mm | 10. Command Knob For
Oven | 17. Lower Cabinet Door |
| 3. Heating Place Ø140mm | 11. Digital Timer (Optional) | 17.1. Drawer |
| 4. Heating Place Oval dual
Ø140 / 250mm | 12. Regulators For
Vitroceramic Hobs | 17.2. Flap Door |
| 5. Glass Top Plate | 13. Glass Oven Door Oven
Traycavity | 18. Metal Top Plate |
| 6. Cooker Section Led Lamp | 14. Glass Oven Door Oven
Traycavity | 19. Side Panel |
| 7. Oven Section Led Lamp | 15. Handle | 20. Lamp |
| 8. Control Panel | | 21. Grill |
| | | 22. Standard Tray |
| | | 23. Deep Tray |

IMPORTANT WARNINGS

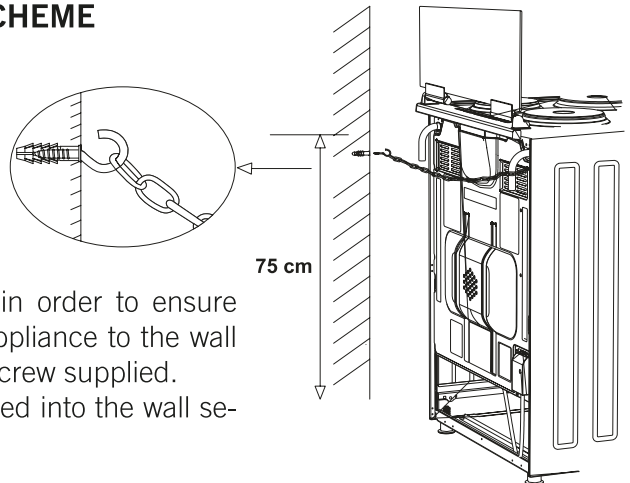
Electrical Connection and Security

- 1.**Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
- 2.**Your oven is adjusted in compliance with 230 / 400 V AC, 50 / 60 Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
- 3.**Electrical connection of the oven should only be made to connections/sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
- 4.**If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.
- 5.**Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
- 6.**The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
- 7.**Operate your oven in dry atmosphere.
- 8.**When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

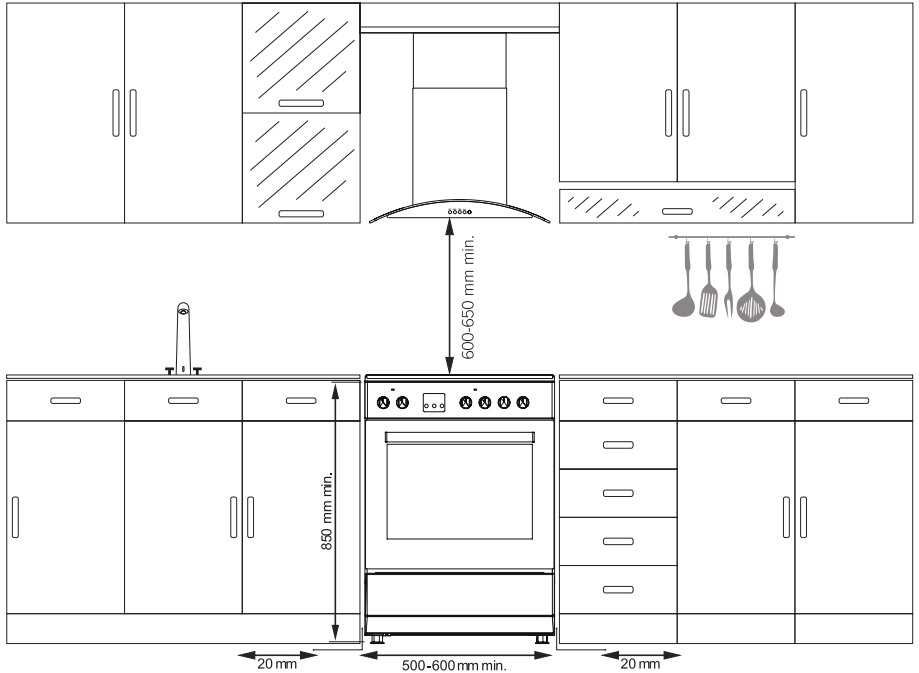


CHAIN CONNECTION SCHEME



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

















SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer width	500mm	500mm	600mm
Outer depth	560mm	630mm	630mm
Outer height	855mm	855mm	855mm
Inner width	365mm	365mm	465mm
Inner depth	410mm	410mm	410mm
Inner height	355mm	355mm	355mm
Inner volume	48lt	48lt	62lt
Lamp power	15W	15W	15W
Thermostat	50-280 °C	50-280 °C	50-280 °C
Bottom heating element	1000W	1000W	1200W
Top heating element	800W	800W	1000W
Turbo heating element	-----	1800W	2200W
Grill heating element	1500W	1500W	2000W

Supply voltage	230/400V 50-60Hz	230/400V 50-60Hz	230/400V 50-60Hz
Ceramic heater \varnothing 140	1200W	1200W	1200W
Ceramic heater \varnothing 180	1700W/1800W	1700W/1800W	1700W/1800W

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

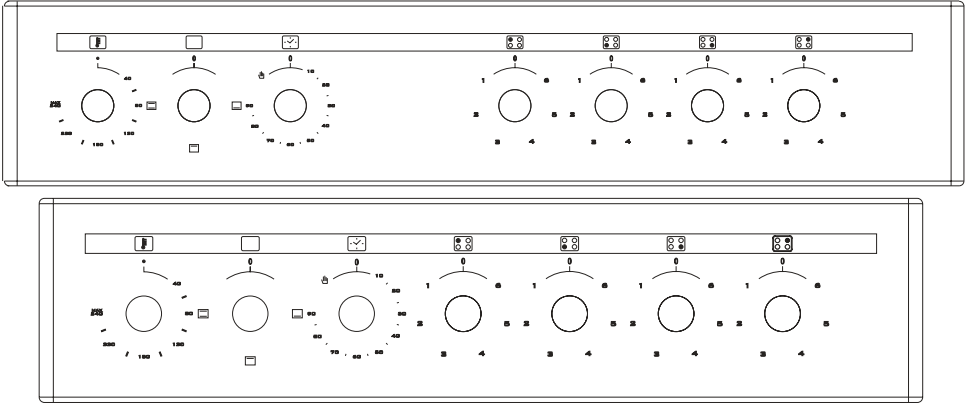
DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

	Tumspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element
	Flame		Ignition lighter

Thermostat Knob; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desire temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 260 degree.

Mechanic Timer Knob (Optional); In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

CONTROL PANELS



USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 Rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 Rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels (as described herein above)

2. In order to operate the hotplates, turn its relative knob that is fixed on the control panel.

3. Hotplates have six temperature levels as stated in the table. Please operate hotplates at '6' numbered-position for five minutes when you use for the first time while nothing is on the hotplate. This operation provides removing the protection material from the hotplate surface. At this operation an odor and smoke spread out from the hotplate. This is normal; not a manufacturing defect.

4. Please use long-handled pot which is well placed on the hotplate and suitable for the hotplate surface.

USING OVEN SECTION

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
7. Using cake forms while cooking cake gives better result.
8. 5-10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

COOKING TIME TABLE

Meals	Temperature (°C)	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	150-170	2	30-35
Pastry	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Cookie	160-170	3	20-35
Cake	160-180	2	25-35
Braided cookie	200-220	2	30-40
Filo Pastry	180-220	2	35-45

Savory pastry	160-180	2	20-30
Lamb meat	210-230	1	90-120
Veal	210-230	1	90-120
Mutton	210-230	1	90-120
Chicken (pieced)	210-230	1	75-100
Fish	190-210	2	40-50

Note: The values in the Table are the results obtained in our laboratories. You can find flavors different and suitable to your taste by experience. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking. Grill function shall be used at 190°C.

USING AND DESCRIPTION OF HOB SECTION FOR VITROCERAMIC

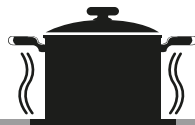
	LEV-EL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6	LEVEL 7	LEVEL 8	LEVEL 9	MAX.
Ø140mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1800 W
Ø120/180mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



True



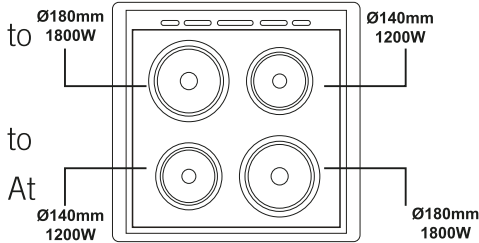
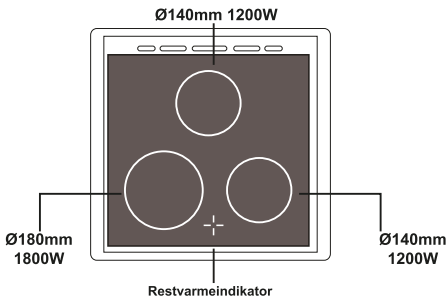
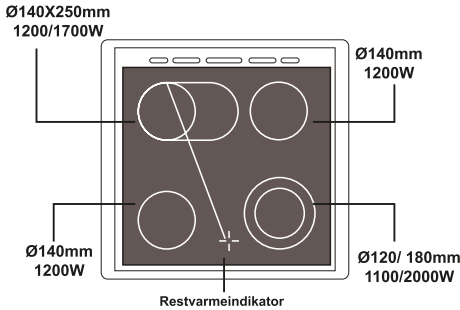
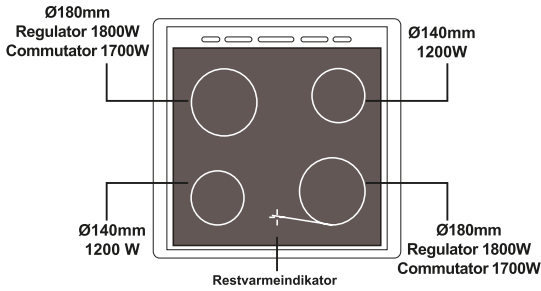
False



False



False



1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clockwise on the "max" region end of the ring sign. When you turn counter clockwise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up you desire temperature.

the "0" position, all the rings become off.

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 1 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 2. Then remove the inner-glass as shown in Figure 3. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order.

Make sure the profile is properly seated in its place.

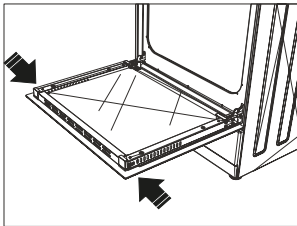


Figure-1

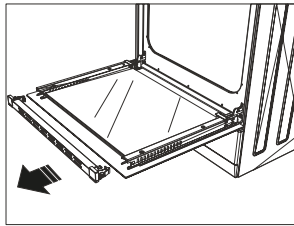


Figure-2

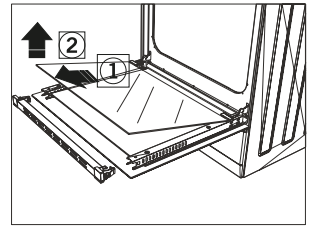


Figure-3

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

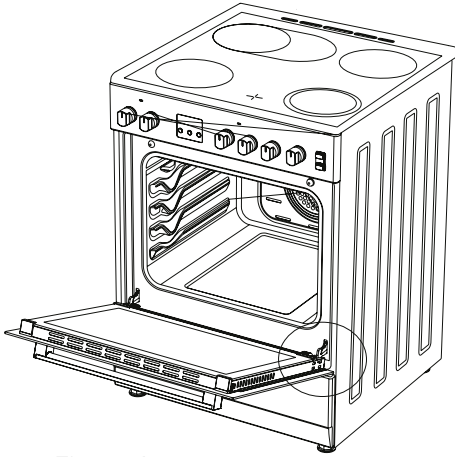


Figure-4

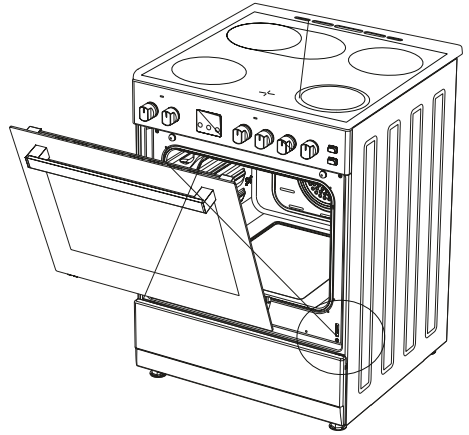


Figure-5

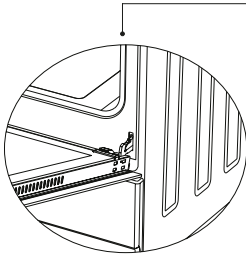


Figure-4.1

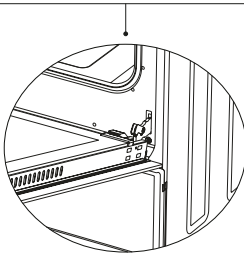


Figure-4.2

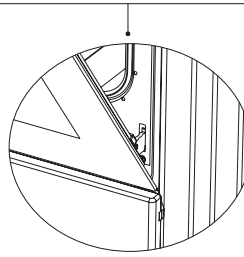


Figure-5.1

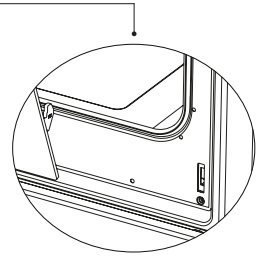


Figure-5.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 4.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 4.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 5.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 5.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current.)

1.First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2.Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3.Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

-230 V AC,

-15 W,

-Type E14

4.Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

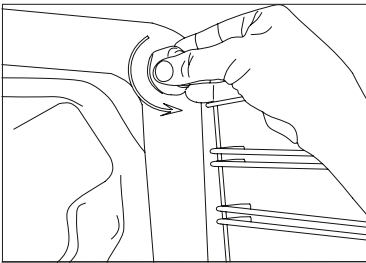


Figure-6

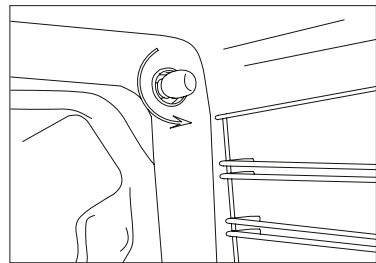
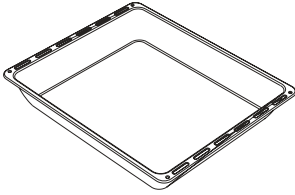


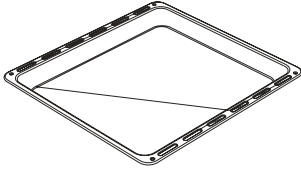
Figure-7

ACCESSORIES



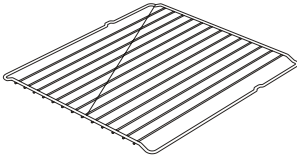
Deep Tray

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



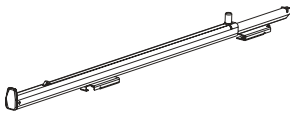
Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



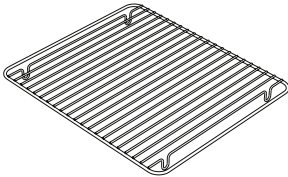
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



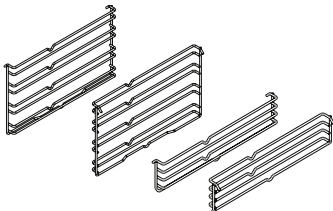
Telescopic Rail

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



In Tray Wire Grill

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

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.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
3. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п.2, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара _____

Дата продажи: «___» _____ 20___ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Турции компанией СИМФЕР ИЧ ВЕ ДЫШ ТИДЖАРЕТ АНОНИМ ШИРКЕТИ КАЙСЕРИ
СЕРБЕСТ БЁЛГЕ ШУБЕСИ

Адрес: Свободная зона, 12 улица №18, Меликгази, Кайсери/ Турция
Сделано в Турции по заказу ООО «Леран»; Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Цвиллинга, д. 28
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

www.leran.pro