



Oven

User Manual

Духовка

Посібник користувача



FBM62120SD

285380418/ EN/ UK/ R.AA/ 21.12.24 10:02
7785886214

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4
1.1 Intended Use.....	4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3 Electrical Safety	5
1.4 Safety While Working with Gas.....	7
1.5 Transportation Safety	8
1.6 Installation Safety.....	9
1.7 Safety of Use	10
1.8 Temperature Warnings	11
1.9 Accessory Use.....	11
1.10 Cooking Safety	11
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	13
2 Environmental Instructions	13
2.1 Waste Directive.....	13
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	13
2.2 Package Information.....	14
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	14
3 Your product.....	14
3.1 Product Introduction	15
3.1.1 Cooking unit	15
3.1.2 Hob section	15
3.2 Introduction of the oven control panel.....	15
3.3 Oven operating functions.....	16
3.4 Product Accessories	17
3.5 Use of Product Accessories	18
3.6 Technical Specifications.....	20
4 Installation.....	23
4.1 Right place for installation	23
4.2 Electrical connection	25
4.3 Gas connection.....	26
4.4 Placing the product	29
4.5 Gas Conversion	30
5 First Use	32
5.1 Initial Cleaning	32
6 How to use the hob	32
6.1 General information on hob usage.....	32
6.2 Operation of the hobs	33

7 Using the Oven.....	34
7.1 General Information on Using the Oven.....	34
7.2 Operation of the Oven Control Unit.....	35
8 General Information About Baking .	36
8.1 General Warnings About Baking in the Oven.....	36
8.1.1 Pastries and oven food	37
8.1.2 Meat, Fish and Poultry	39
8.1.3 Grill	40
8.1.4 Test foods.....	41
9 Maintenance and Cleaning	42
9.1 General Cleaning Information.....	42
9.2 Cleaning Accessories.....	44
9.3 Cleaning the hob.....	44
9.4 Cleaning the Control Panel	45
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	45
9.6 Easy Steam Cleaning	45
9.7 Cleaning the Oven Door	46
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door	47
9.9 Cleaning the Oven Lamp	48
10 Troubleshooting	49



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mech-

anical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.

- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. 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. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

- Gas cooking products 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 hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- Turn off all valves on gas cooking products 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 house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.



1.5 Transportation Safety

⚠ What to do when you smell gas!

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
 - Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
 - The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
 - The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
 - The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
 - Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.
-  **1.7 Safety of Use**
- Ensure that the appliance is switched off after every use.
 - If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
 - Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
 - Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
 - Do not step on the appliance for any reason.
 - Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
 - Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.

- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.

1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
 - 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 residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
 - Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
 - 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 accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
 - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
 - Do not place it on top of accessories during preheating.
 - Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
 - Only cover the necessary surface inside the tray.
 - After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise,

liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.

- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.



1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

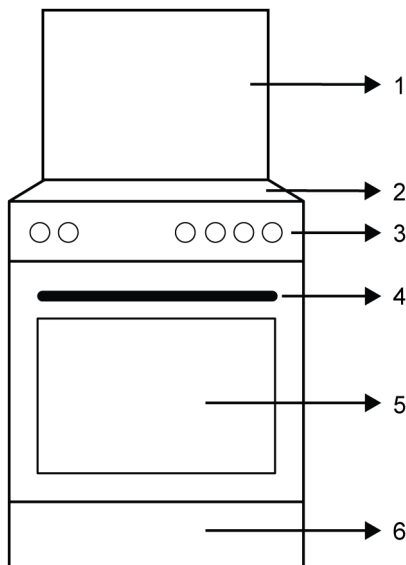
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

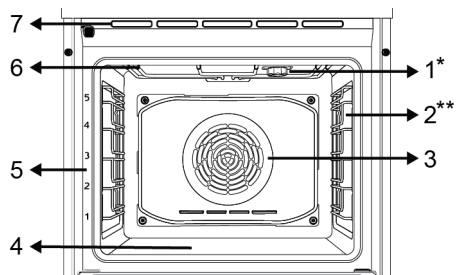
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

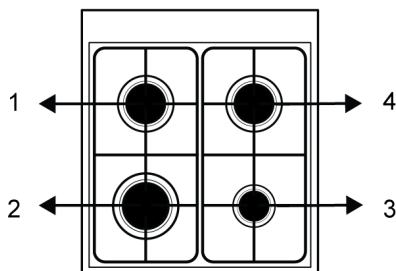
3.1.1 Cooking unit



- 1 Lamp

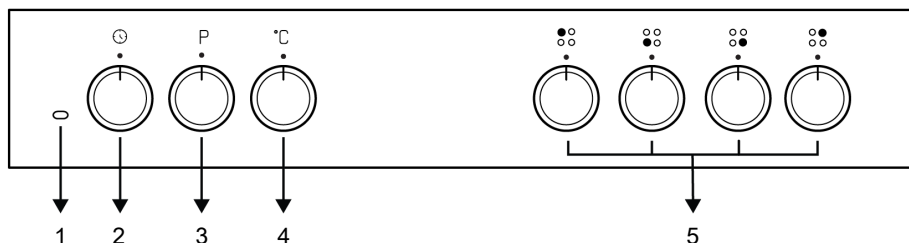
- 2 Wire shelves
- 3 Fan motor (behind the steel plate)
- 4 Lower heater (under the steel plate)
- 5 Shelf positions
- 6 Upper heater
- 7 Ventilation holes
- * Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.
- ** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Rapid burner
- 3 Front right - Auxiliary burner
- 4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel



- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 1 Thermostat lamp | 2 Timer knob |
| 3 Function selection knob | 4 Temperature knob |
| 5 Hob control knobs | |

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the

set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

Timer

You may cook by setting a specific cooking time with the timer knob. Numbers on the knob indicate the applicable cooking time in minutes. / symbol indicates indefinite cooking time. If you set the knob to the / symbol, you can cook manually (as you wish) in an indefinite time.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
 	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

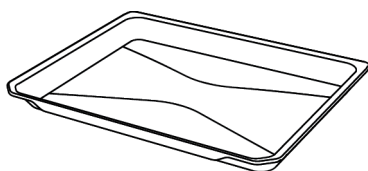
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

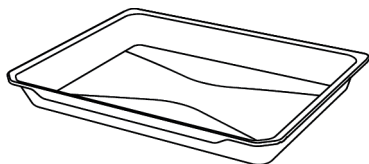
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Deep tray

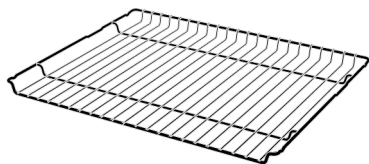
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



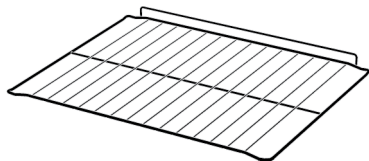
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

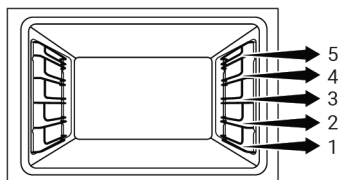


3.5 Use of Product Accessories

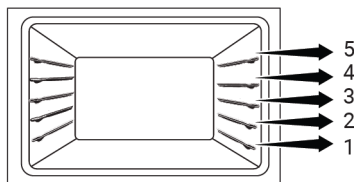
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



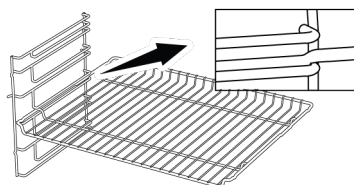
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

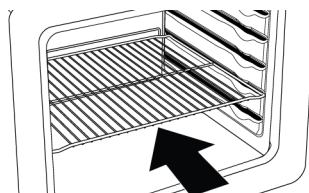
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.

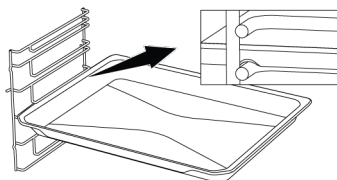


Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

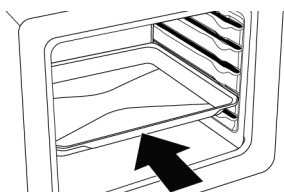
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on

the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

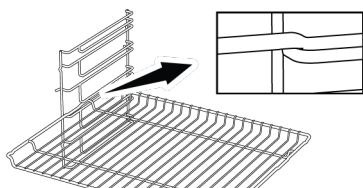
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



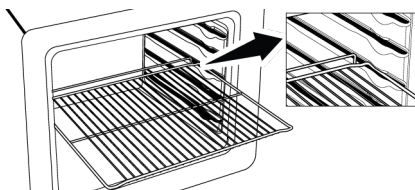
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

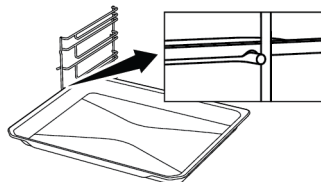


On models without wire shelves :



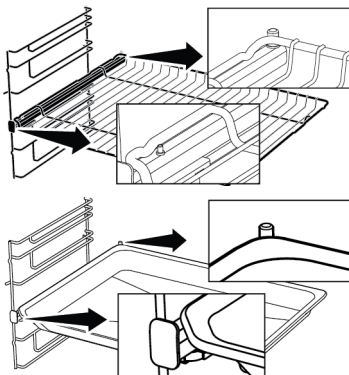
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	2,7 kW
Total gas consumption (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Oven type	Multifunction oven

Cooking zones

Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:	
G20 20 mbar	

Category of gas product

Cat II 2H3B/P

Gas types / pressures to which the product can be converted:

G30 30 mbar

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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



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

Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

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

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

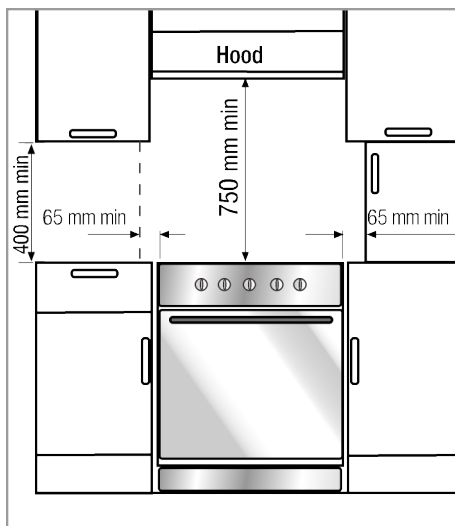
General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.

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

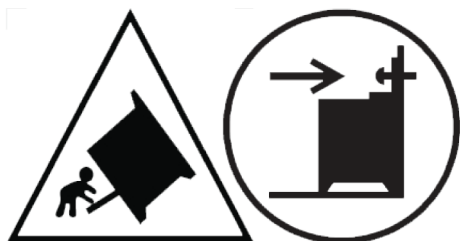


- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

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

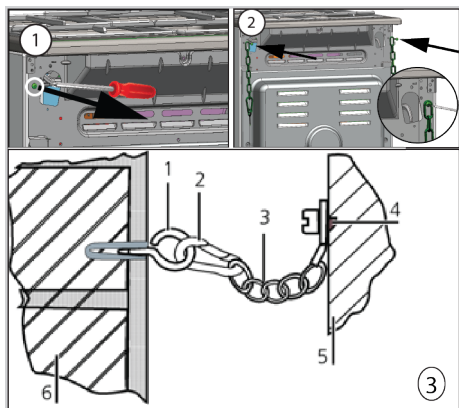
Warning - Risk of tipping!



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

If your product has 2 safety chains;

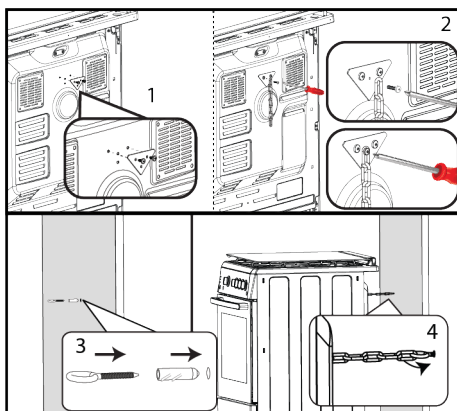
Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

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.



i Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a 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 external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable 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 floor coverings 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-sitting room of less than 20 m³.

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

4.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- 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 of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- 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.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

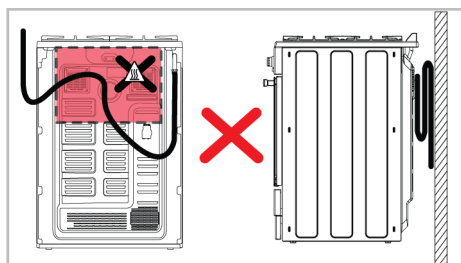
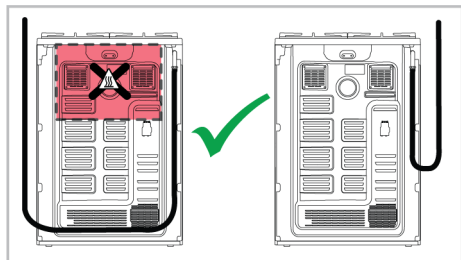
Risks of fire:

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

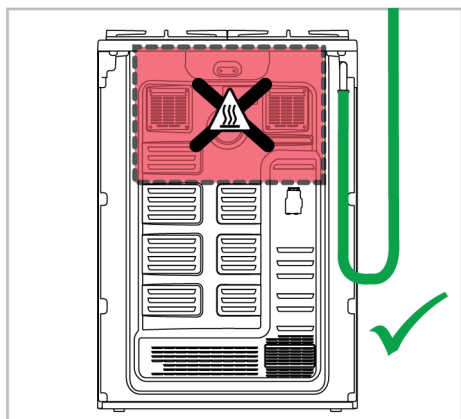
Choosing the gas connection side

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!

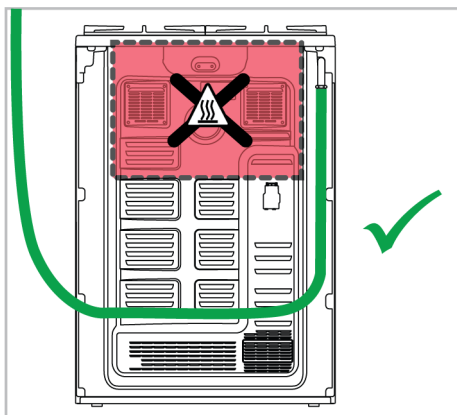
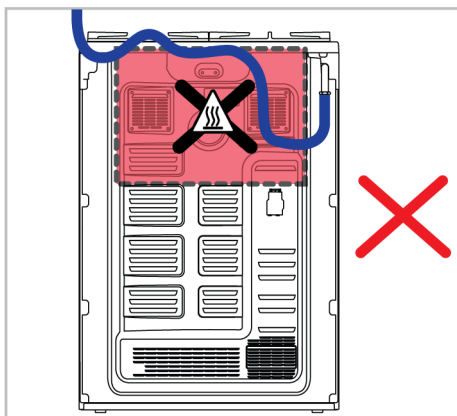
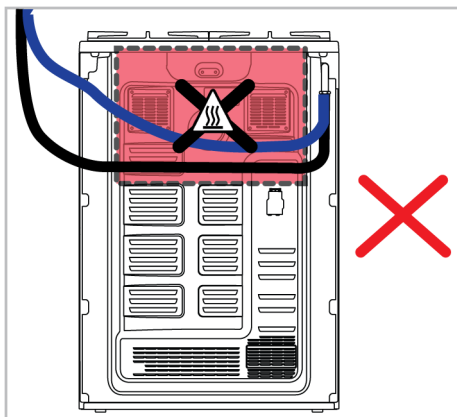
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 °C above room temperature.



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



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



Parts for Gas Connection

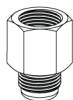
The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas

connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :



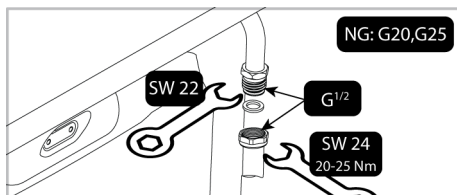
Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.

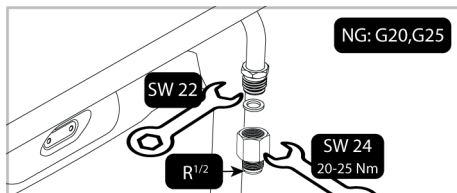
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



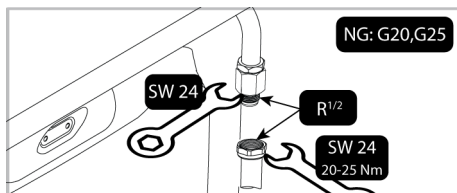
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

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



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



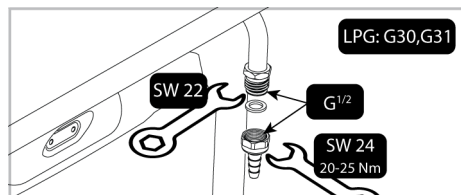
5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

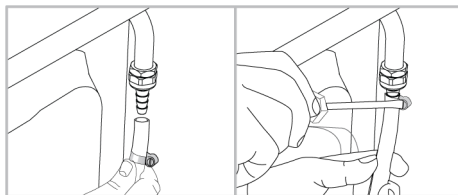
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

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



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



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

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

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. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.

4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. 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.

4.5 Gas Conversion

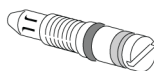
General warnings

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

Parts for Gas Conversion

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

Bypass nozzle:

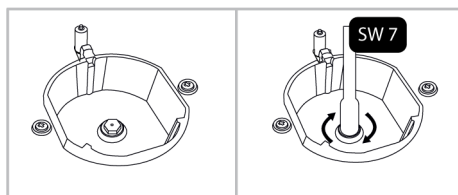


Burner injector:

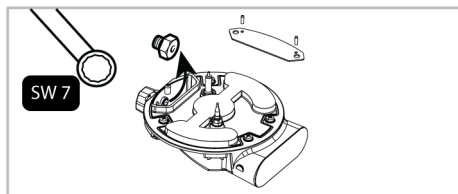


Exchange of injector for the burners

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



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



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

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



New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

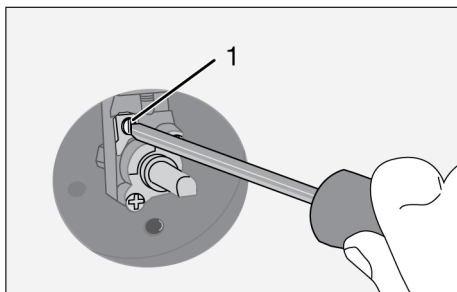
8. You must check for leakage injectors after connection.



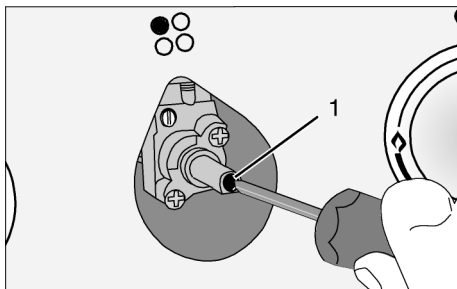
Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counterclockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

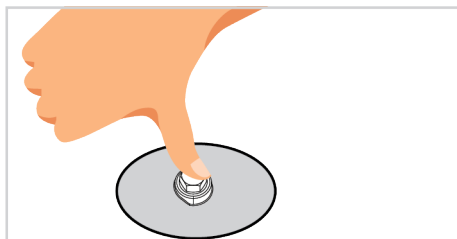


1 Flow rate adjustment screw

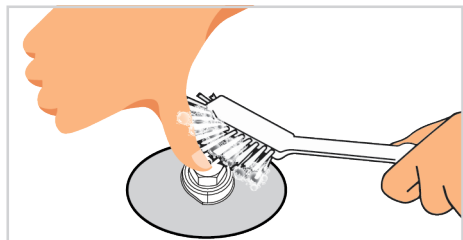
Leakage check at the injectors

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

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

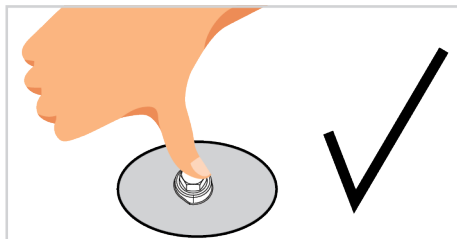
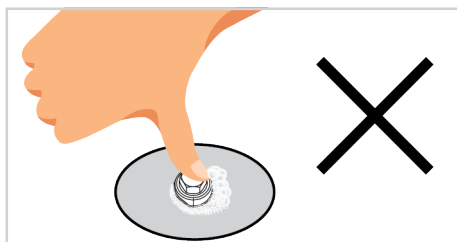


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service

agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating

functions [► 16]". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.

6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

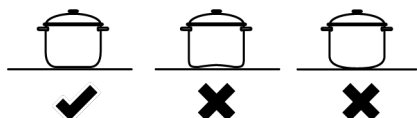
6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

General warnings

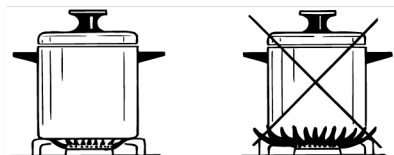
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.

- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



- Do not place anything, e.g. flame tamer or griddle plate between pan and pan support.
- Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect flame onto the hotplate.
- Locate pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.
- Not suitable for aftermarket lids or covers.

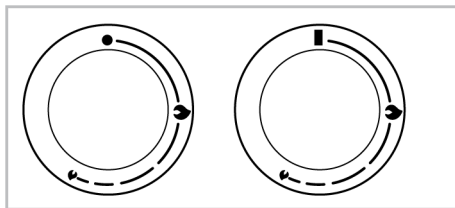
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

i 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. Adjust your desired power level.

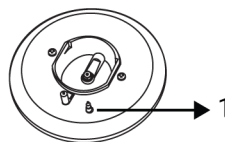
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

i If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

i When the glass top lid is closed or removed from the product, the gas coming to the hob burners will be cut off. For this reason, you cannot use the hob burners when the glass top lid is closed or removed from the product.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven

door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

7.2 Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating. For your oven to operate, turn the timer knob to a certain baking time or to the "∞/👤" symbol.

Turning off the oven

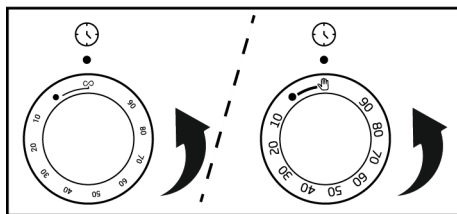
You can turn off the oven by bringing the knobs of function selection, temperature and timer to the off (top) position.

Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
3. Turn the timer knob towards the "∞/👤" symbol.



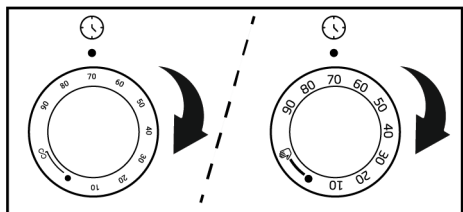
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking yourself and turn it off. When the baking process is finished, you can turn off the oven by bringing the knobs of function selection, temperature and timer to the off position (top).

Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
3. Bring the timer knob to your desired baking time.



⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off.

4. When the baking time is expired, the timer knob will turn fully anticlockwise. An audible warning indicates that the time has expired and the oven stops baking.

8 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

5. If your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (top) position. If you wish to continue, turn the timer knob to a specific baking time once more. The oven will keep operating at the set function and temperature.

For finishing baking before the time set:

1. Turn the timer knob counter clockwise until it reaches the off (up) position.
2. Turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (top) position.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Rich pastry ***	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	220	10 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bot- tom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling.**
Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

8.1.4 Test foods

Cooking table for test meals

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 ... 40
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [► 45]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
 - If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
 - Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
 - You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
 - If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
 - Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
 3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
 4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
 5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
 6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

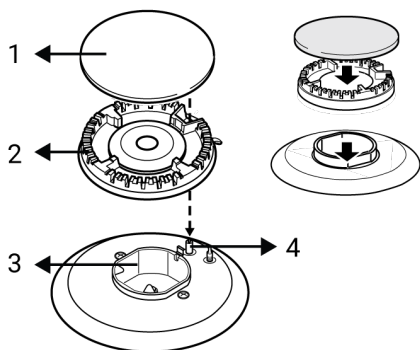
Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

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



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set

the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

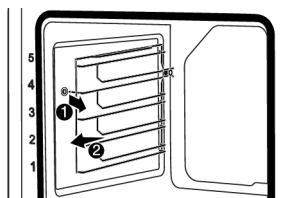
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Easy Steam Cleaning

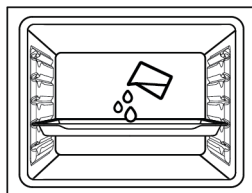
This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.

2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

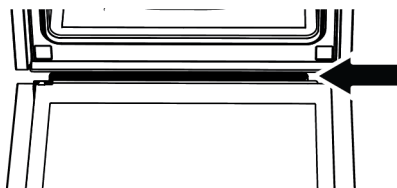
Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



9.7 Cleaning the Oven Door

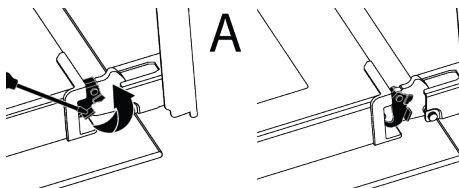
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and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



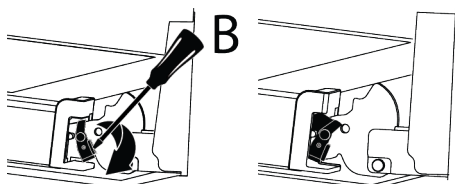
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

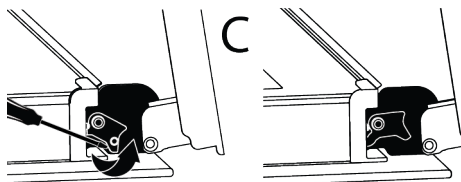
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



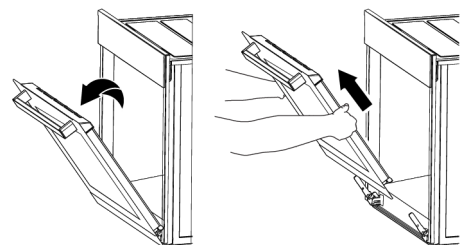
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

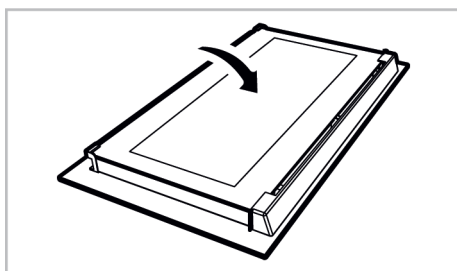


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

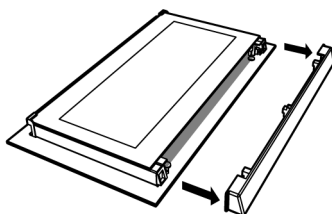
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

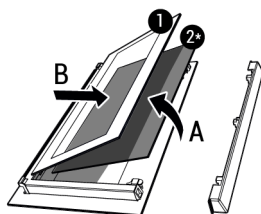
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is

crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

9.9 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

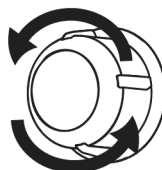
Replacing the oven lamp

General Warnings

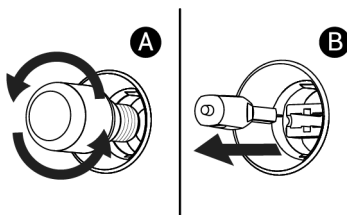
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



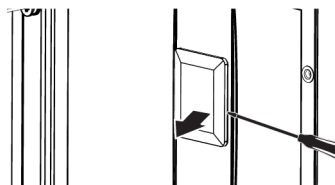
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



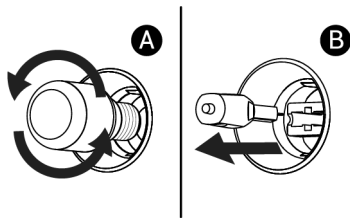
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	52
1.1 Передбачуване використання ..	52
1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet.....	53
1.3 Електрична безпека.....	54
1.4 Правила Безпеки під час користування газом	56
1.5 Безпека під час транспортування.....	57
1.6 Безпечне встановлення	58
1.7 Безпека використання	60
1.8 Застереження щодо температури.....	60
1.9 Використання приладдя.....	61
1.10 Безпека під час готування	61
1.11 Безпечне обслуговування та очищення.....	63
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	64
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	64
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	64
2.2 Інформація щодо упаковки	64
2.3 Поради щодо енергозбереження	64
3 Придбаний виріб	65
3.1 Опис виробу	65
3.1.1 Варильний агрегат	65
3.1.2 Секція плити	66
3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою	66
3.3 Функції печі	67
3.4 Додаткове приладдя виробу.....	68
3.5 Використання аксесуарів продукту.....	68
3.6 Технічні характеристики.....	71
4 Установка	74
4.1 Правильне місце для установки	74
4.2 Електричне з'єднання.....	76
4.3 Підключення до джерела газопостачання	77

4.4 Розміщення виробу	81
4.5 Перехід на інший тип газу.....	82
5 Перше використання.....	84
5.1 Початкове очищення.....	84
6 Правила експлуатації варильної панелі	85
6.1 Загальна інформація про використання печі.....	85
6.2 Експлуатація поверхонь для готування	86
7 Використання духовки	87
7.1 Загальні відомості про використання духовки.....	87
7.2 Експлуатація блока керування духовкою	87
8 Загальна інформація щодо випікання.....	89
8.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці	89
8.1.1 Приготування випічки й страв у печі	90
8.1.2 М'ясо, риба й птиця	93
8.1.3 Гриль	95
8.1.4 Страви для тестування.....	96
9 Технічне обслуговування та очищення	98
9.1 Загальна інформація щодо очищення	98
9.2 Очищення приладдя.....	100
9.3 Чищення плити.....	100
9.4 Очищення панелі керування ...	101
9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв).....	101
9.6 Легке очищення парою	101
9.7 Очищення дверцят духовки	102
9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки.....	103
9.9 Очищення лампи духовки	104
10 Пошук та усунення несправностей	105



1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечно використання і безпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти і/або продукти з газом небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об'єкти, які діти можуть досягти у продукт.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Коли двері відчинені, не класти на нього жодних важких об'єктів або дозволити дітям сісти на нього. Ви можете викликати духовку, щоб накінчити або пошкодити двері.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:
 1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
 2. Відрізайте силовий кабель і відключити його з вилучкою з продукту.
 3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.

4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб елементи підключення до мережі газопостачання і/або електричні кабелі не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на

гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до

виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик

короткого замикання або ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.



1.4 Правила Безпеки під час користування газом

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**
Використання газових продуктів приготування призводить до утворення речовин, випущених в результаті тепла, вологості та горіння в кімнаті. Переконайтеся, що кухня добре вентилується, особливо при використанні продукту: Зберігайте діри природної вентиляції відкритими або встановлюють пристрій механічної вентиляції (механічний екстрактор/капот). Інтенсивне використання продукту для тривалого часу може потребувати додаткової вентиляції: наприклад, відкриття вікна або ефективнішої вентиляції, підвищення рівня механічної вентиляції, якщо ні тощо.

- Цей продукт слід використовувати в кімнаті, яка має правильно коригований і функціонуючий датчик монооксиду вуглецю. Переконайтеся, що датчик монооксиду вуглецю працює належним чином і часто обслуговується датчиком. Датчик монооксиду вуглецю повинен бути розміщений не більше ніж на 2 метри від продукту.
- Умови встановлення цього пристрою вказано на етикетці (або на таблиці даних)
- Належне горіння потрібно в газових продуктах приготування їжі. У разі неповного згорання, може розвинутися монооксид вуглецю (CO). Монооксид вуглецю-це безколісний, безкурковий і дуже токсичний газ, який має смертельний ефект навіть у дуже невеликих дозах. Ви можете зрозуміти, що газ спалюється добре, якщо полум'я неперервне і синє. Якщо полум'я хвилює, розрізати і інтенсивно жовті, газ не горить добре.
- Газові продукти і системи повинні регулярно перевіряти на належне функціонування. Регулятор, шланг і його затискач повинні

- регулярно перевіряти і замінити в періоди, рекомендованих виробником або при необхідності.
- Регулярно очищайте поверхні газової плити. Переконайтеся, що газ горить належним чином після очищення.
- Не використовуйте каstrулі/сковорідки, які перевищують розміри, наведені в посібнику користувача. Використання каstrуль більшого розміру, ніж зазначено, може призвести до отруєння чадним газом і перегріву прилеглих поверхонь і ручок управління. Використання менших каstrуль/сковорідок може призвести до опіків від полум'я.
- Запитуйте інформацію про газові номери телефонів і заходи безпеки у випадку газового запаху від вас місцевого постачальника газу.

⚠ Що робити, коли чуєте газ!

- Не використовуйте відкритий вогонь або не курити. Не використовувати жодної електричної ручки (наприклад, knob або дверний дзвінок). Не використовуйте фіксовані або мобільні телефони.
- Відчиніть двері і вікна.

- Вимкніть всі клапани на продукти приготування газу і метр газу на головному контрольному клапані, якщо це не обмежений простір або підвал.
- Позначте всі трубки і з'єднання для щільності. Якщо ви все ще чуєте газ, залиште будинок.
- Попереджати сусідів.
- Викличте пожежну бригаду. Телефон за межами будинку.
- Викличте уповноважений сервіс і вашу компанію з розподілення газу.



1.5 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від електромережі та джерела постачання газу.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.

- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Забороняється встановлювати виріб на підлогу з килимовим покриттям. Інакше відсутність повітряного потоку під виробом призведе до перегріву електричних частин. Це спричинить проблеми із функціонуванням придбаного виробу.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на чисту, рівну та тверду поверхню. Забороняється встановлювати його на плінтусній або опорній плиті. Не можна розміщувати вироби на картонних або пластикових плитах.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я



1.6 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими кінцями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.

варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.

- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконаватися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.
- Перекрийте джерело газопостачання перед початком будь-яких робіт з газовим приладом. Існує небезпека вибуху.
- Підключення виробу до газорозподільної системи може здійснюватися лише сертифікованим та кваліфікованим спеціалістом. Проведення ремонтних робіт не спеціалістами може створювати небезпеку вибуху чи отруєння.
- Необхідно під'єднати газовий шланг у такий спосіб, щоб він не торкався рухомих частин у зоні свого розміщення і не пошкодився в результаті переміщення рухомих частин (наприклад, шухляд). Крім того, газовий шланг не слід розміщувати в приміщеннях, де існує можливість затискання.
- Уникайте обставин, за яких газовий шланг може бути роздавлений, складений, затиснутий чи може торкнутися гарячих частин виробу та посуду на виробі. У випадку пошкодження газового шлангу може виникнути ризик вибуху.
- Переконайтесь у відсутності витоків газу після підключення джерела газопостачання до вашого виробу. Переконайтесь у

відсутності витоків газу.
Забороняється
використовувати виріб у
випадку наявності витоків
газу.



1.7 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку. Перекрийте основний газовий кран.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.
- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.
- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або

координація рухів порушені
внаслідок вживання
алкоголю та/або наркотиків.

- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.
- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.
- Не зачиняйте верхні дверцята до охолодження конфорок. Інакше кришка може тріснути і спричинити травмування.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



1.8 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й

нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.

- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.



1.9 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих

поліцях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі «**Використання приладдя**».

- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.



1.10 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.
- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки

може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.

- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
- Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
- Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.
- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.

- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Якщо для смаження використовується решітка для гриля, на нижню решітку потрібно встановити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це

найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.

- Розміщуйте посуд у центрі зони конфорки. Зверніть увагу, що не можна допускати, щоб вогонь у зоні конфорки виходив за межі бічної поверхні посуду.

1.11 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки і скла верхніх дверцят духовки (якщо є) агресивні абразивні засоби для чищення, металеві скребки, металеві губки, дротяні скребки для миття посуду або відбілювачі. Ці матеріали

можуть призвести до
подряпин та зламів скляних
поверхонь.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформація про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попередньо

нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.

- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для

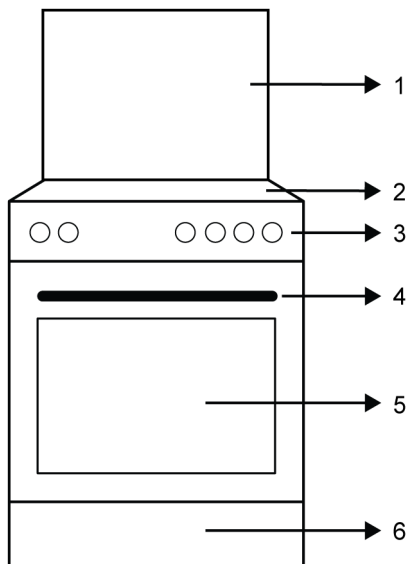
запікання. Крім того, якщо ви готуєте страву поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

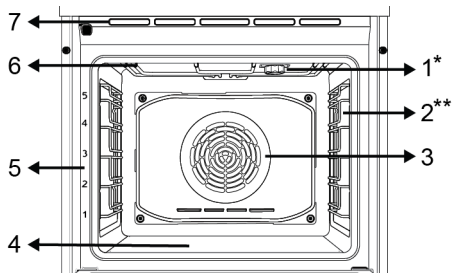
У цьому розділі ви можете знайти огляд і основні способи використання панелі керування продукту. Залежно від типу продукту зображення та деякі характеристики можуть відрізнятися.

3.1 Опис виробу



- 1 Верхня кришка
- 2 Зона варильної поверхні
- 3 Панель керування
- 4 Ручка
- 5 Дверцята
- 6 Нижня частина

3.1.1 Варильний агрегат

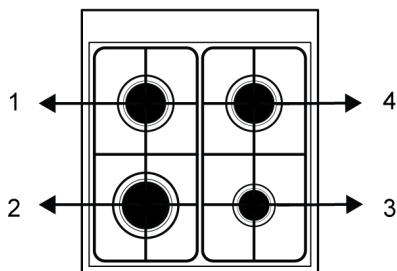


- 1 Лампа
- 2 Дротяні полиці
- 3 Електродвигун вентилятора (за сталевую пластиную)
- 4 Нижній нагрівач (під сталевую пластиную)
- 5 Положення полицок
- 6 Верхній нагрівач
- 7 Вентиляційні отвори

* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнятися.

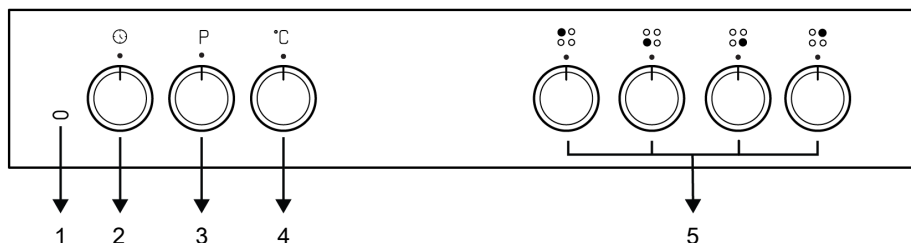
** Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений дротяною решіткою. На зображенні як приклад показано виріб, оснащений дротяною решіткою.

3.1.2 Секція плити



- 1 Ззаду ліворуч - Звичайна конфорка
- 2 Спереду ліворуч - Швидка конфорка
- 3 Спереду праворуч - Додаткова конфорка
- 4 Ззаду праворуч - Звичайна конфорка

3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою



- 1 Лампа термостата
- 3 Ручка вибору функцій
- 5 Ручки управління варильною поверхнею

- 2 Ручка таймера
- 4 Ручка вибору температури

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Ручка вибору температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор внутрішньої температури духовки

Ви можете визначити температуру всередині духової шафи за лампою температури. Лампа термостата розташована на панелі керування. Лампа термостата вмикається, коли виріб починає працювати, і лампа термостата вимикається, коли він досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, лампа термостата знову вмикається.

Ручки управління варильною поверхнею

Ви можете керувати варильною поверхнею за допомогою ручок керування плитою. Кожна ручка керує відповідним пальником. Ви можете визначити, яким пальником він керує, за символами на панелі керування.

Таймер

Ви можете готувати, встановивши певний час приготування за допомогою ручки таймера. Цифри на ручці вказують відповідний час приготування в хвиликах. Символ  вказує на необмежений час приготування. Якщо встановити ручку на символ , можна готувати вручну (за бажанням) протягом невизначеного часу.

3.3 Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Робота з вентилятором	-	Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для одночасного приготування страв на кількох деках, розміщених на полицях на різних рівнях.
	Функція «3D»	*	Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте малим грилем, швидко розподіляється в піч за допомогою вентилятора. Підходить для смаження невеликих кількостей.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

3.4 Додаткове приладдя виробу

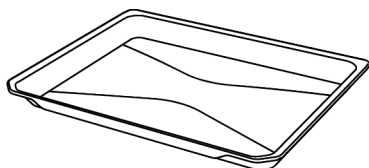
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.



Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

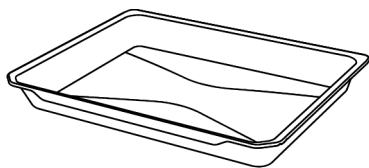
Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



Глибокий лоток

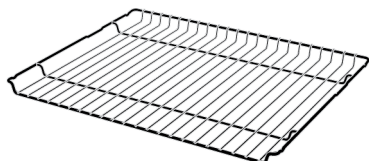
Використовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій під час приготування на грилі.



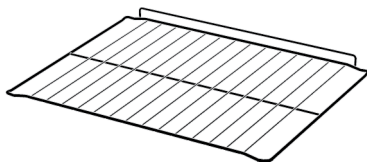
Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушувати на потрібній полиці.

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :

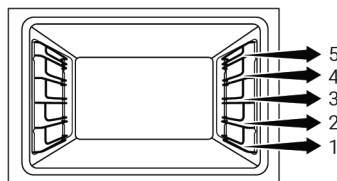


3.5 Використання аксесуарів продукту

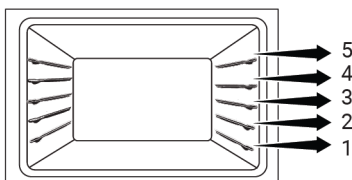
Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дротяними полицями :



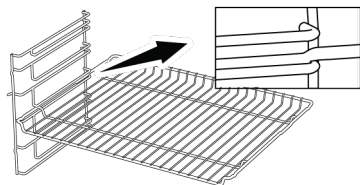
Стосується моделей без дротяних полиць :



Розміщення дротяного гриля на полицях приготування

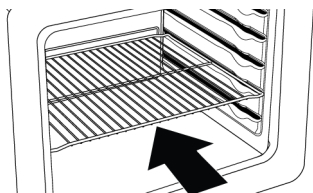
Стосується моделей з дротяними полицями :

Це має вирішальне значення для того, щоб розмістити вітровий гриль на дратах з дротами. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті. Для кращого приготування їжі, дрова решітка повинна бути забезпечена на зупинку точки дроту. Він не повинен пройти через точку зупинки, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



Стосується моделей без дротяних полиць :

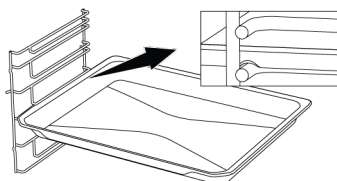
Це має вирішальне значення для того, щоб провідати дріт гриль на бічних полицях. Дрова решітка має по одному напрямку при розміщенні на полиці. При розміщенні дротяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті.



Розміщення піддону на полицях

Стосується моделей з дротяними полицями :

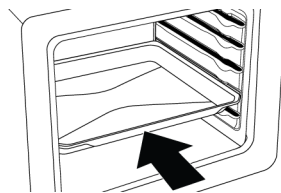
Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітці. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



Стосується моделей без дротяних полиць :

Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці.

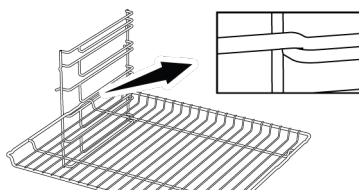
Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду.



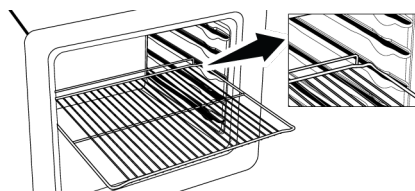
Функція зупинки дротяного гриля

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

Стосується моделей з дротяними полицями :

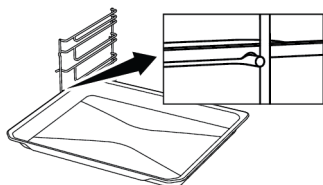


Стосується моделей без дротяних полиць :



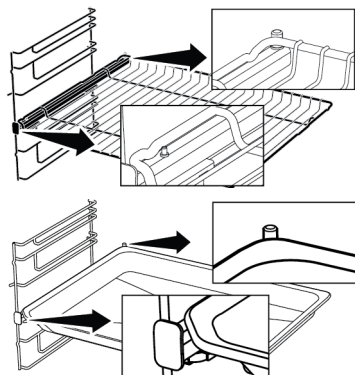
Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних
-Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами

Завдяки телескопічним направляючим можна легко встановлювати та знімати підноси або решітки. Слід бути обережним, щоб розмістити лотки та решітки на телескопічних напрямних, як показано на малюнку нижче.



3.6 Технічні характеристики

UK

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм)	850 /600 /600
Напруга/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Загальне енергоспоживання (кВт)	2,7 kW
Загальне споживання газу (кВт)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Зони приготування

Спереду ліворуч	Швидка конфорка
Потужність	2,9 кВт (211 g/h – G30)

Спереду праворуч	Додаткова конфорка
Потужність	1,0 кВт (73 g/h – G30)

Ззаду ліворуч	Звичайна конфорка
Потужність	2,0 кВт (145 g/h – G30)

Ззаду праворуч	Звичайна конфорка
Потужність	2,0 кВт (145 g/h – G30)

Тип газу/тиск, на якому встановлено продукт:	
G20 20 мбар	

Категорія газового продукту

Cat II 2H3B/P

Типи газу/тиски, на які можна конвертувати продукт:

G30 30 мбар

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження. Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.	
---	--

	Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.
--	---

	Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.
--	---



Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

Категорії/типи / тиск газу в країні

У таблиці нижче ви можете знайти тип газу, тиск і категорію газу, які можна використовувати для країни, де буде встановлено пристрій.

КОДИ КРАЇН	КАТЕГОРІЯ		ТИП ГАЗУ І ТИСК			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

КОДИ КРАЇН	КАТЕГОРІЯ		ТИП ГАЗУ І ТИСК			
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
UK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Таблиця інжекторів

У наведеній нижче таблиці наведено значення інжекторів для всіх типів горючих речовин для перетворення на газ. Ви можете отримати значення для інжектора, переглянувши технічну таблицю типів газу, які можна конвертувати відповідно до ваших горючих матеріалів і країни. Інжектори можуть не постачатися з вашим продуктом. Ви можете отримати його в авторизованих службах або в місці, де ви придбали продукт.

Зони приготування									
Потужність	G20,20 мбар G25,25 мбар	G30,28 30 мбар G31,37 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 кВт	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 кВт	115	87	155	145	108	130	165	80	75

4 Установка

Загальні попередження

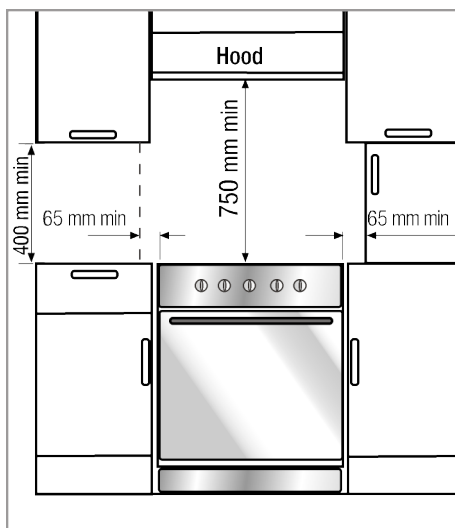
- Для встановлення приладу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При підготовці приладу до експлуатації перевірте надійність електричних і газових з'єднань, перш ніж звертатися до авторизованого сервісного центру. Якщо з'єднання виконані ненадійно, зверніться до кваліфікованого електрика й установника, щоб виконати потрібні налаштування. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
- Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
- Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

4.1 Правильне місце для установки

- Розмістіть виріб на твердій поверхні через повітропроводи під виробом. Його не можна встановлювати на основу чи п'єдестал. Ніжки виробу не повинні занурюватися на м'які поверхні, напр. килим тощо.
- Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.
- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання

з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.

- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.

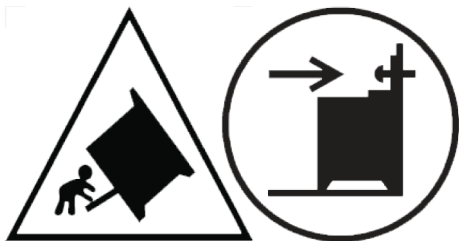


- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- Якщо над плитою встановлюється витяжка, зверніться до інструкцій виробника витяжки щодо висоти встановлення (мінімум 650 мм).
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100°C).

Запобіжний ланцюжок

Щоб запобігти порушенню рівноваги пристрою, закріпіть його ланцюгом духовки, що входить до комплекту постачання.

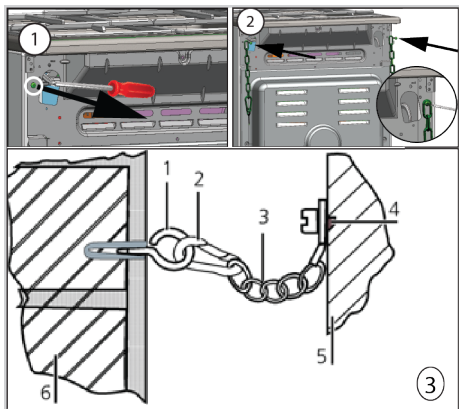
Попередження. Ризик перекидання!



Попередження: Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

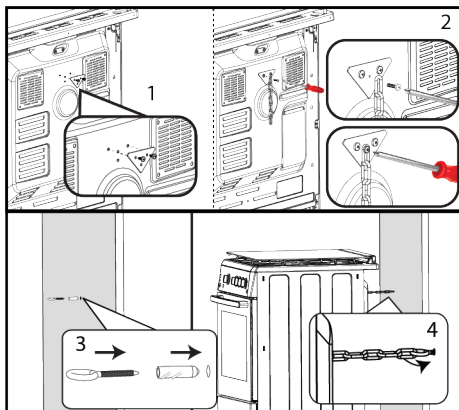


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим. Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний

вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

Загальне споживання газу (кВт)	мін. вентиляційний отвір (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

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм.

Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м².

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

4.2 Електричне з'єднання

Загальні попередження

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з електромонтажу, відключіть виріб від електромережі. Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Продукт повинен бути підключений до електромережі тільки авторизованою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін виробу починається лише після правильної установки. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок процедур, проведених сторонніми особами.
- Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура

живлення має виконувати спеціаліст фірмового сервісного центру. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.
- Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю). Не використовуйте подовжувачі або кілька розеток для підключення живлення.
- Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Якщо виріб виробляється із кабелем та штепсельною вилкою:

Ваш виріб виробляється із під'єднанням до електромережі кабелем та штепсельною вилкою. Підключіть вилку вашого виробу до заземленої розетки та зробіть електричне з'єднання.

4.3 Підключення до джерела газопостачання

⚠ Загальні попередження

- У разі, якщо встановлення, ремонт або підключення виконується неуповноваженою/неліцензованою/

некваліфікованою особою чи технічним працівником, існує ризик вибуху, пожежі й отруєння.

- Перед розміщенням виробу уточніть умови місцевої газорозподільної системи (тип і тиск газу) і переконайтеся, що параметри газу, що використовується у виробі, відповідають цим умовам. Умови регулювання параметрів газу й технічні характеристики виробу наведені на заводських табличках (або в паспортній інформації).
- Якщо код вашої країни відсутній на заводській табличці, дотримуйтеся місцевих технічних інструкцій для своєї країни, пов'язаних із підключенням до джерела газопостачання й переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.
- Роботи з підключення виробу до системи газопостачання можуть виконувати тільки вповноважені/ліцензовані/кваліфіковані особи чи технічні працівники.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені діями неуповноважених/неліцензованих/некваліфікованих осіб або технічних працівників.
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Якщо доведеться використовувати інший тип газу в придбаному виробі, необхідно проконсультуватися з уповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником щодо відповідної процедури переналаштування виробу для використання з іншими типами газу.
- Не забувайте ретельно перевіряти місце підключення до джерела газопостачання на герметичність після кожного використання. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть виникнути внаслідок витоку газу, спричиненого діями неуповноважених/неліцензованих осіб,

пов'язаними з підключенням до джерела газопостачання або переналаштуванням виробу для використання з іншими типами газу.

Ризик загоряння

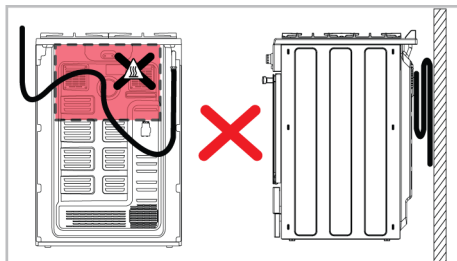
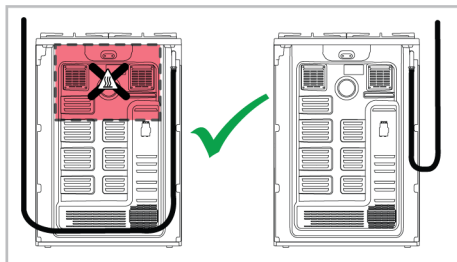
- Якщо підключення не відповідає нижченаведеним інструкціям, виникає ризик витоку газу й пожежі. Наша компанія не несе відповідальності за спричинені цим збитки.
- Підключення до джерела газопостачання має здійснюватися лише вповноваженою/ліцензованою/кваліфікованою особою або технічним працівником.
- Переконайтеся, що газовий шланг, який використовується для підключення до джерела газопостачання, відповідає місцевим технічним вимогам до газопостачання.
- Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб він не торкався рухомих частин і гарячих поверхонь навколо нього (як показано нижче на рисунках), а також не затискався під час переміщення рухомих частин (наприклад, висувних контейнерів). Крім того, його не слід розміщувати в місцях, де є можливість його роздавлювання.
- Не пересувайте виріб після завершення його підключення до джерела газопостачання. У разі переміщення може виникнути ризик витоку газу.
- Для підключення до джерела газопостачання й переналаштування виробу для використання з іншими типами газу необхідно використовувати гайковий ключ.

Вибір сторони підключення газу

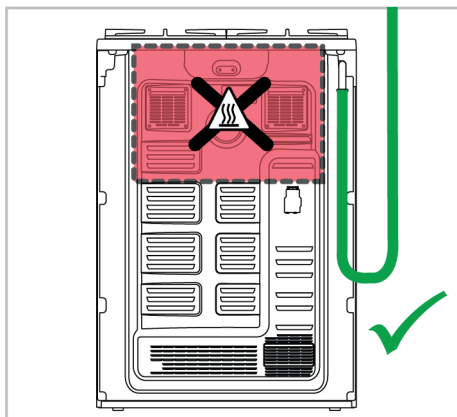
- Щоб уникнути розриву й згортання шлангу під час підключення, слід виконувати підключення шляхом поворотів під великими кутами.
- Не можна здавлювати, згинати, затискати газовий шланг, торкатися його предметами з гострими кутами або торкатися ним гарячих частин

виробу й посуду на виробі. Існує ризик вибуху через пошкодження газового шланга!

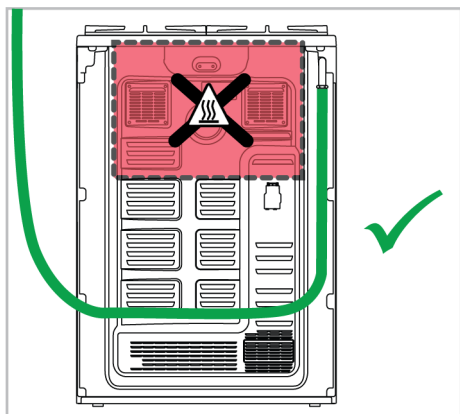
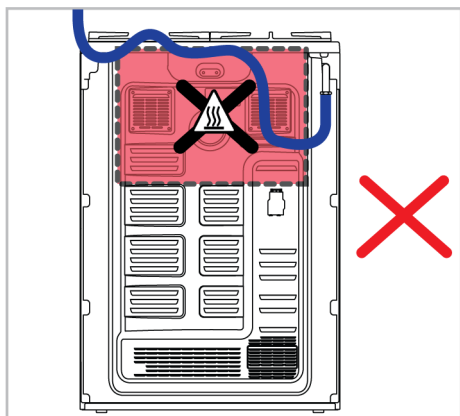
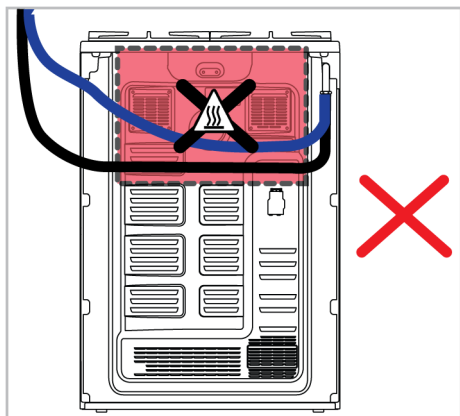
- Не можна допускати, щоб газовий шланг торкався частин, які можуть нагріватися до температури, що на 70 °C перевищує кімнатну температуру.



- Перед підключенням до джерела газопостачання переконайтеся, що магістральний газопровід і штуцер газового шланга виробу, що підключається до джерела газопостачання, знаходяться на одному й тому ж боці.



- Якщо вихідний отвір газового шланга та газова магістраль розташовані не з одного боку, переконайтеся, що під час підключення шланг не проходить через гарячу зону.



Запчастини для підключення газу

Деталі та інструменти, які можуть знадобитися для підключення газу, наведені нижче. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом. Частини, потрібні для підключення до джерела газопостачання, можуть відрізнятися залежно від типу газу й технічних норм, які застосовуються в конкретній країні. Ущільнення :



Сполучний елемент EN 10226 R1/2" :



З'єднувальна деталь для підключення до системи постачання зрідженого нафтового газу (G30, G31) :



Вихідний газовий штуцер :



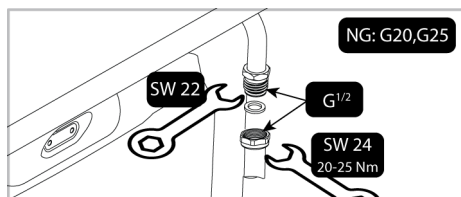
Підключення до джерела газопостачання. Природний газ

- Перед встановленням виробу необхідно належним чином підготувати до монтажу систему підключення до внутрішнього газопроводу. Для підключення до виробу необхідно, щоб на виході системи газопостачання був встановлений клапан для природного газу.
- Переконайтеся, що клапан для природного газу є легкодоступним.

- Підключіть виріб до системи постачання природного газу у вашому домі за допомогою гнучкого газового шланга, який відповідає місцевим технічним вимогам.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб система подачі газу була підключена через газову трубу або безпечний газовий шланг з різьбовими фітінгами на обох кінцях.

Підключення типу EN ISO 228 G1/2"

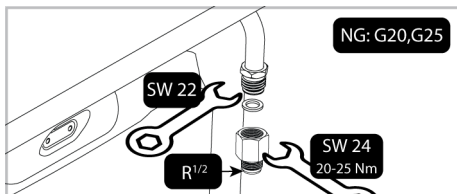
1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі газу на пристрій за допомогою гайкового ключа на 22 мм, а потім вставте з'єднувальну деталь у з'єднувальну деталь за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



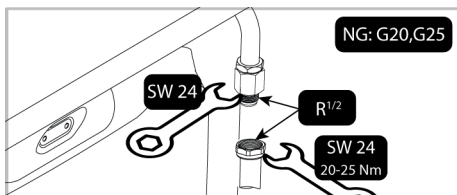
3. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

Підключення типу EN 10226 R1/2"

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до системи подачі природного газу і переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. афіксувавши штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Вставте нову ущільнювальну прокладку в шланг/трубу безпечного газу. Переконайтеся, що прокладка встановлена правильно.
4. Обмотайте герметичний матеріал навколо різьбової частини з'єднувача. Під'єднайте різьбову частину захищеного газового шланга/труби до з'єднувача за допомогою гайкового ключа на 24 мм, а потім надійно затягніть її, утримуючи з'єднувач на місці за допомогою гайкового ключа на 24 мм.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витоку.

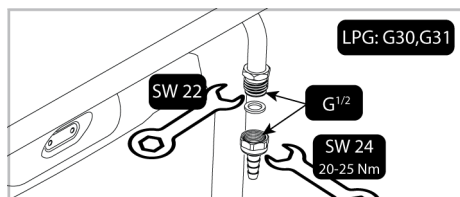
Підключення до джерела газопостачання. Зрізаний нафтовий газ

- Щоб запобігти витоку газу, слід підключати виріб у такий спосіб, щоб він розташовувався якомога ближче до місця з'єднання з джерелом газопостачання.
- Для підключення до джерела газопостачання знадобиться пластиковий газовий шланг і відповідний монтажний хомут. Необхідно використовувати пластиковий газовий шланг із внутрішнім діаметром 10 мм і довжиною, що не перевищує 150 см. Необхідно, щоб пластиковий шланг був герметичним і доступним для огляду.

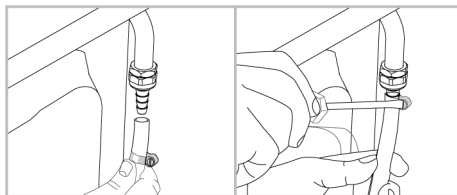
- Необхідно регулярно перевіряти справність газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його хомут необхідно регулярно перевіряти й періодично замінювати відповідно до термінів, рекомендованих виробником, або в разі потреби.
- Для підключення до джерела газопостачання необхідно використовувати нову ущільнювальну прокладку.
- Необхідно, щоб підключення до джерела газопостачання здійснювалося за допомогою газового шланга або твердого з'єднання.

З'єднання за допомогою затискного (безрізбового) газового шланга

1. Вставте нове ущільнення в з'єднувальну деталь для підключення до джерела зрідженого нафтового газу й переконайтеся, що ущільнення встановлено правильно.
2. Закріпіть штуцер виробу для підключення до джерела газопостачання гайковим ключем на 22 мм, приєднайте з'єднувальну деталь до штуцера системи подачі газу на виріб гайковим ключем на 24 мм, а потім надійно затягніть її.



3. Встановіть монтажний хомут на один кінець газового шланга. Розм'якшіть кінець газового шланга, до якого приєднано хомут, помістивши його в киплячу воду на одну хвилину.
4. Вставте розм'якшений кінець газового шланга до упору в з'єднувальну деталь. Надійно затягніть хомут за допомогою викрутки.



5. Після підключення необхідно перевірити з'єднувальну деталь на предмет витoku.

Перевірка герметичності в місці підключення

- Переконайтеся, що всі ручки на виробі знаходяться у вимкненому положенні. Переконайтеся, що подачу газу відкрито. Для контролю витoku газу приготуйте мильну піну й нанесіть її на місце підключення шланга.
- У разі витoku газу на наміленій частині з'являються мильні бульбашки. У цьому випадку ще раз перевірте місце підключення до джерела газопостачання.
- Замість мила можна використовувати наявні в продажу спреї для перевірки витoku газу.
- У разі витoku газу перекрийте подачу газу й провітрити приміщення.
- Для контролю витoku газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

4.4 Розміщення виробу

1. Посуньте пристрій до кухонної стіни.
2. Закріпіть запобіжний ланцюг.
3. Регулювання ніжок духової шафи

Регулювання ніжок духової шафи

Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.
3. Відкрийте вентиль подачі газу.
4. Перевірте надійність усіх з'єднань.
5. Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.



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

4.5 Перехід на інший тип газу

Загальні попередження

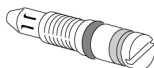
- Перш ніж розпочати будь-які роботи з підключення до внутрішнього газопроводу, відключіть виріб від системи газопостачання. Існує небезпека вибуху!
- Для того, щоб виріб став придатним для використання з іншим газом, необхідно замінити всі газові форсунки, а газові крани відрегулювати в режимі холостого ходу.
- Після того, як виріб налаштовано на використання з іншим типом газу, нову табличку із зазначенням типу газу (постачається в пакеті із запасними частинами) потрібно наклеїти на поточну заводську табличку, розташовану на задній стінці корпусу виробу.
- Перелік взаємозамінних типів і класів газу для придбаного виробу за країнами наведено в розділі «Класи/типи/тиск газу за країнами». Ознайомтеся з інформацією щодо взаємозамінних типів газу у вашому регіоні, наведеною в таблиці в цьому розділі. Неможливо здійснювати заміну на типи газу, не зазначені в цій таблиці.

- Можливо, що запасна форсунка, яка підходить для типу газу, який ви збираєтеся використовувати замість поточного типу, не постачається разом із виробом. Потрібні форсунки можна придбати в авторизованому сервісному центрі або в місці придбання виробу.
- Параметри форсунок і типи газу, які слід використовувати для пальників, наведено в кінці розділу. Виконайте підключення типу газу, який потрібно переобладнати, як описано в розділі підключення газу.

Частини для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу

Нижче наведені зображення частин та інструментів, які можуть знадобитися для переналаштування виробу для використання з іншим типом газу. Залежно від моделі ці частини можуть не постачатися разом із виробом.

Жиклер

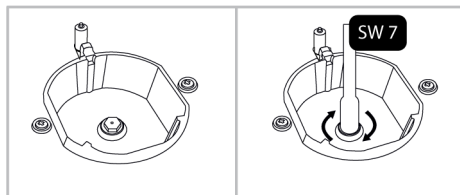


Форсунка пальника

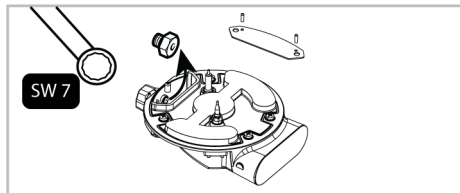


Заміна форсунок пальників

1. Переведіть усі кнопки керування на панелі керування у вимкнене положення.
2. Перекрийте подачу газу.
3. Зніміть кришку та корпус конфорки.
4. Зніміть газові форсунки, обертаючи їх проти годинникової стрілки (за допомогою гайкового ключа № 7).



5. Якщо придбаний виріб оснащений пальником ВОК з бічною форсункою, вийміть форсунку, використовуючи гайковий ключ № 7.



i На деяких пальниках конфорки форсунка закрита металевою частиною. Щоб замінити форсунку, треба зняти цю металеву кришку.

6. Встановіть нові газові форсунки. (Застосовуйте момент затягування 4 Нм.)
7. Перевірте всі з'єднання, щоб переконатися, що вони виконані безпечно й надійно.

i Інформацію щодо розташування нових форсунок наведено на їхній упаковці або в таблиці розташування форсунок на.

8. Після підключення необхідно перевірити форсунки на предмет витіку.

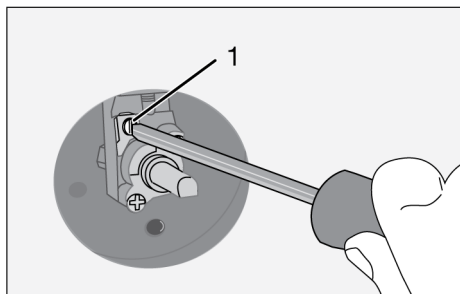
i Не намагайтеся витягти вентиля газових конфорок, за винятком аномальних умов. Для заміни вентилів слід звернутися до авторизованої сервісної служби.

Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

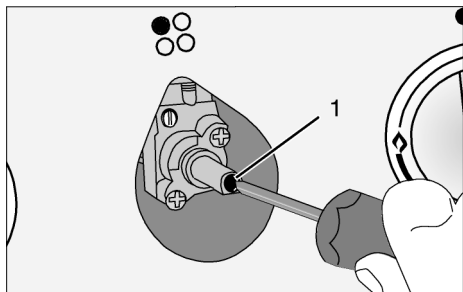
1. Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
2. Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
3. До гвинта регулювання подачі газу застосовуйте викрутку відповідного розміру.
4. Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт проти годинникової стрілки.

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

5. Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
6. Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.
7. Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використововуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу

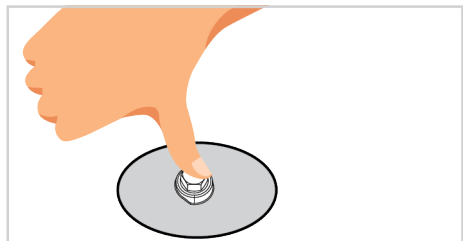


1 Гвинт регулювання подачі газу

Перевірка інжектора на виток

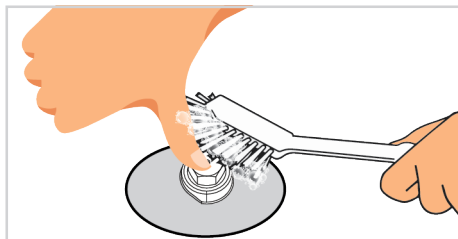
Перш ніж проводити модернізацію виробу, переконайтеся що всі кнопки керування вимкнено. Після належної заміни інжекторів кожен із них слід перевірити на виток газу.

1. Переконайтеся, що подачу газу на виріб увімкнено, залишивши всі кнопки керування в положенні вимкнено.
2. Кожен з отворів інжектора закривається пальцем із відповідним зусиллям для зупинення витоку газу після увімкнення відповідної кнопки керування, і вона утримується в натиснутому положенні, щоб газ міг потрапити до інжектора.

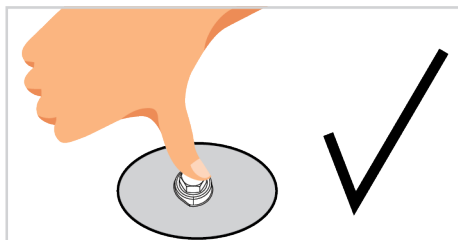
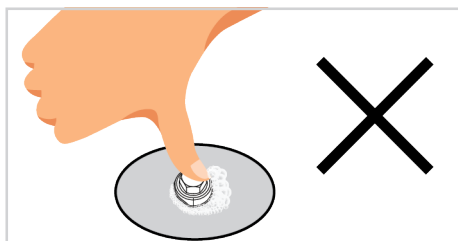


3. За допомогою невеликої щітки нанесіть підготовлену мильну воду у місці з'єднання інжектора; якщо в

місці з'єднання інжектора є витік газу, мильна вода почне пінитися. У цьому випадку затягніть інжектор із відповідним зусиллям і повторіть крок 3 ще раз.



4. Якщо піна залишається, потрібно негайно вимкнути подачу газу до виробу та зателефонувати до уповноваженої сервісної служби або ліцензованому технічному фахівцю. Не використовуйте виріб до візиту представника авторизованої сервісної служби.



5 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

5.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.

2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.

3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки [► 67]». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

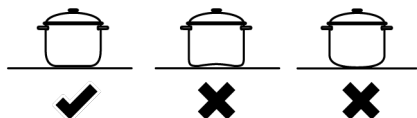
ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

6 Правила експлуатації варильної панелі

6.1 Загальна інформація про використання печі

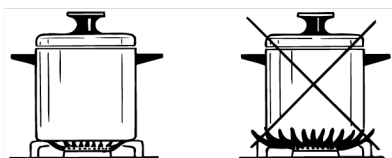
Загальні попередження

- Розміщуйте каструлі та пательні таким чином, щоб ручки не знаходились над конфорками, щоб запобігти їх перегріванню.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.



- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Не запалюйте пальники без каструль або пательнь на відповідній конфорці.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.

- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.
- Розміри каструль/сковорідок повинні відповідати розміру полум'я. Встановіть газове полум'я таким чином, щоб воно не виступало за основу горщика/сковорідки і помістіть каструлі/пательні на тримач каструлі, центруючи його. Не використовуйте великі каструлі/каструлі, щоб закрити більше однієї конфорки.



Рекомендовані розміри кастрюль/сковорідок

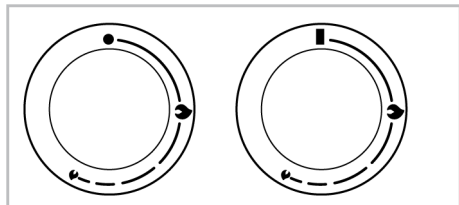
Тип конфорки варильної поверхні	Діаметр кастрюлі - см
Додаткова конфорка	12 – 18
Звичайна конфорка	18 – 20
Швидка конфорка - Конфорка для казана	22 - 24

UK

Не використовуйте кастрюлі/сковорідки, які перевищують зазначені вище розміри. Використання сковорідок/горщиків більших розмірів, ніж зазначено, може спричинити отруєння чадним газом та перегрів прилеглих поверхонь та ручок. Крім того, якщо варильна поверхня вашого продукту скляна, на її поверхні відбудеться перегрів, і продукт буде пошкоджений. Використання менших кастрюль/сковорідок може призвести до опіків від полум'я.

6.2 Експлуатація поверхонь для готування

Ручка керування Nov



- ■ Вимкнене положення
- ▲ Малий полум'я: потужність газового газу
- ▲ Великий полум'я: найвища газова сила

Ти можеш оперувати своїм голом з вузликми керування хобом. Кожен з них керує відповідним бурнером. Ви можете зробити висновок, який Бернер керує з символів на панелі керування.

Коли він вимкнений (верхня позиція), то бюстнер не відрізається з газом. Після запалення бурнера ви можете варити, встановивши рівень газу на ручці. Вкажіть вашу бажану потужність приготування за допомогою вирівнювання ручки до відповідного символу.

Запалювання газових конфорок

- ✓ Газові конфорки запалюються за допомогою ручок управління.
1. Натисніть на кран (ручку) пальника.
2. Натискаючи на ручку, поверніть її проти годинникової стрілки до великого символу полум'я.
3. Під час цього виникає іскра, яка запалює газ.
4. Після початкового запалювання продовжуйте натискати на ручку протягом 3-5 секунд.
5. Якщо після натискання та відпускання ручки газ не запалюється, повторіть той самий процес, натиснувши на ручку протягом 15 секунд.

i Відпустіть кнопку, якщо пальник не запалиться протягом 15 секунд. Зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторити спробу. Існує ризик скупчення газу і вибуху!

6. Відрегулюйте бажаний рівень потужності.

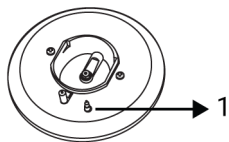
Вимкнення газових конфорок

Переведіть ручку конфорки у вимкнене положення (верхнє).

i Якщо полум'я пальника випадково згасло, поверніть кран конфорки. Не намагайтеся знову запалити конфорку принаймні 1 хвилину.

Запобіжний механізм відключення газу

В якості запобіжного заходу проти вибуху через витік газу через верхні пальники спрацьовує запобіжний механізм, який негайно перекриває подачу газу.



1 Запобіжне відключення газу

Щоб активувати запобіжний механізм відключення газу, утримуйте кран конфорки натиснутим ще протягом 3-5 секунд після включення плити.

7 Використання духовки

7.1 Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження
(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.



Якщо скляна верхня кришка закрита або знята з плити, то подача газу до конфорок плити буде вимкнена. З цієї причини ви не зможете використовувати конфорки плити, якщо скляна верхня кришка закрита або знята з пристрою.

Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

7.2 Експлуатація блока керування духовкою

Увімкнення духовки

Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури. Щоб увімкнути духовку, встановіть регулятор таймера на певний час готування або на символ «∞/».

Вимкнення духовки

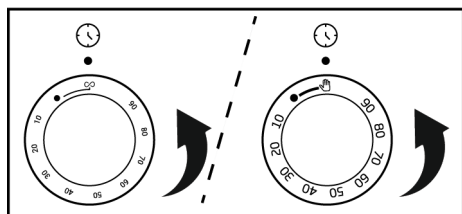
Можна вимкнути духовку, встановивши регулятор режимів, температури й таймера в положення вимкнення (верхнє положення).

Готування в ручному режимі шляхом вибору температури й робочого режиму духовки

Можна готувати в ручному режимі (керуючи процесом самостійно), не встановлюючи час готування, а вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви.



1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
3. Встановіть регулятор таймера на символ «∞/👉».

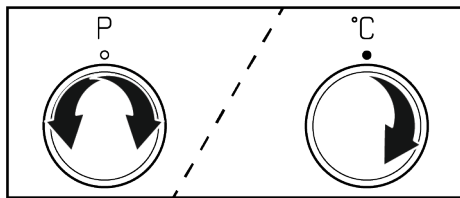


⇒ Духовка почне працювати негайно відповідно до вибраного режиму й температури, й одночасно ввімкнеться лампа реле температури. Після того, як температура всередині духовки досягає визначеного значення, лампа реле температури вимикається. Після закінчення процесу готування духовка не вимикається автоматично. Необхідно контролювати процес готування й вимикати духовку самостійно. Після закінчення процесу готування можна вимкнути духовку, встановивши регулятор режимів, температури й таймера в положення вимкнення (верхнє положення).

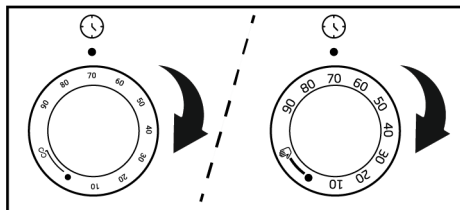
Готування із встановленням часу готування.

Можна вимкнути духовку автоматично після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий

режим, що підходять для вашої страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера.



1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
3. Встановіть регулятор таймера на потрібний час готування.



⇒ Духовка почне працювати негайно відповідно до вибраного режиму й температури, й одночасно ввімкнеться лампа реле температури. Після того, як температура всередині духовки досягає визначеного значення, лампа реле температури вимикається.

4. Після завершення процесу готування ручка таймера повністю прокручується проти годинникової стрілки. Звукове попередження вказує на те, що час вийшов, і процес готування в духовці припиняється.
5. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, встановивши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення). Якщо ви бажаєте продовжити процес готування, ще раз установіть ручку таймера на певний час готування. Духовка продовжить

працювати відповідно до встановленого режиму й температури.

Завершення процесу готування раніше встановленого часу.

1. Поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки, поки вона не досягне положення вимкнення (верхнього положення).

2. Вимкніть духовку, встановивши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

8 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

8.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачається з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтеся попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

8.1.1 Приготування випічки й страв у печі

Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтеся використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.

Рекомендації щодо випікання на одному деку

- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, ячної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Таблиця приготування випічки й страв у печі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 45
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі кекси	Стандартне деко *	Нагрівання вентилятором	2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 45
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Деко для випічки *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 40
Печиво	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Випічка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 ... 45
Випічка ***	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 ... 45
Випічка	Стандартне деко *	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	30 ... 40
Випічка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Здобна булочка	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 35
Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Ціла буханка хліба	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 45
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Лазанья	Скляний/металевий прямокутний контейнер на дріт'яному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 45
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дріт'яному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	60 ... 75
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дріт'яному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартне деко *	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	220	10 ... 25

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2 - 4	150	25 ... 40
Печиво	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	170	25 ... 35
Випічка	1-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1–4	180	35 ... 45
Здобна булочка	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

8.1.2 М'ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середньому або низькому рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1,5–2 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 170	110 ... 120
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Функція «3D»	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

8.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпалках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налейте трохи води на деко печі.

Таблиця приготування на грилі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полиць	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Стейк + (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Дротяний гриль	4–5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.				
Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

Малий гриль за допомогою вентилятора

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Дротяний гриль + Поставте одне деко на нижню полицю.	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв 250, після 180 ... 190	90 ... 110
Не застосовуйте режим попереднього нагрівання в разі готування страв на грилі, рекомендованих у цій таблиці.					

8.1.4 Страви для тестування

Таблиця приготування страв для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	140	15 .. 25
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі кекси	Стандартне деко *	Нагрівання вентилятором	2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 45

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	60 ... 75
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2 - 4	150	25 ... 40
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	140	15 ... 25

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4
Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.				
Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.				

9.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.
- Колір конфорок типу Wok, які використовуються за високих температур, може змінюватися. Це нормальна ситуація.
- У разі переміщення посуду можуть залишатися сліди механічних пошкоджень від металевих предметів на підставках варильних поверхонь. Не пересувайте сковорідки й каструлі по поверхні.
- Оскільки кришки конфорок безпосередньо контактують з вогнем і піддаються впливу високих температур, зміна й втрата їх кольору з часом є нормальним явищем. Це не створює проблем під час використання плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі

сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.

- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричиняти появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Емальовані поверхні

- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежу небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.
- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [► 101]».)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.

Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.

- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.

- Не використовуйте тверді металеві шкрепки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

9.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

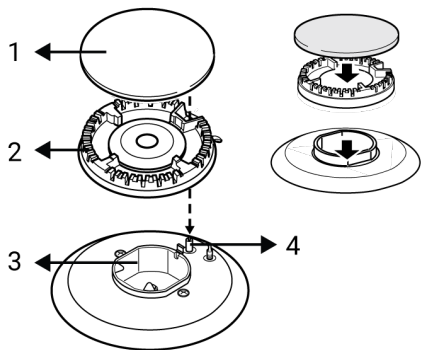
9.3 Чищення плити

Очищення газових конфорок

1. Перш ніж чистити піч, зніміть з тримачі посуду, кришки конфорок та головки з плити.
2. Очистіть поверхню плити відповідно до рекомендацій, включених до загальної інформації про чищення, відповідно до типу поверхні (емальована, скляна, з нержавіючої сталі тощо).
3. Очистіть камеру конфорки ганчіркою, змоченою миючим засобом, або м'якою щіткою, що не дряпає. Переконайтеся, що не залишилось залишків їжі.
4. Очистіть свічки запалювання та теплові елементи (у моделях із запалюванням та термоелементами) добре стиснутою тканиною. Потім висухіть чистою тканиною. Переконайтеся, що свічка запалювання і тепловий елемент повністю сухі.
5. Після кожного використання очищайте кришки конфорок та головки миючою водою, а потім висухуйте їх.
6. Щодо стійких плям, потримайте кришки конфорок та головки конфорок у воді з миючим засобом або у теплій мильній воді принаймні протягом 15 хвилин. Почистіть неметалевою щіткою, що не дряпає.
7. Ви можете використовувати засоби для чищення Quick&Shine для внутрішньої частини духової шафи та решіток, на емальованих поверхнях, а також рекомендовані авторизованим сервісним центром засоби для стійких плям на емальованих поверхнях.
8. Під час чищення не застосовуйте до кришок конфорок агресивні миючі засоби, такі як засоби для чищення внутрішніх частин духовки та засоби для усунення накипу, це може призвести до зміни кольору.
9. Після кожного використання очищайте тримачі посуду миючою водою та м'якою щіткою, що не дряпає, а потім висухуйте їх.
10. Коли кришки конфорок та тримачі посуду використовуються вологими, внаслідок температури можуть утворитися стійкі вапняні плями. Переконайтеся, що вони висухнені перед початком використання.
11. Розмістіть головки конфорок, кришки та тримачі каструль відповідно.
12. Розміщуючи тримачі посуду, переконайтеся, що вони розташовані в центрі конфорок. У моделях штифтів прикріпіть штифти на конфорці до отворів штифтів на тримачах каструлі.

Складання деталей конфорок

1. Розмістіть деталі, як на малюнку, після очищення конфорок.
2. Встановіть головку пальника, переконавшись, що вона проходить через свічку запалювання конфорки (4). Поверніть головку конфорки вправо та вліво, щоб переконатися, що вона розташована в камері конфорки.
3. Покладіть кришку конфорки на головку конфорки.



- 1 Кришка конфорки
- 2 Головка конфорки
- 3 Камера конфорки
- 4 Свічка запалювання (у моделях із запалюванням)

9.4 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

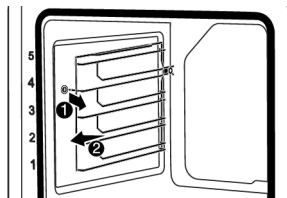
Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

- Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
- Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



- Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

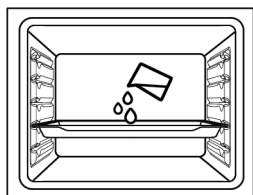
9.6 Легке очищення паром

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

- Вийміть усе приладдя з духовки.
- Додайте 500 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.



Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.



3. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення паром і ввімкніть її на 15 хвилин за температури 100 °С.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

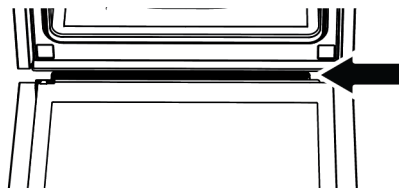
За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення паром очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода

або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



9.7 Очищення дверцят духовки

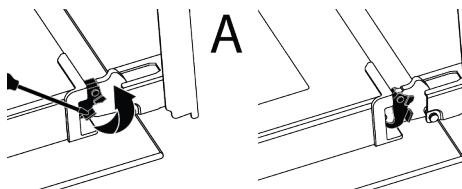
Можна знімати дверцята духовки й стекла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.



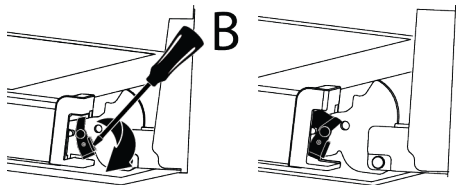
Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

Зняття дверцят духовки

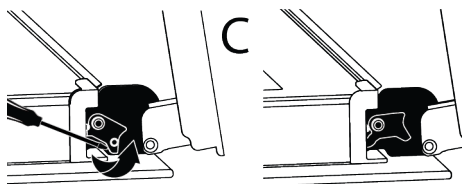
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (А), (В), (С) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (А) наявні у звичайних типах дверей.



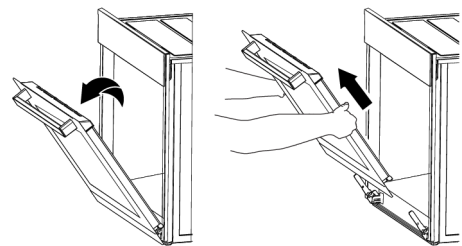
5. Петлі типу (В) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (С) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



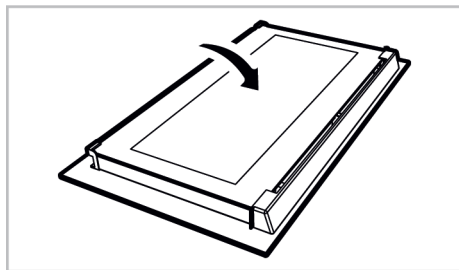
8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

i Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петель.

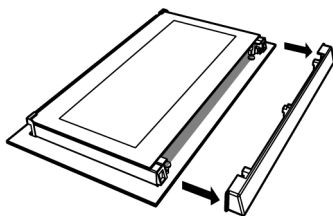
9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

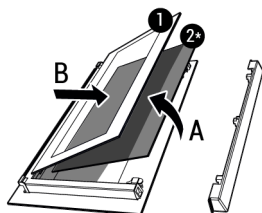
1. Відкрийте дверцята духовки.



2. Зніміть пластикову деталь, прикріплену до верхньої частини передніх дверцят, потягнувши її до себе.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло

2* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).

5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

9.9 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилися, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

Заміна лампи духовки

Загальні попередження

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °С. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у

ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.

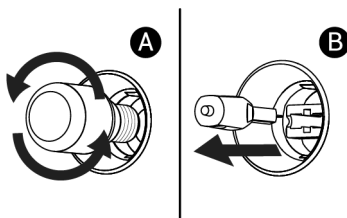
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° С.

Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



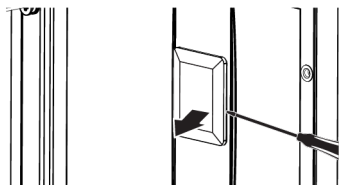
3. Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



4. Установіть скляну кришку на місце.

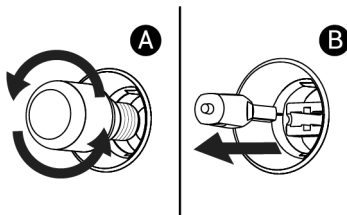
Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
4. Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й

замініть її новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

10 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чути металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.

- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.

- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

У нас немає іскри.

- Немає струму. > > > Позначте пункт fuse у полі fuse.

Газу немає.

- Основний газовий клапан закритий. > > > Відкрити газовий клапан.
- Газова труба зігнута. > > > правильно встановити газову трубу.

UK

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,

адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

