

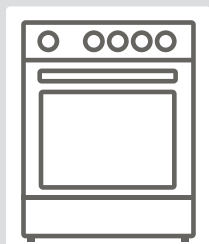
vestfrost

UA

КУХОННА ПЛИТА
Інструкція користувача

EN

FREE STANDING COOKER
User Manual








EE 56 TW

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ


1.ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	4
1.1 Загальні попередження, що стосуються безпеки	4
1.2 Застереження щодо монтажу	7
1.3 Під час використання	8
1.4 Під час чищення та технічного обслуговування	9
2.МОНТАЖ І ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ	11
2.1 Вказівки для монтажника	11
2.2 Електричне підключення та безпека	12
2.3 Комплект для запобігання нахилу	13
2.4 Регулювання ніжок.....	13
3.ФУНКЦІЇ ВИРОБУ	14
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	15
4.1 Панель керування плити	15
4.2 Функція контролю духової шафи	15
4.3 Таблиця часу й режимів готування	17
4.4 Використання механічного таймера	17
4.5 Аксесуари	17
5.ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	18
5.1 Чищення	18
5.2 Технічне обслуговування.....	19
6.ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ. ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	21
6.1 Пошук і усунення несправностей.....	21
6.2 Транспортування.....	21
7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ	22
7.1 Мікрофіша електроенергії	22



1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Уважно та повністю прочитайте це керівництво, перш ніж починати користування приладом. Збережіть керівництво у зручному місці для майбутнього використання.
- Це керівництво складено для декількох моделей приладу, тому ваш прилад може не мати деяких функцій, які описано у керівництві. Тому під час читання керівництва з експлуатації важливо звертати особливу увагу на рисунки.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ


- Користуватися приладом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з використанням приладу, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Діти не мають гратися з приладом. Чищення та поточне обслуговування не має проводитися дітьми без нагляду.


 **УВАГА!** Прилад і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів. Дітям віком до 8 років можна дозволяти наближатись до приладу, тільки якщо вони постійно перебувають під наглядом.

  **УВАГА!** Готувати їжу на варильній поверхні з застосуванням жиру чи олії, залишивши її без нагляду, може бути небезпечно: це може призвести до пожежі. **НІ В ЯКОМУ РАЗІ не намагайтеся гасити таку пожежу водою!** Вимкніть прилад, а після цього накрийте полум'я, наприклад кришкою чи повстиною.


 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Приготування їжі має відбуватися

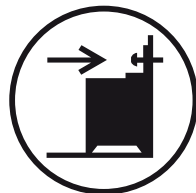
під наглядом. За короткотривалим процесом приготування їжі необхідно наглядати весь час

 **УВАГА!** Небезпека пожежі! Не складайте на варильні поверхні жодні предмети.


 **УВАГА!** У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.


- Якщо варильна поверхня оснащена кришкою, перед користуванням кришку слід очистити від усіх виливів, а перш ніж закривати кришку, слід почекати, доки поверхня охолоне.
- Не вмикайте прилад через зовнішній таймер чи окрему систему дистанційного керування.

 **УВАГА!** Щоб уникнути перекидання приладу, необхідно встановити кронштейни для захисту від перекидання. (Детальну інформацію розміщено в посібнику до комплекту захисту від перекидання.)




- Під час користування прилад нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів, розміщених усередині духової шафи.
- Під час користування ручки можуть швидко нагріватися до високої температури.
- Не користуйтеся жорсткими абразивними засобами чи гострими металевими шкребками для чищення поверхонь духової шафи. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до пошкодження скла дверцят чи інших поверхонь.
- Не користуйтеся для чищення апарату паровими очищувачами.

 **УВАГА!** Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватись до високої температури. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час користування.

- Прилад виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мають здійснювати тільки вповноважені спеціалісти з обслуговування. Виконання монтажних і ремонтних робіт некваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкцію чи характеристики приладу заборонено. Несправність захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасного випадку.
- Перед підключенням приладу переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу, напруга та частота електроенергії) відповідають його технічним характеристикам. Технічні характеристики приладу наведено на таблиці.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей прилад призначений лише для приготування їжі у приміщенні для потреб домогосподарства. Використовувати його для будь-якої іншої мети, наприклад не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень, заборонено.

- Не користуйтеся ручкою дверцят духовки для піднімання чи переміщення приладу.
- Під час виготовлення приладу було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під

час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.

- Під час монтажу стежте за тим, щоб не затиснути чи не пошкодити шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Не дозволяйте дітям ставати чи сідати на дверцята, коли вони відчинені.
- Не підпускайте до приладу дітей і тварин.

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО МОНТАЖУ

- Не користуйтеся приладом до закінчення монтажу.
- Монтаж приладу має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальність за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши прилад, переконайтесь у тому, що він не зазнав пошкоджень під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтеся приладом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх не слід зберігати; негайно позбавтесь їх.
- Захистіть прилад від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу, пилу чи підвищеної вологості.
- Матеріали, розташовані поряд із приладом (матеріали кухонної тумби), мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.

- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, інакше він може перегрітися.

1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ


- Увімкнувши духову шафу уперше, можна відчутти легкий запах. Це цілком нормально; його джерелом є ізоляційні матеріали на нагрівальних елементах. Перш ніж починати користуватися приладом, рекомендуємо увімкнути його на 45 хвилин на максимальній температурі. У приміщенні, де встановлено виріб, має бути добра вентиляція.
- Відчиняючи дверцята під час або після приготування їжі, будьте обережні. Гаряча пара з духової камери може спричинити опіки.
- Під час роботи приладу в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- Категорично заборонено обгортати прилад алюмінієвою фольгою — це може призвести до перегріву.
- Під час приготування їжі не ставте на дно духової камери тарілки чи дека. Дно нагрівається до дуже високої температури, внаслідок якої може відбутися пошкодження посуду.



Не залишайте плиту без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Коли горить олія, ні в якому разі не гасіть її водою; натомість вимкніть плиту і накрийте каструлю кришкою чи повстиною.

- Ставити каструлі завжди слід над центром варильної зони, а ручки розвертати у безпечне положення, щоб їх не можна біло стукнути.

- Якщо передбачається не користуватися виробом протягом тривалого часу, вимкніть його головний вимикач. Коли не використовуються газові прилади, перекривайте газовий кран.
- Коли прилад не використовується, обов'язково переконайтесь у тому, що його ручки керування переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахиляються. Будьте обережні, щоб під час виймання з духовки гарячі продукти не вилились чи не випали.
- Не вішайте на відчинені дверцята духовки якісь тягарі. Це може призвести до порушення рівноваги духовки чи пошкодження дверцят.
- Не кладіть у шухляду важкі чи горючі предмети (з нейлону, пластику, паперу, тканин тощо). Зокрема, це стосується кухонного посуду з пластиковими деталями (наприклад, ручками).

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час роботи приладу внутрішня поверхня відсіку для зберігання може нагріватися до високої температури. Не доторкайтеся до внутрішньої поверхні.

- Не вішайте на прилад чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.


1.4 під час чищення та технічного обслуговування

- Перед чищенням чи технічним обслуговуванням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- Для збереження ефективності та безпеки приладу рекомендується завжди користуватись оригінальними запасними частинами, а в разі потреби звертатись тільки до представників авторизованого сервісного центру.

Декларація відповідності нормам ЄС

С **Є** Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним.

 Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнятись від моделі, описаної в даній інструкції.

Утилізація старого приладу



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

2. МОНТАЖ І ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

! **УВАГА!** Монтаж приладу має здійснювати вповноважений персонал з обслуговування чи кваліфікований спеціаліст, дотримуючись поміщених у цьому керівництві вказівок і вимог чинних норм.

- Неправильний монтаж може спричинити шкоду і пошкодження, які не підлягають гарантійному відшкодуванню і відповідальність за які виробник не несе.
- Перед монтажем переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (напруга і частота струму в електромережі, вид і тиск газу) сумісні з параметрами настройки приладу. Параметри настройки приладу наведено на таблиці.
- Необхідно дотримуватись законів, постанов, директив і стандартів, що діють у країні, де використовуватиметься прилад (правила безпеки, порядок повторної переробки відповідно до правил, тощо).
- Якщо виріб містить знімні напрямники (дротяні решітки), а у посібнику з експлуатації наведено рецепти таких страв як йогурт, дротяні решітки слід зняти, а духовкою користуватись у визначеному режимі. Порядок зняття дротяної решітки описано в розділі «ЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».

2.1 ВКАЗІВКИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

Загальні вказівки

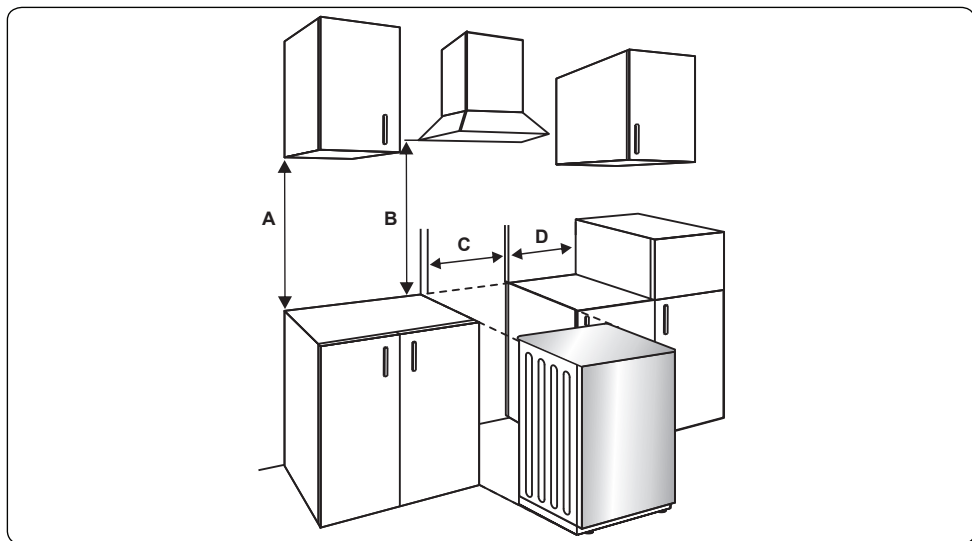
- Після виймання приладу та приладдя з упаковки переконайтесь у тому, що прилад не пошкоджено. Якщо є підозра, що прилад має якесь пошкодження, не користуйтесь ним, а негайно зверніться до вповноваженого спеціаліста з обслуговування чи іншого кваліфікованого працівника.
- Переконайтесь у тому, що поруч із місцем встановлення нема легкозаймистих чи горючих матеріалів, наприклад штор, олії, одягу тощо, які можуть загорітись.
- Робоча поверхня і меблі розташовані поруч із приладом, має бути виготовлено з матеріалів, здатних витримувати температури понад 100°C.
- Заборонено встановлювати прилад безпосередньо над пральною, сушильною чи посудомийною машиною, холодильником чи морозильною камерою.

- Прилад можна розміщувати поруч із іншими меблями, якщо їхня висота у місці встановлення приладу не перевищує висоту варочної поверхні.

Монтаж варочної поверхні

- Якщо кухонні меблі вищі від варочної поверхні, вони мають бути розташовані на відстані хоча би 10 см від бічних поверхонь приладу, щоб було забезпечено циркуляцію повітря.
- Якщо над приладом має бути встановлено кухонну витяжку чи шафу, відстань між варильною поверхнею та кухонною витяжкою (шафою) має бути такою, як показано нижче.

A (мм) Шафа	420
B (мм) Кухонна витяжка	650/700
C (мм)	Ширина виробу
D (мм)	50



2.2 ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА БЕЗПЕКА

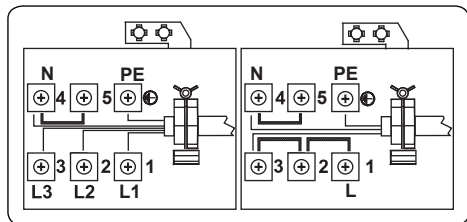
⚠ УВАГА! Електричне підключення приладу має здійснювати вповноважений спеціаліст з обслуговування чи кваліфікований електрик у відповідності з інструкціями, що містяться в цьому керівництві, а також чинними національними нормативами.

⚠ УВАГА! ПРИЛАД МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНО.

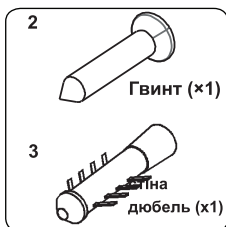
- Перш ніж підключати прилад до електромережі, слід переконавшись у тому, що номінальна напруга приладу (вказана на його ідентифікаційній табличці) відповідає фактичній напрузі електромережі, а електропроводка живлення здатна подавати до приладу його номінальну потужність (яку також зазначено на його ідентифікаційній табличці).
- Для монтажу обов'язково слід користуватись ізольованими кабелями. Неправильне підключення може призвести до пошкодження приладу. Якщо шнур живлення пошкоджено і підлягає заміні, її має виконувати кваліфікований персонал.
- Не використовуйте перехідники, розгалужувачі та подовжувачі.
- Шнур живлення має проходити на безпечній відстані від гарячих деталей приладу, не допускайте його перегину чи перетискання. Інакше шнур може зазнати пошкодження, що призведе до короткого замикання.
- Якщо прилад підключено до електромережі

без використання вилки, то для дотримання вимог безпеки його підключення має здійснюватись через роз'єднувач, що розриває всі лінії живлення (з контактним проміжком хоча би 3 мм).

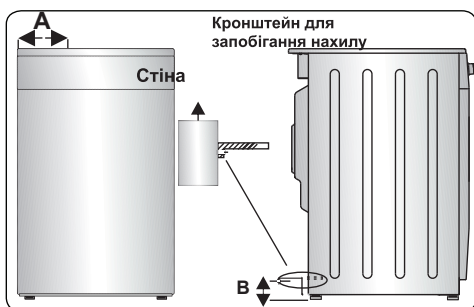
- Прилад призначений для роботи з напругою живлення 220 – 240 В зм. струму або 380 – 415 В зм. струму, 3 фази + нейтраль. Якщо у мережі використовується інша напруга, зверніться до працівників авторизованого сервісного центру чи до кваліфікованого електрика.
- Шнур живлення (H05VV-F) повинен мати достатню довжину для підключення приладу.
- Вимикач із запобіжником має бути легко доступним після монтажу приладу.
- Усі з'єднання має бути надійно затягнуто.
- Закріпіть шнур живлення кабельною стяжкою, а потім закрийте кришку.
- У з'єднувальній коробці розташовано з'єднувальні контакти.



2.3 КОМПЛЕКТ ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ НАХИЛУ



Сумка для документів містить комплект для запобігання нахилу. Прикріпіть, не затягуючи, кронштейн для запобігання нахилу (1) до стіни за допомогою гвинта (2) і дюбеля (3), дотримуючись вимірювань, показаних на малюнку і в таблиці нижче. Відрегулюйте висоту кронштейна для запобігання нахилу таким чином, щоб він знаходився на одному рівні з відсіком для плити і затягніть гвинт. Посуньте прилад до стіни, переконавшись, що кронштейн для запобігання нахилу вставлено у відсік на задній панелі приладу.

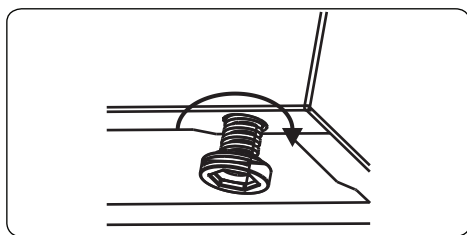


Розміри приладу (Ширина × глибина × висота) (см)	A (мм)	B (мм)
60 × 60 × 90 (подвійна духовка)	297.5	52
50 × 60 × 90 (подвійна духовка)	247.5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309.5	112
60 × 60 × 85	309.5	64
50 × 60 × 90	247.5	112
50 × 60 × 85	247.5	64
50 × 50 × 90	247.5	112
50 × 50 × 85	247.5	64

2.4 РЕГУЛЮВАННЯ НІЖОК

Ваш прилад встановлено на регульовані ніжки. Для безпечної роботи необхідно правильно вирівняти прилад. Перед приготуванням переконайтеся, що прилад стоїть рівно. Щоб підняти прилад, поверніть ніжки проти годинникової стрілки. Щоб опустити прилад, поверніть ніжки за годинниковою стрілкою.

Висоту приладу можна збільшити до 30 мм, регулюючи ніжки. Прилад важкий, і піднімати його повинні щонайменше 2 людини. Ніколи не перетягуйте прилад по землі.

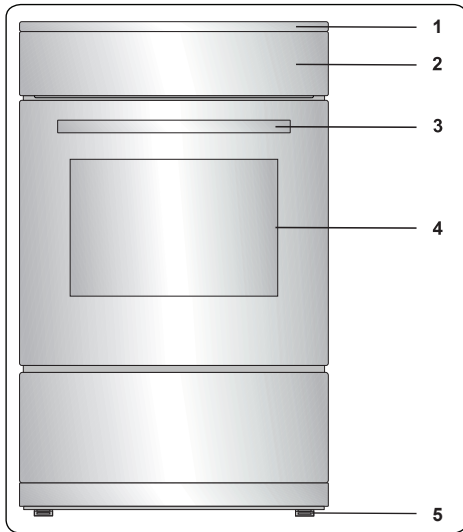


3. ФУНКЦІЇ ВИРОБУ



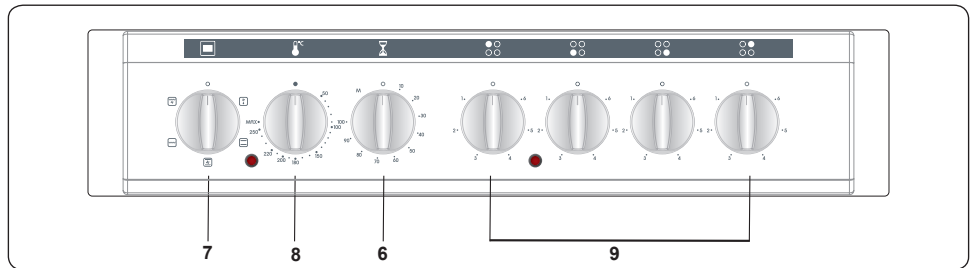
Важливо: Технічні характеристики виробу можуть відрізнятися від наведених. Зовнішній вигляд вашого приладу може відрізнятися від зображеного на подальших рисунках.

Перелік елементів



1. Варочна поверхня
2. Панель керування
3. Ручка дверцят духовки
4. Дверцята духовки
5. Регульовані ніжки

Панель керування



6. Таймер
7. Перемикач режиму роботи духовки
8. Ручка термостата духовки
9. Ручка керування індукційною поверхнею

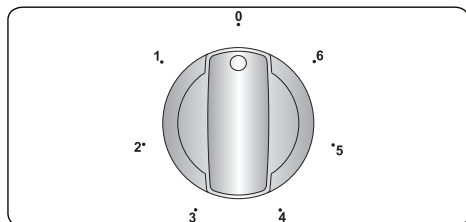
4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ПЛИТИ

Електроконфорка

Робота електроконфорки регулюється ручкою з 6 положеннями.

Нагрів електроконфорки здійснюється поворотом ручки в одне з положень. Для кожної ручки вказана відповідна їй конфорка. Індикатор увімкнення / вимкнення на панелі управління показує, які конфорки використовуються.

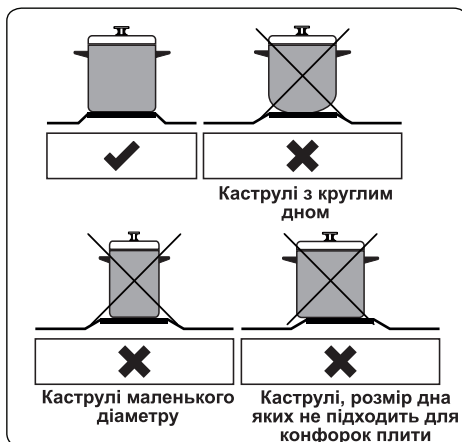


Положення ручки	Функція
0	Положення ВИМКНЕННЯ
1	Розтопити вершкове масло тощо і нагріти невелику кількість рідини
2	Нагріти більшу кількість рідини. Приготування кремів та соусів
3	Розморожування продуктів для приготування
4	Приготування ніжного м'яса та риби
5	Жарка м'яса або стейка
6	Закип'ятити велику кількість рідини або для обсмаження

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- При експлуатації електроконфорки вперше або після того, як вона не використовувалася протягом тривалого періоду часу, необхідно усунути будь-яку вологість, яка могла накопичитися навколо електричних елементів плити.
Для цього увімкніть електроконфорку на найнижчу потужність близько 20 хвилин.
- Ніколи не залишайте працювати пусту конфорку. В іншому випадку на плиті можуть виникнути дефекти.
- Використовуйте сковороду виключно з плоским товстим дном.

- Перед тим, як ставити каструлю на плиту, переконайтесь, що її дно сухе.
- Під час роботи конфорки необхідно переконались, що каструля розміщена точно в центрі відповідної поверхні.
- Для економії електроенергії не використовуйте каструлю з діаметром, відмінним від діаметру конфорки плити.



- Завжди використовуйте кришки, якщо це можливо, для уникнення втрати тепла.
- Під час роботи приладу деталі, що використовуються, можуть нагріватись. Не допускайте дітей та тварин до приладу, що перебуває в робочому стані, поки він не охолоне повністю.
- В разі виявлення тріщин на варильній поверхні плити, її необхідно негайно вимкнути та замінити через уповноважену особу сервісного центру.

4.2 ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ ДУХОВОЇ ШАФИ

Кнопка керування функціями духової шафи

Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

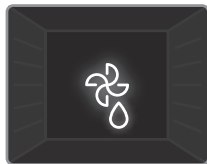
Кнопка термостату духової шафи

Після вибору відповідної функції,

поверніть ручку, щоб налаштувати необхідну температуру. Лампочки термостату духової печі відображають, чи термостат нагріває духову піч, чи підтримує досягнуту температуру.

Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятись залежно від моделі.



Функція розмороження:

Увімкнуться попереджувальні лампочки. Вентилятор почне працювати. Щоб

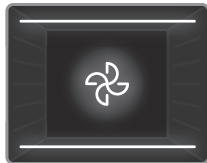
застосувати функцію розмороження покладіть заморожену їжу в духову шафу в третій ряд знизу. Рекомендується під замороженою їжею розмістити лоток для збирання води під час розмороження. За допомогою цієї функції не можна приготувати чи запекти страви, вона дозволяє лише розморозити продукти.



Статична функція приготування:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи.

Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазань та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом 10 хвилин та використання лише однієї полиці.

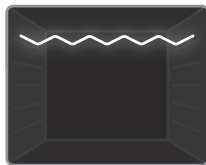


Функція вентиляції:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи,

а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря,

створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

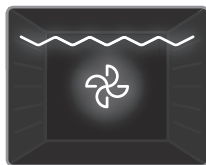


Функція грилю:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та починає працювати гриль. Ця функція підходить для

приготування страв на грилі та тостів на верхній полиці духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

⚠ Попередження: Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.



Функція подвійного грилю та вентиляції:

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та почнуть працювати нагрівальні елементи грилю, а також

вентилятор. Ця функція ідеально підходить для приготування страв, що складаються з великих шматків, на грилі. Використовуйте верхні полиці духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.

4.3 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

Функція	Страви			 min.
Без вентилявання	Листкове тісто	1 - 2	170-190	35-45
	Пиріг	1 - 2	170-190	30-40
	Печиво	1 - 2	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	1 - 2	200	45-60
З вентиляванням	Листкове тісто	1 - 2	170-190	25-35
	Пиріг	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Печиво	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	1 - 2	200	45-60
Гриль	Тефтелі гриль	4	200	10-15
	Курка	*	190	50-60
	Відбивна	3 - 4	200	15-25
	Біфштекс	4	200	15-25

* Готуйте з використанням рожня для смаження курки, якщо є.

4.4 ВИКОРИСТАННЯ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА

Опис функції	
M	Ручне керування
0.....100	Регулювання таймеру

Ручне керування

При переведенні кнопки таймера у положення "M" духову шафу можна перемкнути у режим безперервної роботи. При переведенні кнопки таймера у положення "0" духову шафу не буде працювати.

Регулювання таймеру

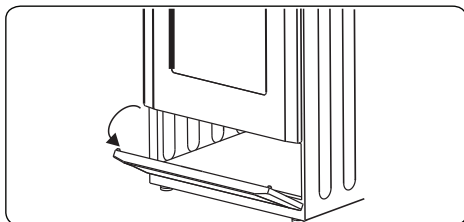
Встановити необхідний час приготування, виставивши важіль керування у положення від 0 до 100 хвилин. Коли на таймері буде нуль, духову шафу автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал.

4.5 АКЕСУАРИ

Висувний ящик

У комплект приладу входить висувний ящик для зберігання приладдя, такого як підноси, полиці, решітки або невеликі каструлі та сковорідки.

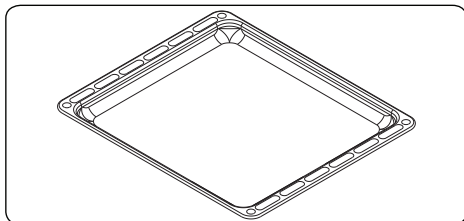
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Внутрішня поверхня висувного ящика може нагріватися під час використання. Не зберігайте в ящику будь-які харчові продукти, пластик чи легкозаймисті матеріали.



Плаский піднос

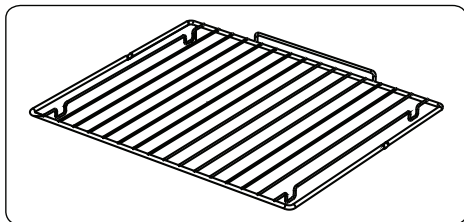
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



Дротяна решітка

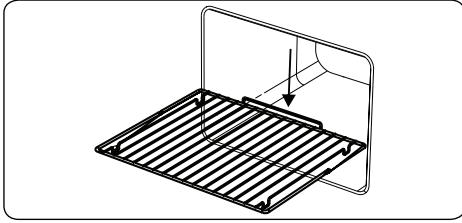
Дротяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.





ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



5. ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 чищення



УВАГА! Перш ніж починати чищення, вимкніть прилад і почекайте, доки він охолоне.

Загальні вказівки

- Перш ніж користуватися для очищення приладу будь-якими матеріалами для очищення, перевірте, чи вони придатні для цього і чи їх використання рекомендовано виробником.
- Користуйтеся напіврідкими чи рідкими засобами для чищення, які не містять частинок. Не користуйтеся їдкими (агресивними) кремами, абразивними порошками для чищення, жорсткими дротяними мочалками чи жорсткими інструментами — вони можуть пошкодити поверхні духовки.



Не користуйтеся засобами для чищення, які містять частинки — вони можуть подрятати скляні, емальовані чи пофарбовані деталі приладу.

- У разі виливу рідини його слід негайно усунути, інакше можливе пошкодження деталей приладу.



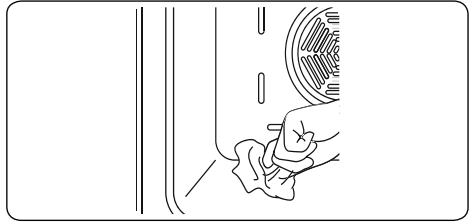
Не користуйтеся для чищення яких-небудь деталей приладу паровими очищувачами.

Чищення духовки зсередини

- Внутрішні поверхні емальованої духовки краще за все чистити, коли духовка ще тепла.
- Кожного разу після користування духовкою витріть її м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ще раз протріть

її мокрою тканиною та висушіть.

- Іноді для повного очищення духовки може бути потрібно скористатися рідким засобом для чищення.



Чищення нагрівної плити

- Нагрівну плиту слід регулярно чистити.
- Витріть нагрівну плиту м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ввімкніть нагрівну поверхню, щоб вона швидко висохла.

Чищення емальованих деталей

- Емальовані деталі приладу слід регулярно чистити.
- Витріть емальовані деталі м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ще раз протріть їх мокрою тканиною та висушіть.



Не очищуйте емальовані деталі після приготування їжі, доки вони не охолонуть.



Не допускайте тривалого перебування на емалі оцту, кави, молока, солі, води, лимонного чи томатного соку.

Чищення деталей з неіржавної сталі (якщо є)

- Деталі приладу, виготовлені з неіржавної сталі, слід регулярно чистити.
- Витріть неіржавні деталі м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ретельно витріть їх сухою тканиною.



Не очищуйте неіржавні деталі після приготування їжі, доки вони не охолонуть.



Не допускайте тривалого перебування на неіржавній сталі оцту, кави, молока, солі, води, лимонного чи томатного соку.

Чищення пофарбованих поверхонь (якщо є)

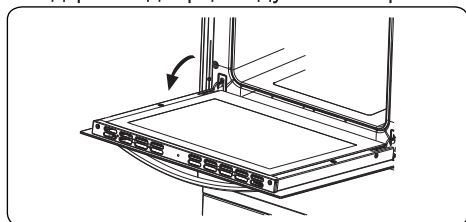
- Плями томату, томатної пасти, кетчупу, лимону, олійних продуктів, молока, цукристих продуктів, солодких напоїв

і кави слід негайно усувати тканиною, змоченою в теплій воді. Якщо ці плями не усунути і вони висохнуть на поверхні, їх НЕ МОЖНА відтирати жорсткими предметами (гострими шпильками, сталевими чи пластиковими щітками, абразивною мочалкою для посуду) чи засобами для чищення з великим вмістом спирту, засобами для виведення плям чи знежирення або хімічними речовинами, що роз'їдають поверхні. Інакше поверхні, покриті порошковою фарбою, зазнають корозії, і на них з'являться плями. Виробник не несе відповідальність за будь-яку шкоду, завдану внаслідок використання неналежних методів чи засобів чищення.

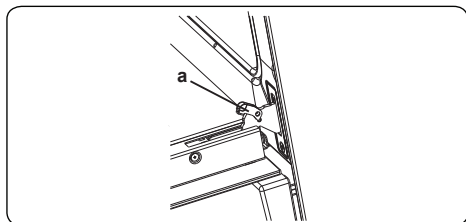
Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

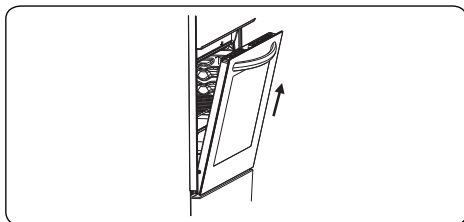
1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикання (а) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

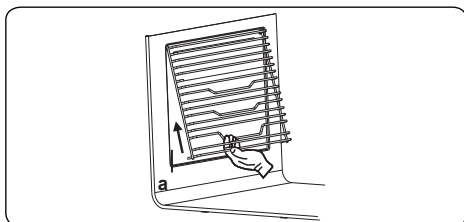


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



Зняття полиці у вигляді решітки

Щоб зняти решітку, потягніть її, як показано на рисунку. Розчепивши затискачі з решітки (а), зніміть її.



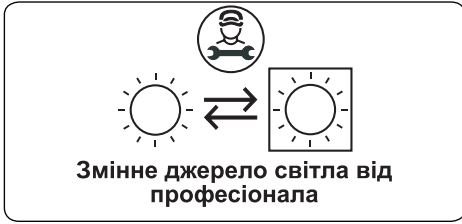
5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.

Заміна лампочки духової шафи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °С) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу Е14).
- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духова шафа готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



 Лампочка призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.

6. ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ. ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо, застосувавши ці основні способи, усунути несправність не вдалося, зверніться до спеціаліста з авторизованого сервісного центру чи іншого кваліфікованого працівника.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Варильна поверхня та варильні зони не вмикаються.	Нема живлення.	Перевірте стан запобіжника, через який надходить живлення на прилад. Увімкнувши інші електроприлади, перевірте наявність напруги.
Під час перших сеансів приготування їжі від варильної поверхні чути якийсь запах.	Новий електроприлад.	Зігрійте на кожній варильній зоні повну каструлю води протягом 30 хвилин.
Духовка не вмикається.	Вимкнено електроенергію.	Перевірте наявність напруги в електромережі. Перевірте також, чи працює інша кухонна техніка.
Духовка не гріється чи не розігрівається.	Регулятор температури встановлено в неправильне положення. Залишено відчиненими дверцята духовки.	Перевірте, чи у правильне положення встановлено регулятор температури.
Термообробка у духовій камері відбувається нерівномірно.	У духовці неправильно встановлено полицки.	Перевірте, чи налаштування температури і розташування полицок відповідає рекомендаціям. Не відчиняйте дверцята часто — це слід робити тільки під час приготування страв, які потрібно перевертати. Якщо часто відчиняти дверцята, це призводить до зниження температури в духовій камері і може впливати на якість готової страви.
Не працює освітлення духовки (якщо є).	Вийшла з ладу лампочка. Прилад вимкнено з електромережі чи в електромережі нема напруги.	Замініть лампочку згідно з вказівками. Переконайтесь у тому, що вилку живлення приладу вставлено в розетку електромережі.
Вентилятор духовки (якщо є) працює надто шумно.	Вібрують полицки духовки.	Перевірте, чи духовка стоїть горизонтально. Перевірте, чи полицки і посуд для випікання не вібрують і не торкаються до задньої стінки духовки.

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо виріб потрібно перевезти в інше місце, для цього слід користуватись оригінальною упаковкою та переносити його з використанням оригінального ящика. Дотримуйтесь знаків щодо транспортування, які нанесено на упаковку. Щоб виріб не зазнав пошкоджень під час транспортування, закріпіть усі його окремі деталі липкою стрічкою.

Якщо оригінальна упаковка не збереглася, складіть транспортний ящик, який захищатиме від пошкоджень прилад, особливо його зовнішні поверхні.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1 МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ






Марка		vestfrost
Модель		EE 56 TW
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	28,1
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		106,1
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		94,5
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,82
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,73
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	53
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження		
Духовка		
- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.		
- Скоротіть час попереднього нагріву духовки		
- Не збільшуйте строк приготування їжі.		
- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.		
- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.		

Марка		vestfrost
Модель		EE 56 TW
Тип варильної поверхні		Електрична
Кількість зон варіння		4
Технологія нагріву-1		Електроконфорка
Розмір-1	см	Ø14,5
Енергоспоживання-1	Вт*г/кг	193,0
Технологія нагріву-2		Електроконфорка
Розмір-2	см	Ø14,5
Енергоспоживання-2	Вт*г/кг	193,0
Технологія нагріву-3		Електроконфорка
Розмір-3	см	Ø18,0
Енергоспоживання-3	Вт*г/кг	193,0
Технологія нагріву-4		Електроконфорка
Розмір-4	см	Ø18,0
Енергоспоживання-4	Вт*г/кг	193,0
Енергоспоживання варильної поверхні	Вт*г/кг	193,0
Ця варильна поверхня відповідає вимогам EN 60350-2		
<p>Поради щодо енергозбереження</p> <p>Плита</p> <ul style="list-style-type: none"> - При готуванні використовуйте посуд із пласким дном. - При готуванні використовуйте посуд відповідного розміру. - Використовуйте для готування посуд із кришкою. - Використовуйте якнайменшу кількість рідини або жиру. - Коли рідина закипить, зменшіть потужність . 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit	13
2.4 Adjusting the feet	13
3.PRODUCT FEATURES	14
4.USE OF PRODUCT	15
4.1 Hob Controls.....	15
4.2 Oven Controls.....	15
4.3 Cooking Table.....	16
4.4 Use of the Mechanical Timer	16
4.5 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
5.2 Maintenance.....	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period of time during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this

appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.


- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.

- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes

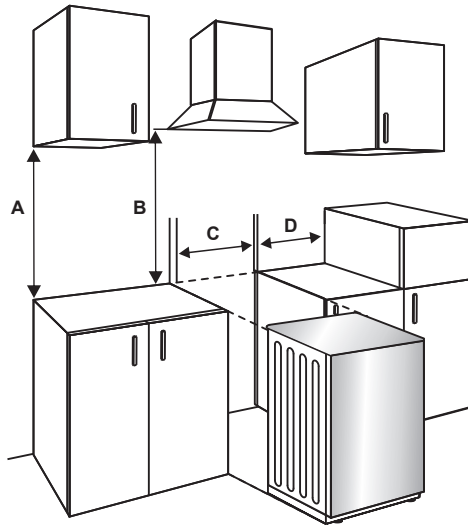
dryer.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

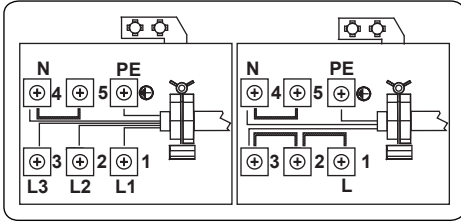


2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

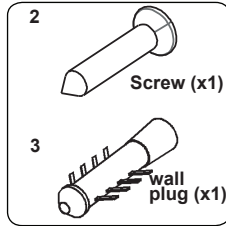
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

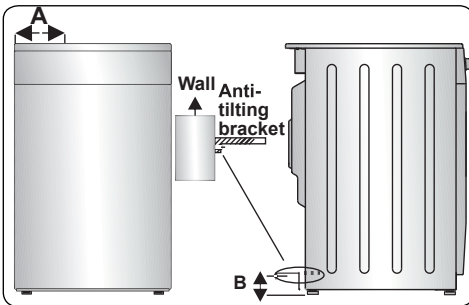
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~.380-415 3N~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.3 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

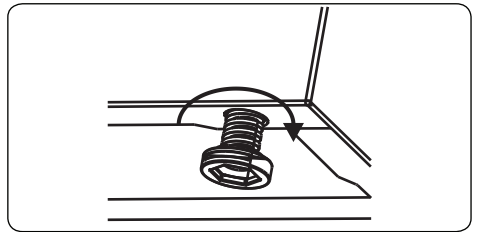


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.4 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

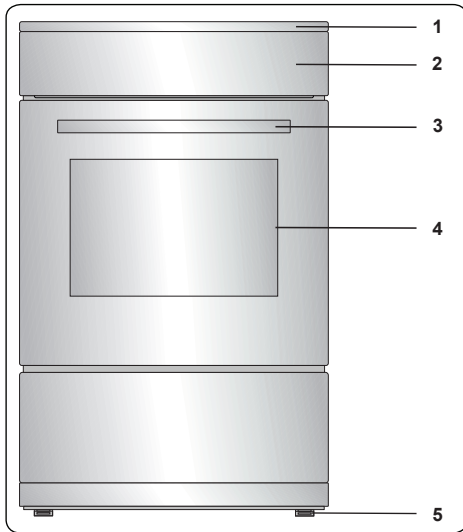


3. PRODUCT FEATURES



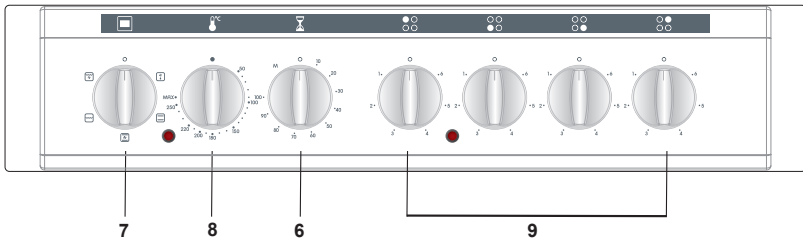
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob

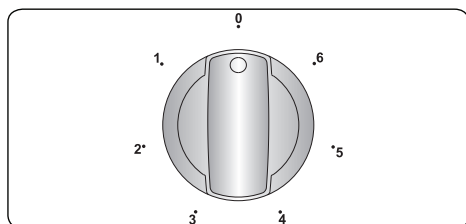
4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Hotplate

The hotplate is controlled by a knob with 6 positions.

The hotplate can be operated by switching the control knob to one of these positions. Near each hob control knob, there is a small symbol that shows which hotplate is controlled by that knob. The on/off light on the control panel shows which hotplates are in use.



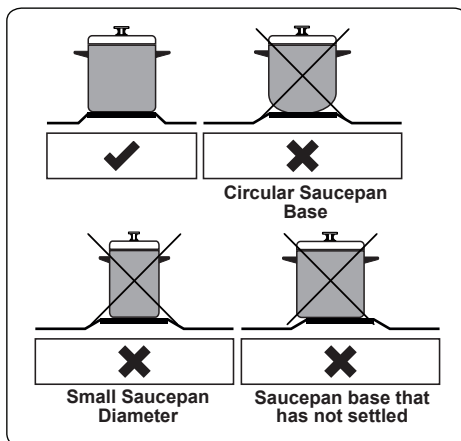
Knob Position	Function
0	Off position
1	To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid
2	To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces
3	To defrost food for cooking
4	To cook delicate meat and fish
5	To roast meat and steak
6	To boil big quantities of liquid or to fry

WARNING:

- When operating the hotplate for the first time, or after it has not been used for a prolonged period of time, it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate. To do this, operate the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.
- Never operate a hotplate without pans on. Otherwise, form defects may occur on the cooktop.
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry

before placing it on a hotplate.

- When a hotplate is in operation, make sure that the pan is centred correctly on it.
- Never use a pan with a smaller or larger diameter than that of the hotplate as this will waste energy.



- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative to keep children and animals well away from the hob during use and until it has fully cooled after use.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be immediately switched off and replaced by an authorized service personnel or technician.

4.2 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

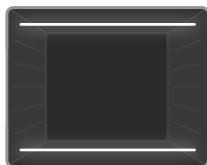
Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



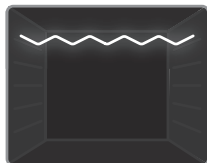
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

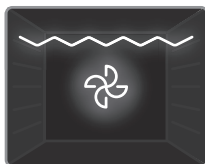
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			min.
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 USE OF THE MECHANICAL TIMER

Function Description	
M	Manual operation
0.....100	Operating by adjusting the timer

Manual operation

When you set the timer button to the “M” position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the “0” position, the oven will not operate.

Operating by adjusting the timer

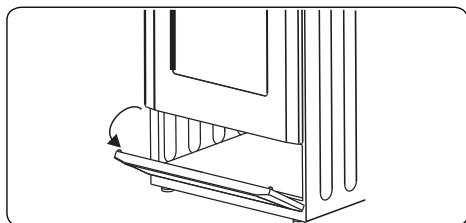
Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

4.5 ACCESSORIES

The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

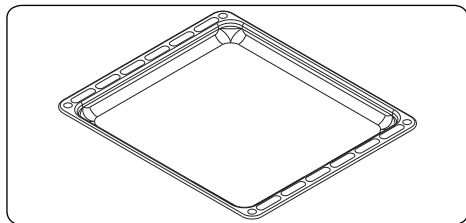
! **WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

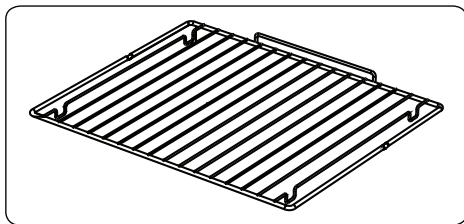
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.

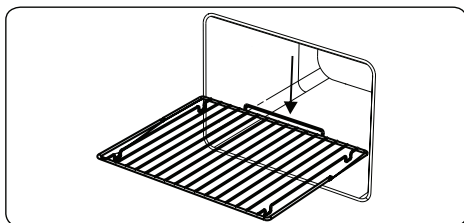


The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



! **WARNING** Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

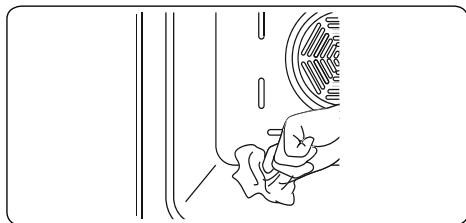
! Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

! Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Hotplate Heater

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the

stainless steel for a long time.

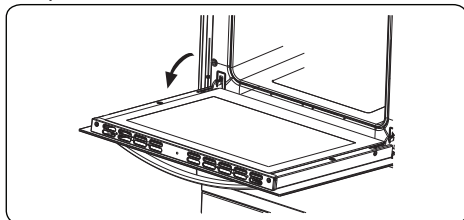
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

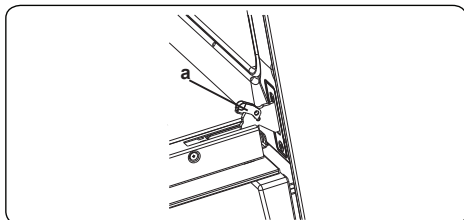
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

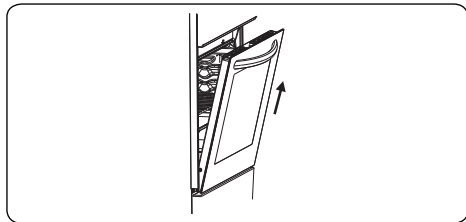
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

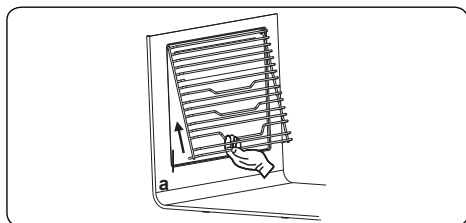


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



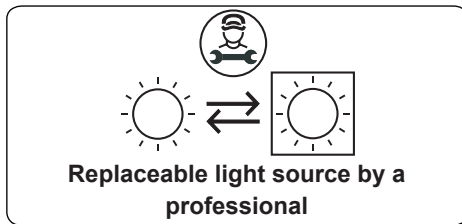
5.2 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



Replaceable light source by a professional

! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52202020

