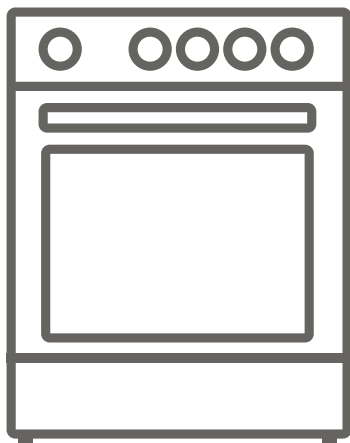


# vestfrost

**UK** Окрема плита / Посібник користувача

**EN** Free Standing Cooker / User Manual






**GE 66 EW**  
**GE 66 EX**

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

# ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	8
1.3 Під час використання .....	9
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування .....	11
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ .....	13
2.1 Вказівки зі встановлення.....	13
2.2 Встановлення плити .....	14
2.3 Підведення газу.....	14
2.4 Газова конверсія (у випадку наявності).....	16
2.5 Підключення до електромережі та техніка безпеки (у разі наявності) .....	17
2.6 Регулювання ніжок.....	19
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ .....	20
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ .....	21
4.1 Користування газовими конфорками .....	21
4.2 Функція контролю плити .....	21
4.3 Таблиця часу й режимів готування .....	24
4.4 Використання цифрового таймера .....	24
4.5 Аксесуари .....	27
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ .....	28
5.1 Чистка .....	28
5.2 Технічне обслуговування.....	31
5.3 Технічне обслуговування.....	31
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	32
6.1 Виявлення несправностей .....	32
6.2 Транспортування.....	33
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	34
7.1 Таблиця інжекторів .....	34
7.2 Мікрофіша електроенергії .....	35

# 1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на усі цифри.

## 1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.

**⚠⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Неакуратне приготування з використанням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтесь погасити пожежу водою, вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою або протипожежною тканиною.

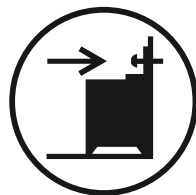
**⚠ ОБЕРЕЖНО:** Процес готування повинен відбуватись під наглядом. Не залишайте прилад без нагляду під час швидкого приготування.

**⚠ ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

**⚠ ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на поверхні плити є тріщина вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Для моделей з кришкою для плити, перед накриттям плити необхідно очищати прилад від будь-яких розсипаних залишків, а також переконатись, що прилад охолов.
- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера, або системи дистанційного керування.


**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути перекидання приладу необхідно встановити стабілізуючі кронштейни. (Детальну інформацію див. на сторінці інструкції комплекту для запобігання нахилу.)




- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.
- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів або дряпаних губок. Вони можуть подряпати


поверхні, що може призвести до розтріскування скла дверцят чи поверхонь.

- Не використовуйте пароочишувачі для чистки приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад виключений для уникнення ризику ураження електричним струмом.

 **ОБЕРЕЖНО:** Під час готування робочі елементи нагріваються. Під час роботи приладу не допускайте до нього маленьких дітей.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.
- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

 **ОБЕРЕЖНО:** Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Не використовуйте ручку дверцят духової шафи для підняття чи переміщення приладу.
- Цей прилад не приєднаний до вентиляційного пристрою. Його можна під'єднати відповідно до чинних правил встановлення. Необхідно приділити особливу увагу дотриманню відповідних вимог встановлення вентиляції.
- Якщо протягом 15 секунд плита не запалюється, вимкніть плиту та відкрийте дверцята відсіку. Зачекайте 1 хвилину перед тим як знову запалювати конфорку.
- Ця інструкція чинна у випадку використання приладу в країні призначення. Якщо на приладі нема відповідного символу, знайдіть відповідну інформацію щодо зміни приладу для можливості його застосування у відповідній країні в інструкції з використання.
- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна проводитись виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
- Не дозволяйте дітям залазити на духову шафу чи сідати на відчинені дверцята.
- Якщо ваш прилад обладнано варильною

поверхнею зі скла або кераміки:

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** «У випадку пошкодження скляної варильної поверхні»:

- негайно вимкніть прилад та від'єднайте його від елементів електричного нагрівання та мережі електроживлення,
  - не торкайтесь поверхні приладу,
  - не використовуйте прилад.
- Не допускайте дітей та тварин до приладу.

## **1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ**

- Не користуйтеся приладом до його остаточного встановлення.
- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У випадку наявності пошкоджень не користуйтеся приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Предмети, що оточують прилад (наприклад, шафи) повинні витримувати температуру щонайменше 100°C.



- З метою запобігання перегрівання приладу не слід встановлювати його за декоративними дверима.

### 1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ


- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням приладу рекомендується залишити його працювати при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.
- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.
- За жодних обставин на накривайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегрівання.
- Не розміщуйте підноси та таці на основі духової шафи під час готування. Основа дуже сильно розігрівається і може призвести до пошкодження виробу.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене

загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

- Сковороду завжди розміщуйте посередині варильної поверхні, і повертайте ручки так, щоб не пошкодити їх полум'ям.
- Якщо прилад не буде використовуватись протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його. Якщо газова плита не буде використовуватись протягом тривалого періоду, перекрийте газовий кран.
- Переконайтесь, що кнопки керування приладу знаходяться в положенні "0" (стоп) завжди, коли прилад не використовується.
- При витяганні підносу, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити рідину з них або не впустити їх.

 **ОБЕРЕЖНО:** Використання газового приладу для готування призводить до вироблення тепла, вологи та випуску продуктів згоряння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтесь, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу, тримайте відкритими вентиляційні отвори або встановіть механічний пристрій вентиляції (механічну кухонну витяжку).

- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікна або більш ефективною вентиляції, наприклад, у випадку необхідності підвищення рівня механічної вентиляції.
- При використанні конфорки гриля тримайте дверцята духової шафи відкритими і завжди використовуйте відбивну заслінку гриля, що

поставляється з продуктом. Ніколи не використовуйте конфорку-гриль із закритими дверцятами духової шафи.

**!** **ОБЕРЕЖНО:** При нагріванні скляні кришки можуть лопнути. Перед закриттям кришки вимкніть усі конфорки та дайте варильній панелі охолонути.



- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може порушити рівновагу шафи чи пошкодити дверцята.
- Не кладіть важкі та легкозаймисті предмети (наприклад, нейлон, поліетиленовий пакет, папір, тканини тощо) у відсік, що висувається. Те саме стосується приготування з використанням пластмасових аксесуарів (наприклад, ручок).


**!** **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання приладу внутрішня поверхня відсіку для зберігання може нагріватися. Не торкайтеся внутрішньої поверхні.

- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи іншу тканину на прилад чи його ручки.


#### **1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених працівників сервісного центру.

#### **Декларація відповідності нормам ЄС**

 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 відрізнитись від моделі, описаної в даній інструкції.

## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота та/чи вид і тиск газу) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо).

### 2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

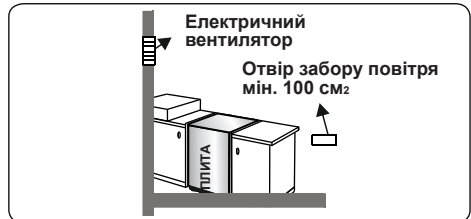
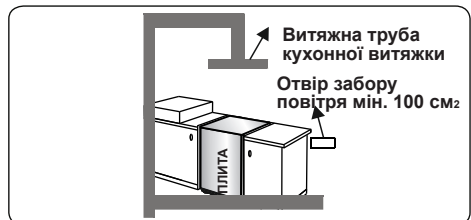
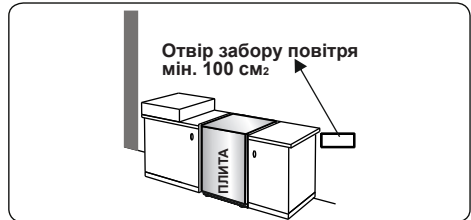
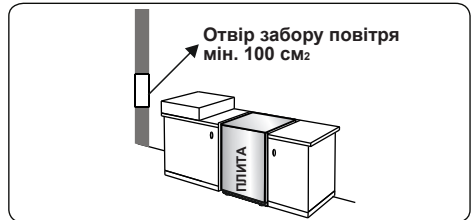
#### Вимоги щодо вентиляції

- Для приміщень об'ємом менше 5 м<sup>3</sup>, необхідно забезпечити 100 см<sup>2</sup> живої площі для постійної вентиляції.
- Для приміщень об'ємом від 5 м<sup>3</sup> до 10 м<sup>3</sup>, необхідно забезпечити 50 см<sup>2</sup> живої площі для постійної вентиляції у випадку відсутності дверей з доступом назовні. В разі наявності таких дверей забезпечення постійної вентиляції не є необхідним.
- Для приміщень об'ємом більше 10 м<sup>3</sup>, забезпечення постійної вентиляції не є необхідним.

**👉 Важливо:** Залежно від розмірів приміщення, всі приміщення з технічними приладами повинні мати прямий доступ до зовнішнього провітрювання за допомогою вікон, що відкриваються, чи подібних елементів.

## Випуск продуктів згорання з приміщення

Газові прилади випускають продукти згорання назовні напряму, або за допомогою витяжки через витяжну трубу. Якщо неможливо встановити кухонну витяжку, необхідно встановити вентилятор на вікні чи стіні з доступом до свіжого повітря. Необхідно встановлювати такий вентилятор, який здатний забезпечити циркуляцію повітря на кухні хоча б 4-5 раз на годину.



### Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно

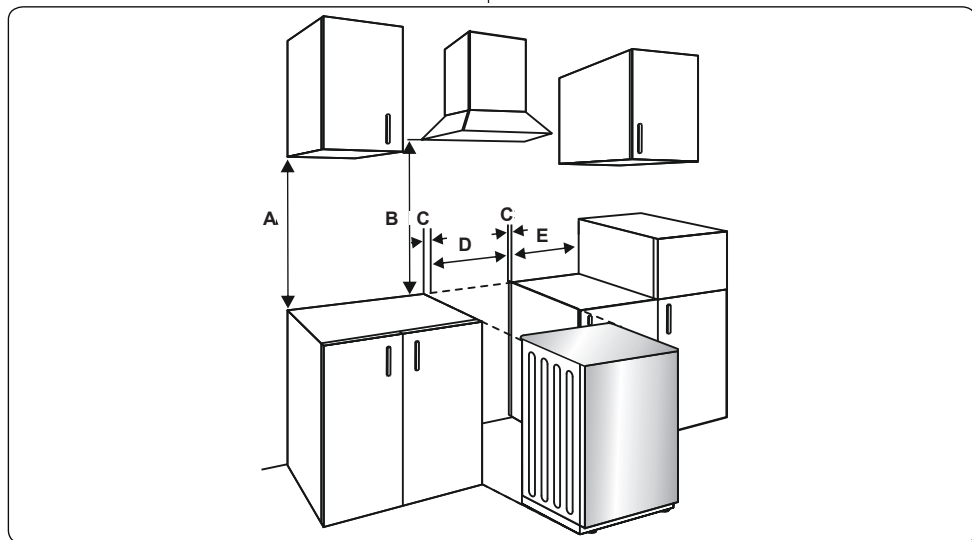
зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.

- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.
- Прилад може бути встановлено біля іншого кухонного приладдя за умови, що таке приладдяне буде вищим за варильну поверхню.

## 2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

- Якщо кухонні меблі знаходяться вище варильної поверхні, кухонні меблі повинні знаходитися на відстані не менше 10 см від бічних частин приладу з метою циркуляції повітря.
- Навколо приладу повинно бути не менше 2 см вільного простору для циркуляції повітря.
- Якщо над приладом необхідно встановити кухонну витяжку чи стінну шафу, необхідно забезпечити безпечну відстань між стільницею та будь-якою такою варильною поверхнею/кухонною витяжкою як це показано на рисунку нижче.

A (мм) Стінна шафа	420
B (мм) Кухонна витяжка	650/700
C (мм)	20
D (мм)	Ширина приладу
E (мм)	100



## 2.3 ПІДВЕДЕННЯ ГАЗУ

### Комплект системи подачі газу та перевірка герметичності

Під'єднайте прилад з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень. Перш за все перевірте вид газу, який застосовується плитою. Така інформація міститься на етикетці з

задньої сторони плити. В таблиці технічних характеристик ви можете знайти всю необхідну інформацію щодо виду газу та відповідних газових інжекторів. Перевірте, щоб тиск подачі газу відповідав значенням, зазначеним в таблиці технічних характеристик для забезпечення найбільш ефективного та найменш газозатратного використання

приладу. Якщо тиск газу відрізняється від значень, зазначених в таблиці технічних характеристик, або якщо у вашій місцевості тиск подачі газу нестабільний, необхідно встановити відповідний регулятор подачі газу. Для проведення вимірювань вказаних значень необхідно зв'язатись з уповноваженим сервісним центром.

### **Обов'язкові для проведення перевірки елементи для визначення придатності гнучких шлангів в зборі:**

- Якщо газ під'єднано до плити за допомогою гнучкого шланга для подачі газу, його необхідно закріпити за допомогою спеціального фланця для труб.
- З'єднайте прилад з коротким та міцним шлангом так, щоб він знаходився якомога ближче до джерела подачі газу.
- Максимально дозволена довжина шланга 1,5 м.
- Прилад слід під'єднувати відповідно до місцевих стандартів встановлення газових приладів.
- Шланг необхідно зберігати в місцях, віддалених від приладів, що можуть нагріватись до температури більше 90°C.
- Шланг не повинен мати тріщин, бути порваним, зігнутих чи будь-яким чином складеним.
- Не допускайте контакту шлангу з гострими кутами та об'єктами, що рухаються.
- Перед під'єднанням приладу, необхідно перевірити, що шланг не має пошкоджень. Для перевірки використовуйте спінену воду або фільтровані рідини. Не перевіряйте наявність витоку газу за допомогою відкритого вогню.
- Всі металеві елементи, що використовуються для під'єднання плити до газу, не повинні мати іржі. Перевіряйте термін придатності для будь-яких елементів, які ви використовуєте для під'єднання.

### **Елементи, що є обов'язковими для проведення перевірки щодо визначення придатності під'єднання вільного (сорбованого) газу:**

Методи під'єднання приладу до подачі вільного газу (різьбові з'єднання, наприклад, з використанням гайок) залежать від країни вашого знаходження. Найбільш часто застосовні деталі для встановлення таких під'єднань поставляються в комплекті з вашим приладом. Будь-які інші необхідні деталі можна замовити як запасні частини.

Під час під'єднання, здійснюючи закручування гайок, необхідно слідкувати, щоб гайки були добре зафіксовані на газопроводі. Застосовуйте гайковий ключ відповідного розміру для забезпечення безпечного під'єднання. Для щілин між різними деталями завжди використовуйте пломби, передбачені в комплекті для конверсії газу.

Використання пломб, що застосовуються під час газового під'єднання, повинно бути схвалено. Для газових з'єднань не застосовуйте метод пломбування за допомогою паяння.

Пам'ятайте, що ваш прилад призначений для встановлення в країні, для якої він був виготовлений. Основна країна призначення позначена на етикетці на задній поверхні приладу. Якщо ви будете використовувати прилад в іншій країні, можуть знадобитись будь-які з нижче наведених на рисунку з'єднань. В такому випадку, зв'яжіться з органами місцевої влади для визначення, якого саме газового з'єднання потребує встановлення приладу у відповідній країні.



Плита повинна бути встановлена та повинна обслуговуватись відповідним компетентним газовим технічним працівником відповідно до чинного законодавства з техніки безпеки.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не перевіряйте наявність витoku газу за допомогою відкритого вогню.

## 2.4 ГАЗОВА КОНВЕРСІЯ (У ВИПАДКУ НАЯВНОСТІ)

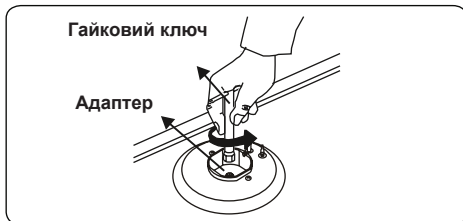
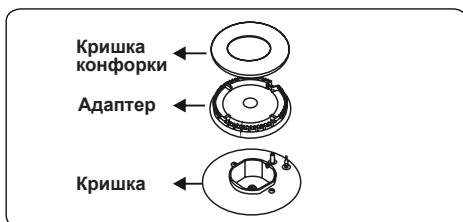
Ваш прилад призначений для використання зрідженого газу / природного газу. Газова конфорка може бути пристосована для різних типів газу шляхом заміни відповідних інжекторів та шляхом виміру мінімальної довжини полум'я, необхідної для конкретного виду газу. Для цього необхідно виконати

наступні дії.

### Заміна інжекторів

#### Конфорки плити

- Відключіть прилад від подачі газу та від мережі електроживлення.
- Зніміть кришку конфорки і адаптери.
- Щоб відкрутити інжектори використовуйте 7-міліметровий гайковий ключ.
- Замініть інжектор на новий з набору для газової конверсії, підібравши правильний діаметр для відповідного виду газу, що застосовується, відповідно до таблиці газових інжекторів.

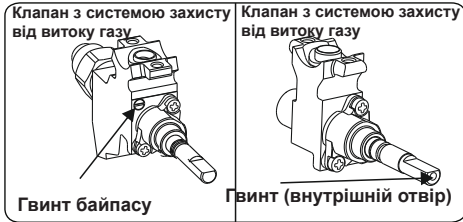


### Вимірювання довжини мінімального рівня полум'я:

Перш за все, переконайтесь, що прилад відключений від мережі електроживлення, а газовий привід відкритий. Мінімальна довжина полум'я вимірюється за допомогою розміщення гвинта з плоскою головкою на крані. На кранах з системою захисту від витoku газу обвідний гвинт розташований збоку, як показано на рисунках. На кранах без вказаного пристрою обвідний гвинт розташований всередині осі, як показано на рисунку. Для полегшення виміру довжини полум'я під час замірів рекомендується зняти панель управління (та мікроперемикач у разі наявності). Для переходу з газу зі зниженим вмістом вуглекислого газу на природний газ, необхідно послабити гвинти байпасу. Для переходу з природного газу на газ



зі зниженим вмістом вуглекислого газу, необхідно затягнути гвинти байпасу.



### Вимірювання довжини мінімального рівня полум'я

Щоб визначити мінімальну довжину полум'я, запаліть конфорки та залиште їх на мінімальному положенні. Зніміть конфорки, оскільки доступ до гвинтів можливий лише після зняття конфорок. За допомогою маленької викрутки закріпіть та ослабте гвинти байпасу приблизно на 90 градусів. Якщо довжина полум'я складає не менше 4 мм, газ розподілено рівномірно. Переконайтесь, що при скручуванні з максимуму до мінімуму полум'я не зникає. Створіть ефект штучного вітру за допомогою рук для перевірки стабільності полум'я.

### Заміна патрубку для подачі газу

В деяких країнах, патрубок для подачі газу може відрізнятись для газу зі зниженим вмістом вуглекислого газу та для природнього газу. В такому випадку, зніміть деталі під'єднання та спіральні гвинти (у разі застосування), та під'єднайте прилад за допомогою відповідного обладнання. За будь-яких умов, використання будь-яких деталей для газових з'єднання повинно бути схвалено органами місцевої влади та/або відповідними міжнародними установами. Для інформації про будь-які газові з'єднання дивіться пункт «Комплект системи подачі газу та перевірка герметичності» вище.

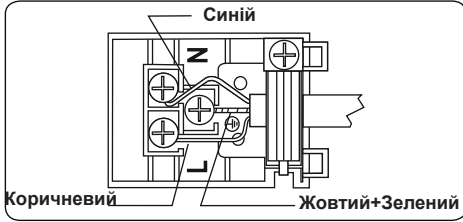
### 2.5 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ (У РАЗІ НАЯВНОСТІ)

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Підключення приладу до електромережі має здійснюватися працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

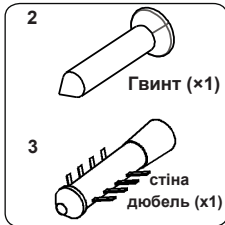
### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.**

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати напругу максимальної потужності для приладу (також вказано на табличці).
- Під час встановлення обов'язково переконайтесь, що використовуються ізовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити ваш прилад. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, замінівати її має компетентний працівник.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен знаходитись на відстані від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи перетисненню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад розрахований на напругу 220-240 В ~. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.
- Кабель живлення (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини для підключення до приладу.
- Вмикач з плавким запобіжником повинен знаходитись в легкодоступному місці.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.

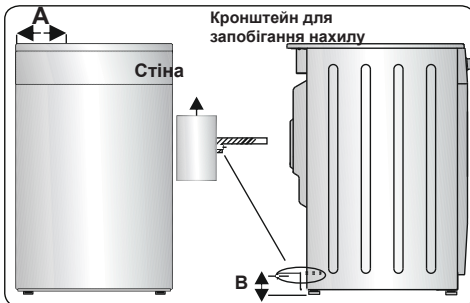
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.



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.

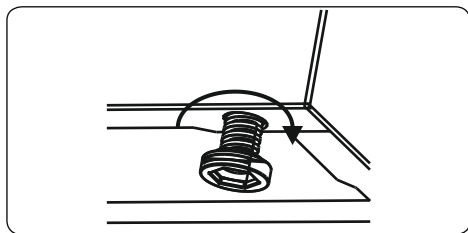


Розміри приладу (Ширина × глибина × висота) (см)	А (мм)	В (мм)
60 × 60 × 90 (подвійна духовка)	297.5	52
50 × 60 × 90 (подвійна духовка)	247.5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309.5	112
60 × 60 × 85	309.5	64
50 × 60 × 90	247.5	112
50 × 60 × 85	247.5	64
50 × 50 × 90	247.5	112
50 × 50 × 85	247.5	64

## 2.6 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.

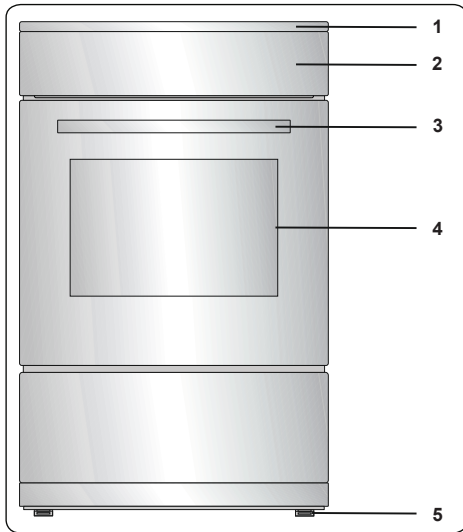


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБАДУ



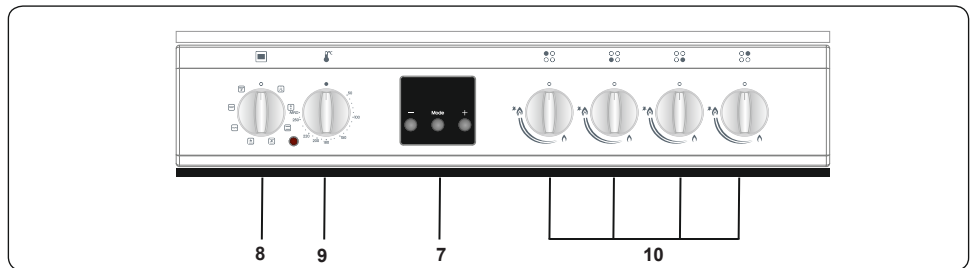
**Важливо:** Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

#### Список деталей



1. Варильна поверхня
2. Панель управління
3. Ручка дверцят духової шафи
4. Дверцята духової шафи
5. Регульовані ніжки

#### Панель управління



6. Кнопка (Запалювання)
7. Таймер
8. Кнопка керування функціями духової шафи
9. Кнопка термостату духової шафи
10. Ручка регулювання варильної поверхні
11. Кнопка (функція Шаббат)

## 4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### 4.1 КОРИСТУВАННЯ ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ

#### Запалювання конфорок

Символ положення над кожною кнопкою керування показує за яку саме конфорку відповідає конкретна кнопка керування.

#### Самостійне запалювання газової конфорки

Якщо ваш прилад не обладнано запалювальним пристроєм, або у випадку поломки в системі електроживлення, дотримуйтесь вказівок, зазначених нижче.

**Для конфорок плити:** Натисніть на кнопку конфорки, яку ви бажаєте ввімкнути, і затисніть її, повертаючи проти годинникової стрілки до досягнення «максимального» її положення. Продовжуйте затискати кнопку та піднесіть сірник, гніт чи інший допоміжний засіб для запалювання конфорки до верхньої поверхні конфорки. Як тільки конфорка загориться, заберіть засоби запалювання від конфорки.

#### Електричне запалювання за допомогою кнопки керування

Натисніть на кнопку конфорки, яку ви бажаєте ввімкнути, і затисніть її, повертаючи проти годинникової стрілки до досягнення положення 90 градусів. На мікроперемикачі, що знаходиться над кнопкою конфорки, появляться іскри за допомогою свічки запалювання. Поки кнопка конфорки затиснута мікроперемикач буде іскритись. Тримайте кнопку затиснутою, поки не з'явиться полум'я.

#### Система газ-контроль Конфорка плити

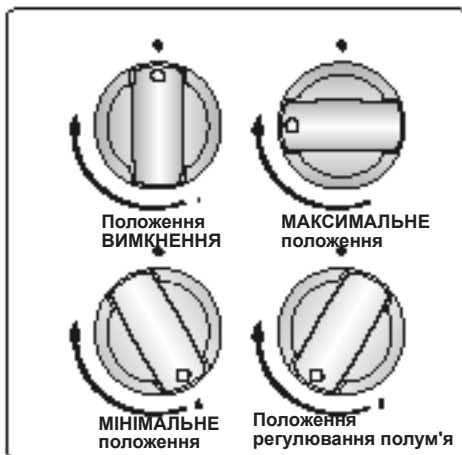
Плити оснащені системою захисту від витоку газу для захисту від випадкового загоряння. В разі виникнення такої ситуації прилад блокує газову конфорку, запобігаючи накопиченню невігорілого газу. Перед тим як запалити газову конфорку зачекайте 90 секунд.

### 4.2 ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ ПЛИТИ

#### Газова конфорка

Кнопка має 3 положення: вимкнено (0), максимальне (символ великого полум'я) і мінімальне (символ

маленького полум'я). Запаліть конфорку за допомогою повернення кнопки на максимальне положення; після цього ви зможете вибрати необхідне положення, повернувши кнопку між позначкою «максимуму» та «мінімуму». Не експлуатуйте конфорку при положенні кнопки між «максимумом» та «вимкнено».



Після запалювання, візуально перевірте полум'я. Якщо полум'я жовте, занадто високе чи нестабільне, вимкніть потік газу. Як тільки конфорки охолонуть, перевірте чи кришки та накриття конфорок встановлені правильно. Переконайтесь, що в конфорці нема жодної рідини. Якщо випадково полум'я конфорки збільшилось, вимкніть конфорку, провітрити приміщення кухні та зачекайте 90 секунд перш ніж спробувати запалити конфорку знову.



Щоб вимкнути конфорку, поверніть кнопку керування за годинниковою стрілкою до положення «0», або таким чином, щоб позначка на кнопки конфорки була направлена вгору.

Конфорки вашої плити мають різні розміри. Ви виявите, що вибір правильної конфорки, необхідної для розміру вашої

сковороди, а також експлуатація плити на мінімальних положеннях, сприяють економії при використанні плити. Рекомендується завжди накривати сковороду кришкою для зберегання температури нагрівання.

Для досягнення максимальної продуктивності експлуатації плити, рекомендується використовувати каструлі з плоским дном розмірів, вказаних нижче. Використання каструл менших розмірів призводить до втрати тепла.

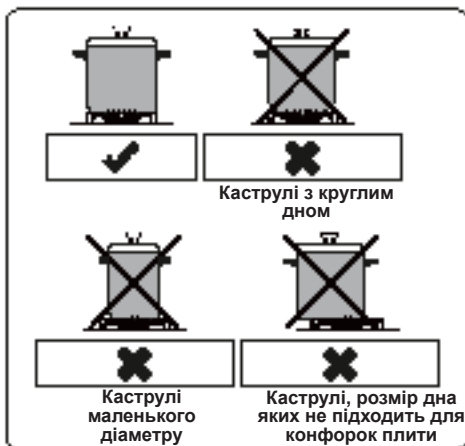
Конфорка швидкого нагрівання/ Для казанів	22-26 см
Конфорка напів-швидкого нагрівання	14-22 см
Допоміжна конфорка	12-18 см

Переконайтесь, що язички полум'я конфорки не виступають за межі дна сковороди, щоб запобігти пошкодженню пластикових деталей посуду, наприклад, ручок.

Якщо конфорки не використовуватимуться впродовж тривалого часу, вимкніть клапан регулювання подачі газу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Використовуйте сковороду виключно з плоским товстим дном.
- Перед тим, як ставити сковороду на конфорку, переконайтесь, що її дно сухе.
- Під час роботи приладу деталі, що використовуються, можуть нагріватись. Обов'язково запобігайте доступу дітей та тварин до плити під час та після її експлуатації.
- Після використання плити, вона охолоджується впродовж тривалого часу. Не торкайтесь її, а також не кладіть нічого зверху.
- Ніколи не кладіть ножі, вилки, ложки та кришки на плиту, оскільки вони можуть нагрітись та завдати серйозних пошкоджень.
- Уникайте того, щоб ручки сковороди чи інші кухонні прилади виступали за краї варильної поверхні.



Функція контролю духової шафи

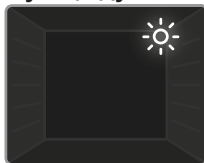
### Кнопка керування функціями духової шафи

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

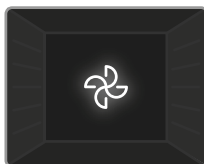
### Кнопка термостату духової шафи

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



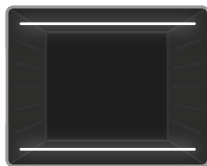
**Освітлювальні лампочки духової шафи:** Під час роботи духової шафи світяться лише духові лампочки. Вони світяться впродовж всієї тривалості роботи плити.



**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 розміщати 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 увімкнутьесья та почнуть працювати нижні та верхні нагрівальні елементи.

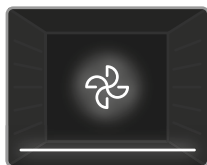
Статична функція приготування забезпечує нагрівання, завдяки чому відбувається приготування страв. Ця функція ідеально підходить для приготування кондитерських виробів, кексів, макаронних запіканок, лазаньї та піци. При застосуванні цієї функції рекомендується попереднє нагрівання духової шафи протягом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



#### **Функція вентиляції:**

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

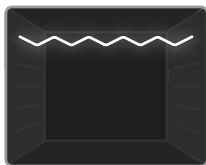
а також вентилятор. Ця функція підходить для приготування макаронної запіканки. Приготування відбувається завдяки верхньому та нижньому нагрівальним елементам духової шафи, а також завдяки вентилятору, що забезпечує циркуляцію повітря, створюючи при цьому ефект легкого грилю. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.



#### **Функція нижнього нагрівання та вентиляції:**

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнутьесья та почнуть працювати

нижні нагрівальні елементи, а також вентилятор. Функція вентиляції та нижнього нагрівання ідеально підходять для запікання страв, наприклад, для приготування піци шляхом рівномірного розподілу нагрівання та за короткий проміжок часу. Вентилятор рівномірно розподіляє нагрівання, а нижній нагрівальний елемент сприяє запіканню. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.

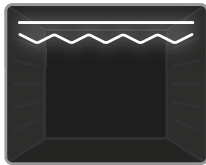


#### **Функція грилю:**

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

приготування страв на грилі та товстів 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.



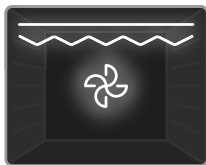
#### **Функція швидкого грилю:**

Термостат та попереджувальні лампочки увімкнутьесья та почнуть працювати гриль та верхні нагрівальні елементи.

Ця функція підходить для швидкого приготування страв на грилі та приготування великого об'єму страви, наприклад великого шматка м'яса. Використовуйте верхню полицю 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 увімкнутьесья та почнуть працювати гриль, нижні та верхні

нагрівальні елементи, а також вентилятор. Ця функція підходить для швидкого приготування великих страв на грилі. Як верхні нагрівальні елементи, так і гриль працюють одночасно з

вентилятором для забезпечення приготування страв. Використовуйте верхню полицю 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.

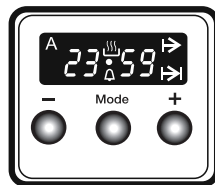
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час грилю, дверцята духової шафи повинні бути закриті, а температуру духової печі необхідно виставляти на 190°C.

### 4.3 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

Функція	Страви			
			°C	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	Тюфтельки 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.

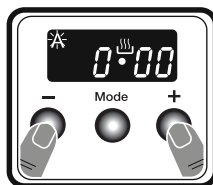
### 4.4 ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА



Опис функції	
A	Авто готування
	Самостійне готування
	Час готування
	Час завершення готування
•	Точка
	Зворотній відлік
Mode	Функція режиму
-	Зменшення часу
+	Збільшення часу
23 59	Дисплей таймера

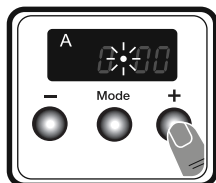
#### Регулювання часу

Перед використанням духової шафи необхідно встановити час. Відповідно до електроживлення на дисплеї з'являться символи "A" і "000".

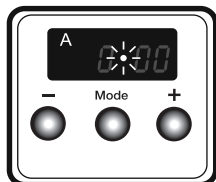


1. Одночасно натисніть кнопки "+" і "-". На дисплеї з'явиться символ і посередині екрана з'явиться точка.





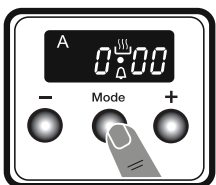
2. Виберіть час, натиснувши клавіші "+" і "-", поки миготливий символ не зник.




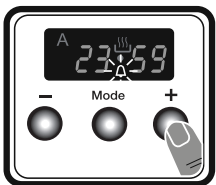
3. Через декілька секунд точка перестане блимати та буде світитись.


### Звукове сповіщення регулювання часу

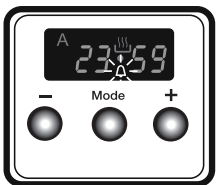
Час звукового сповіщення може бути встановлено на будь-який час з 0:00 і до 23:59. Час звукового сповіщення застосовується виключно для попередження. Ця функція не активує роботу духової шафи.






1. Натисніть «MODE». Символ  почне мерехтіти і "000" буде відображено.



2. Виберіть необхідний часовий період, натиснувши клавіші "+" і "-" коли  горить.



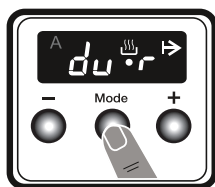
3. Символ  почне світитись, що буде означати, що час збережено, налаштування попередження виконано.


Коли таймер досягне нуля, зазвучить звукове попередження і на дисплеї  відобразиться миготливий символ. Натисніть будь-яку клавішу, щоб зупинити звукове сповіщення і символ  зникне.

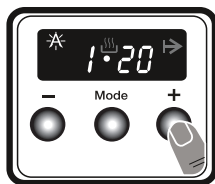
### Напівавтоматичне налаштування часу (часу приготування)

Ця функція допомагає виконувати приготування протягом визначеного періоду часу. Можна налаштувати діапазон часу від 0 до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

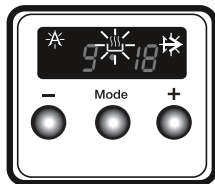
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.






2. Натисніть «MODE», поки ви не побачите надпис "dur" («тривалість») та відповідний символ  не з'явиться на дисплеї. Заблимає символ "A".



3. Виберіть необхідний часовий період приготування, натиснувши "+" та "-" клавіші.



4. На екрані з'явиться поточний час і засвітиться символи "A",  і .

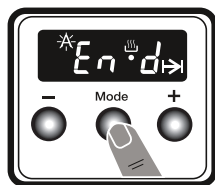
Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Заблимає символ "A" і . Включіть обидві кнопки керування на положення "0" і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб зупинити попереджувальний звуковий сигнал. Символи зникнуть і таймер повернеться знову в режим самостійного налаштування.

### Напівавтоматичне налаштування часу (часу завершення приготування)

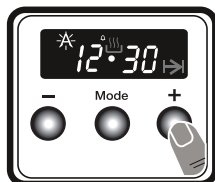
Ця функція задається автоматично, як тільки робота духової шафи завершиться у встановлений час. Ви можете налаштувати час завершення приготування, починаючи від поточного часу тривалістю до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш

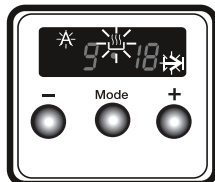
керування.



2. Натисніть «**MODE**», поки ви не побачите надпис «end» («завершення») та відповідний символ не з'явиться на дисплеї. І заблимає поточний час дня «A».



3. Використовуйте кнопки «+» і «-», щоб налаштувати бажаний час завершення.



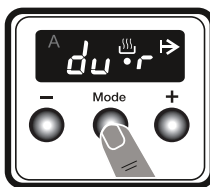
4. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи «A», і .

Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Заблимає символ «A» і . Включіть обидві кнопки керування на положення «0» і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб зупинити звуковий сигнал. Зникне символ і таймер повернеться знову в режим самостійного налаштування.

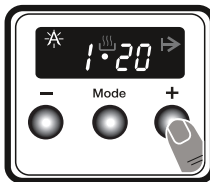
### Повністю автоматичне налаштування програм

Ця функція використовується для приготування після певного періоду часу та для певної тривалості приготування. Час завершення приготування може бути налаштовано, починаючи від поточного часу тривалістю до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

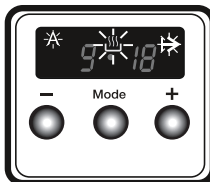
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



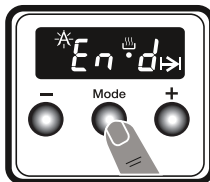
2. Натисніть «**MODE**» поки не відобразиться «dur» і символ на екрані. Заблимає символ «A».



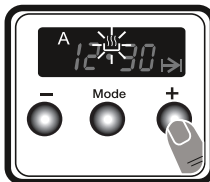
3. Виберіть необхідний часовий період приготування, натиснувши клавіші «+» і «-».



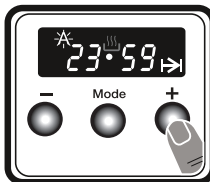
4. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи «A», і .



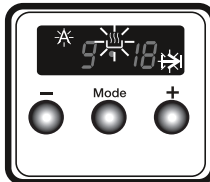
5. Натисніть «**MODE**» поки не відобразиться «end» та символ на екрані. Заблимає час і символи «A» і .



6. Виберіть необхідний часовий період завершення приготування, натиснувши клавіші «+» і «-».




7. Виберіть час приготування станом на поточний час дня. Час можна налаштувати до 23 години 59 хвилин.



8. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи «A», і .

Час роботи буде розраховано і духова

шафа автоматично почне приготування з розрахунком, щоб приготування завершилось у встановлений час. Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал та заблімають символи "A" і . Ввімкніть обидві кнопки керування на положення "0" і натисніть будь-яку клавішу для того, щоб зупинити звуковий сигнал. Зникне символ і таймер повернеться знову в режим самостійного налаштування.

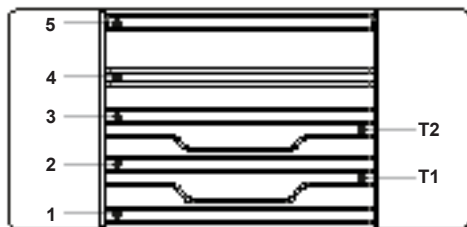
### Регулювання звуку

Щоб налаштувати гучність звукового попереджувального сповіщення, натисніть кнопку "-" коли на дисплеї відображається поточний час і затримайте протягом 1-2 секунд до увімкнення попереджувального сигналу. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки "-", змінюється мелодія звукового сигналу. Є 3 різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.

### 4.5 АКСЕСУАРИ

#### Каркас EasyFit

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 5.

- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1, T2, 3, 4, 5.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

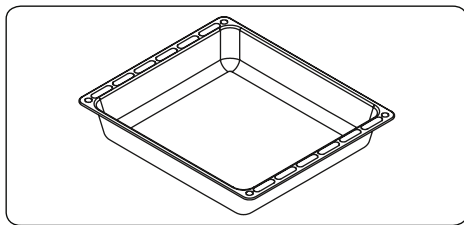
\*\*\*\*Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.

#### Піддон завглибшки 8 см

Піддон завглибшки 8 см ідеальний для тушування.

Покладіть піддон на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений. Задля максимально ефективного використання ставте цей піддон на третю полицю.

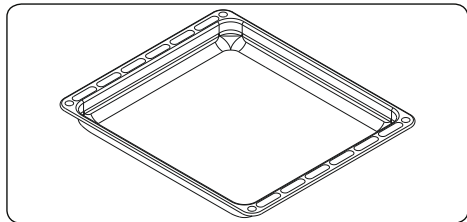
**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Піддон завглибшки 8 см не варто використовувати на першій (найнижчій) полиці. Не рекомендовано одночасно готувати страви з використанням двох піддонів завглибшки 8 см.



#### Глибокий піднос

Глибокий піднос ідеально підходить для тушування.

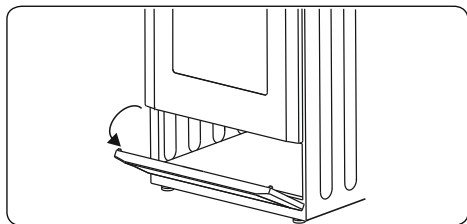
Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



### Висувний ящик

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

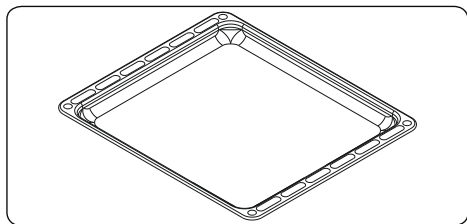
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Внутрішня поверхня висувного ящика може нагріватися під час використання. Не зберігайте в ящику будь-які харчові продукти, пластик чи легкозаймисті матеріали.



### Плаский піднос

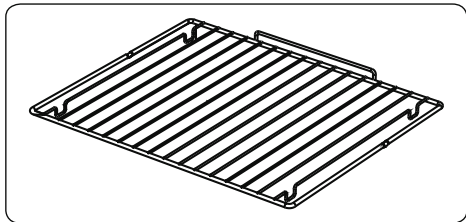
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

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

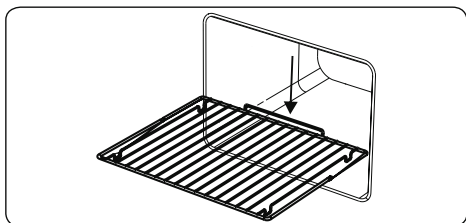


### Дротяна решітка

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. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### 5.1 ЧИСТКА


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

#### Загальна інформація

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.

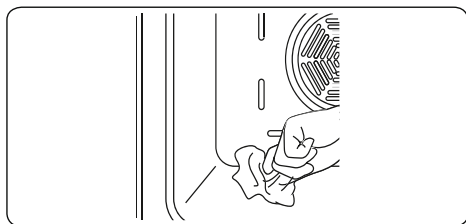
-  Не використовуйте засоби для чистки, що містять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.
- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для

уникнення пошкодження духової шафи.

-  Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.


### Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи


- Внутрішня поверхня духової шафи, покрита емаллю, краще очищається в нарізному стані.
- Після кожного використання протирайте духову шафу м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть духову шафу вологою серветкою, і витріть її насухо.
- Для ретельної чистки духової шафи час від часу можна використовувати рідкі засоби для чищення.



### Чистка газової плити

- Регулярно очищайте газову плиту.
- Зніміть решітку для сковорідок, кришки чи покриття конфорок на вашій плиті.
- Протирайте плиту м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть поверхню вологою серветкою, і витріть насухо.
- Окремо промийте та прополощіть кришки конфорок. Не залишайте їх вологими. Зразу протріть їх серветкою насухо.
- Переконайтесь, що після чистки ви правильно встановили всі деталі.
- З часом поверхня решітки для сковорідок в результаті її використання може подряпатись. Це не є ознакою браку приладу.

-  Не використовуйте дротяні щітки з металевого ворсу для очищення деталей вашої плити.

-  Переконайтесь, що в отвір конфорок не потрапила вода. Це може призвести до блокування роботи інжекторів.

### Чистка електроконфорки (у випадку наявності)

- Регулярно очищайте електроконфорку.
- Протирайте електроконфорку м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім на деякий час увімкніть електроконфорку, щоб вона повністю висухла.


### Чистка скляних поверхонь

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

### Очищення деталей, покритих емаллю


- Регулярно промивайте поверхні вашого приладу, покриті емаллю.
- Протирайте деталі, покриті емаллю, м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть їх вологою серветкою, і витріть насухо.


-  Не промивайте такі деталі, поки вони не охололи.

-  Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні, покритій емаллю.

### Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.

-  Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.

-  Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

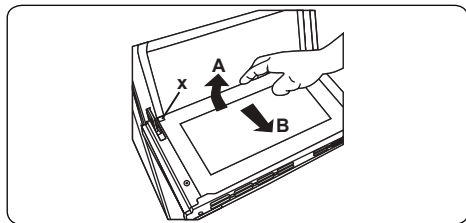
### Чистка пофарбованих поверхонь (за наявності)

- Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного чистячого засобу чи методу очищення.

### Зняття внутрішнього скла

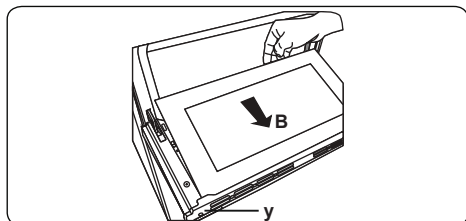
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **В** на зніміть його з кронштейну (**х**). Витягніть скло у напрямку **А**.

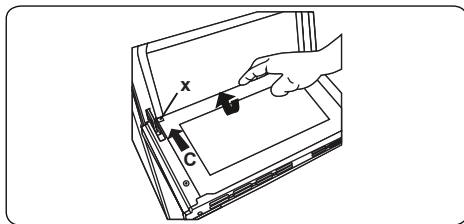


Заміна внутрішнього скла

1. Натисніть на скло у напрямку **В** під кронштейн (**у**).



3. Розмістіть скло під кронштейном (**х**) у напрямку **С**.

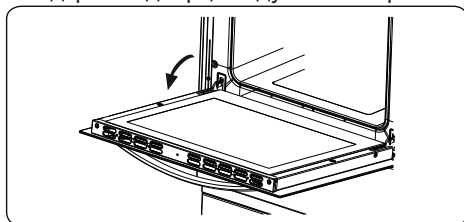


- Якщо у духовій шафі встановлено потрібне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

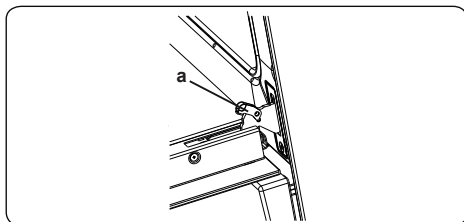
### Зняття дверцят духової шафи

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

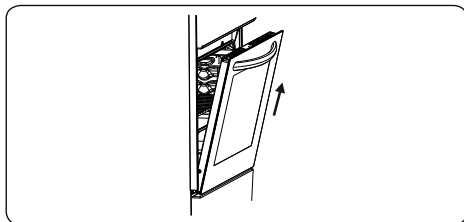
1. Відкрийте дверцята духової шафи



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

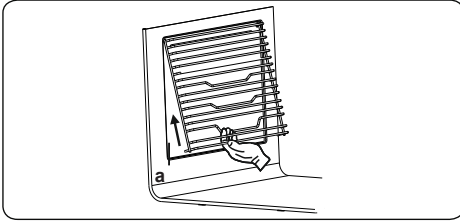


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



### 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 духовка готова до використання.



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

### 5.3 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

#### Інші заходи контролю

- Потрібно проводити періодичну перевірку терміну придатності труби під'єднання газу.
- Періодично перевіряйте трубки газового з'єднання. В разі виявлення пошкоджень, зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром для проведення заміни такого елемента.
- У разі виявлення пошкоджень під час роботи кнопок керування приладу, зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром.

## 6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

### 6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Конфорки плити не працюють.	Конфорки можуть бути <b>вимкнені</b> . Тиск подачі газу налаштований неправильно. Прилад відключено від електромережі (у випадку наявності електричного під'єднання).	Перевірте положення ручки управління. Перевірте подачу та тиск газу. Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Конфорка плити не запалюється.	Неправильно встановлені кришки конфорки. Тиск подачі газу налаштований неправильно. Термін служби циліндру зниження рівня вуглекислого газу вичерпано (у випадку наявності). Прилад відключено від електромережі (у випадку наявності електричного під'єднання).	Перевірте, чи деталі конфорки встановлені правильно. Перевірте подачу та тиск газу. Можливо необхідно замінити циліндр зниження рівня вуглекислого газу. Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Колір полум'я газу оранжевий/жовтий.	Неправильно встановлені кришки конфорки. Відмінний склад газу.	Перевірте, чи деталі конфорки встановлені правильно. Через конструкцію конфорки в деяких місцях горіння полум'я може бути оранжевим/жовтим. Якщо ви використовуєте природний газ, склад природного газу у вашій місцевості може відрізнятися. Не використовуйте прилад протягом тривалого часу без зупинок.
Конфорка не запалюється або запалюється лише частково.	Деталі конфорки нечисті або вологі.	Переконайтесь, що деталі конфорки чисті та сухі.
Конфорка шумить.	-	Це нормально. Шум може зменшитись при нагріванні конфорки.
Шум	-	Деякі металеві частини плити можуть шуміти під час використання.
Плита або варильна поверхня не вмикаються.	Відсутнє електроживлення.	Перевірте запобіжник приладу, розміщений в приміщенні, де знаходиться прилад. Перевірте, чи є підключення до електромережі, включивши інші електричні прилади в приміщенні.
На початку експлуатації плити може з'явитися характерний запах	Новий прилад	Нагрійте каструлю, наповнену водою, на кожній зоні нагрівання протягом 30 хвилин.
Духова шафа не включається.	Живлення вимкнено.	Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духова шафа не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духової шафи. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температурою духової шафи виставлена правильно.



<p>Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.</p>	<p>Полиці духової шафи неправильно розташовані.</p>	<p>Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви.</p>
<p>Не працює лампочка духової шафи (у випадку наявності).</p>	<p>Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.</p>	<p>Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтесь, що прилад включений в штепсельну розетку.</p>
<p>Кнопки для налаштування часу не натискаються належним чином.</p>	<p>Між кнопками для налаштування часу застрягли сторонні предмети. Модель з сенсорним екраном: на панелі управління зібралась волога. Налаштована функція блокування кнопок.</p>	<p>Видаліть сторонні предмети і спробуйте ще раз. Витріть вологу та спробуйте ще раз. Перевірте, чи включена функція блокування кнопок.</p>
<p>Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).</p>	<p>Полиці духової шафи вібрують.</p>	<p>Перевірте, чи духова шафа стоїть рівно. Перевірте, чи полиці та приправлені страви не вібрують, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.</p>

## 6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть прилад в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі приладу для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити його, особливо його зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

## 7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

### 7.1 ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ

G30 28-30 mbar 7.5 kW 545 g/h II2H3B/P UA клас: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28-30 mbar
Великий Бек		
Діаметр форсунки (1/100 mm)	115	85
Номінальна потужність (kW)	2,75	3
1 година споживання	261,9 l/h	218,1 g/h
Середня Бек		
Діаметр форсунки(1/100 mm)	97	65
Номінальна потужність(kW)	1,75	1,75
1 година споживання	166,7 l/h	127,2 g/h
Середня Бек		
Діаметр форсунки (1/100 mm)	97	65
Номінальна потужність(kW)	1,75	1,75
1 година споживання	166,7 l/h	127,2 g/h
Маленький Бек		
Діаметр форсунки (1/100 mm)	72	50
Номінальна потужність(kW)	1	1
1 година споживання	95,2 l/h	72,7 g/h

## 7.2 МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ






Марка		<b>vestfrost</b>
Модель		GE 66 EW / GE 66 EX
Тип варильної поверхні		Газова
Кількість зон варіння		4
Технологія нагріву-1		Газова
Розмір-1	см	Допоміжна
Енергоефективність-1	%	н.д.
Технологія нагріву-2		Газова
Розмір-2		Напівшвидка
Енергоефективність-2	%	59,0
Технологія нагріву-3		Газова
Розмір-3		Напівшвидка
Енергоефективність-3	%	59,0
Технологія нагріву-4		Газова
Розмір-4		Швидка
Енергоефективність-4	%	57,0
Енергозбереження варильної поверхні	%	58,3
Ця варильна поверхня відповідає вимогам EN 30-2-1		
<p>Поради щодо енергозбереження</p> <p>Плита</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- При готуванні використовуйте посуд із плоским дном.</li> <li>- При готуванні використовуйте посуд відповідного розміру.</li> <li>- Використовуйте для готування посуд із кришкою.</li> <li>- Використовуйте якнайменшу кількість рідини або жиру.</li> <li>- Коли рідина закипить, зменшіть потужність .</li> </ul>		

Марка		<b>vestfrost</b>
Модель		GE 66 EW / GE 66 EX
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		103,6
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		95,3
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,87
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,80
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	69
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
<p>Поради щодо енергозбереження</p> <p>Духовка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно.</li> <li>- Скоротіть час попереднього нагріву духовки</li> <li>- Не збільшуйте строк приготування їжі.</li> <li>- Не забувайте вимикати духовку після завершення готування.</li> <li>- Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.</li> </ul>		

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

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	7
1.3 During Use	8
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	12
2.1 Instructions for the Installer .....	12
2.2 Installation of the Cooker.....	13
2.3 Gas Connection.....	13
2.4 Gas Conversion (if available) .....	14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available) .....	15
2.6 Anti-tilting kit .....	16
2.7 Adjusting the feet.....	16
3.PRODUCT FEATURES.....	18
4.USE OF PRODUCT .....	19
4.1 Use of gas burners .....	19
4.2 Oven Controls.....	20
4.3 Cooking Table.....	21
4.4 Use of the Digital Timer .....	22
4.5 Accessories .....	24
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	25
5.1 Cleaning .....	25
5.2 Maintenance.....	28
5.3 Maintenance.....	28
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	29
6.1 Troubleshooting.....	29
6.2 Transport .....	30



# 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 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 shock, 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.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- 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.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:  
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
  - do not touch the appliance surface
  - do not use the appliance.
- 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.



**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner

with the oven door closed.

**!** **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- 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**

**CE** 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.

## 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.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

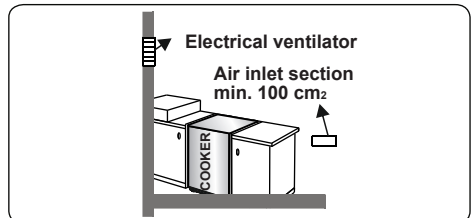
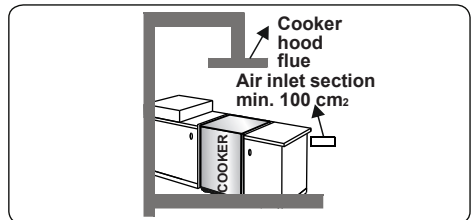
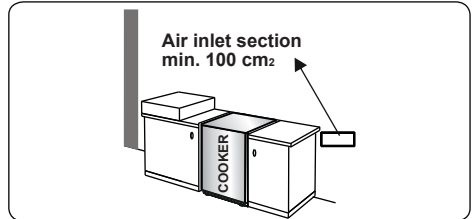
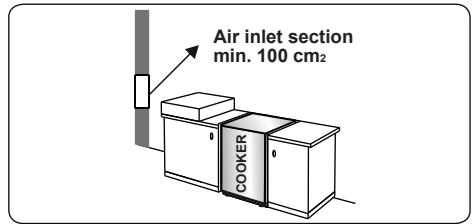
#### Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup>, no permanent ventilation is required.

**Important:** Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

#### Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



#### 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.

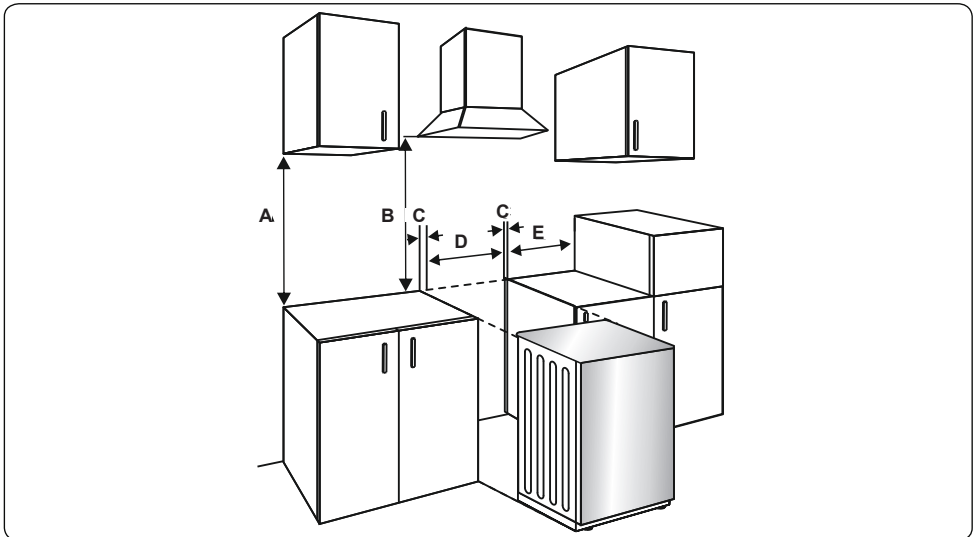
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

## 2.2 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.

- There should be a minimum 2cm blank space around the 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.

<b>A (mm) Cupboard</b>	420
<b>B (mm) Cooker Hood</b>	650/700
<b>C (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	Product Width
<b>E (mm)</b>	100



## 2.3 GAS CONNECTION

### Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may

be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

### Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.



- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

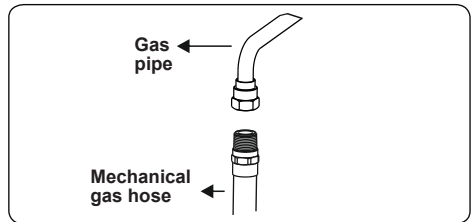
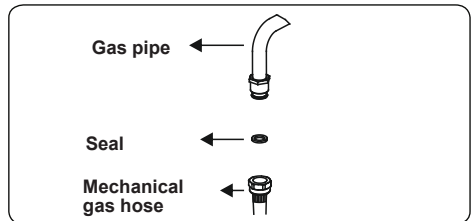
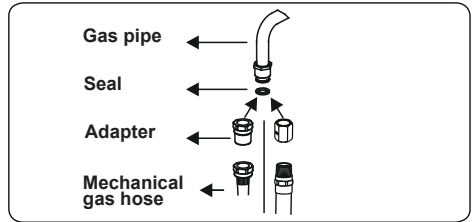
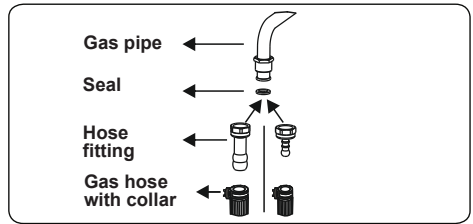
### Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

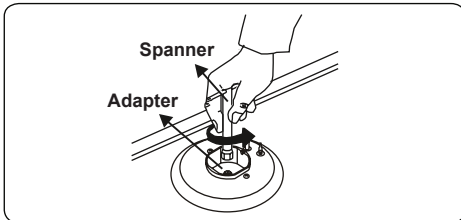
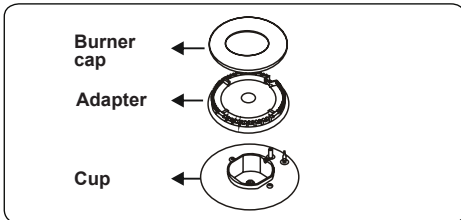
**⚠ WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

### 2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

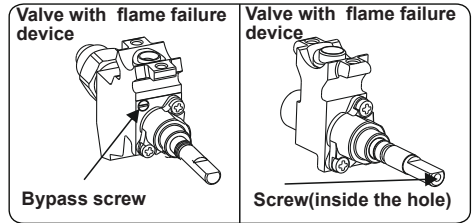
**Changing injectors**  
**Hob burners**

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



### Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



### Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

### Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

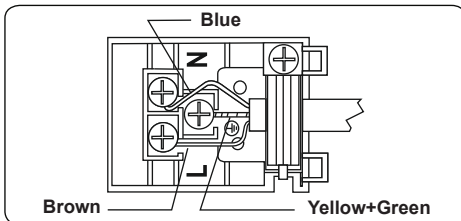
## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

**⚠ 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.

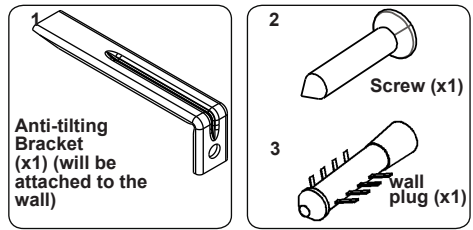
**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- 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).

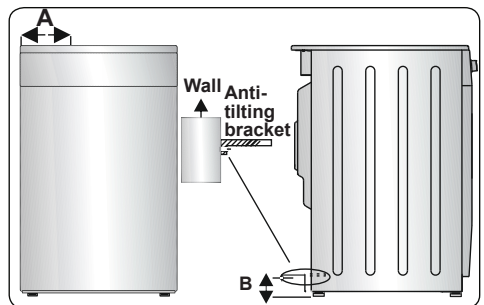
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord 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~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length 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.



## 2.6 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.



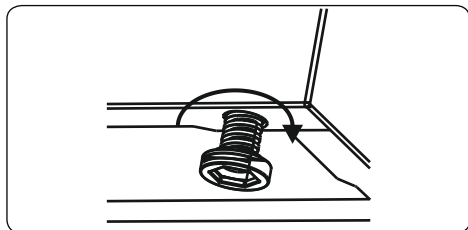
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

## 2.7 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.

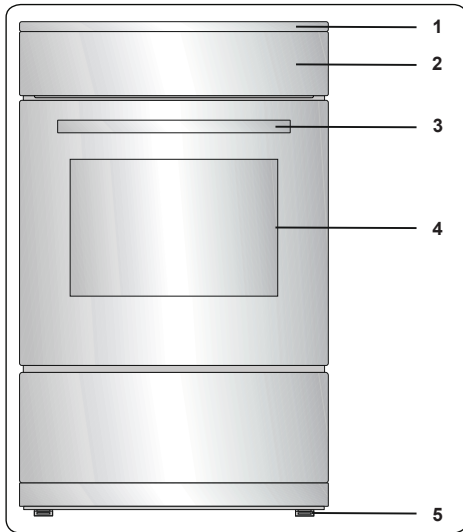


### 3. PRODUCT FEATURES



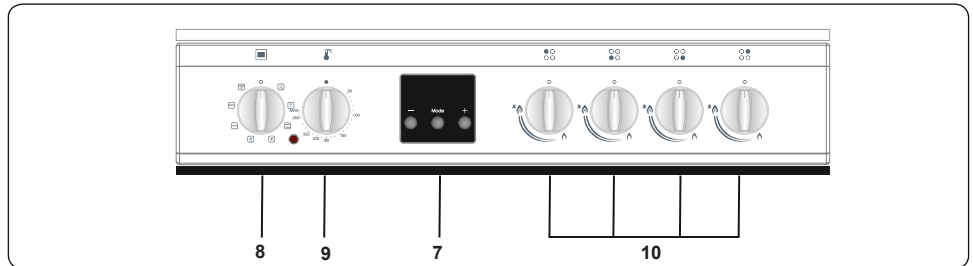
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



7. Timer
8. Oven Function Control Knob
9. Oven Thermostat Knob
10. Hob Control Knob
11. Button (Sabbath Mode)

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 USE OF GAS BURNERS

#### Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

#### Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

**For Hob Burners:** Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

#### Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

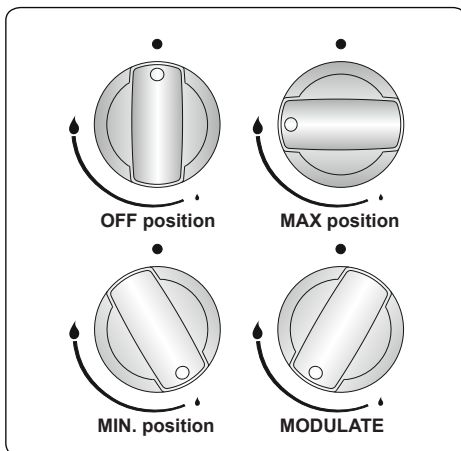
#### Flame safety device

##### Hob burners

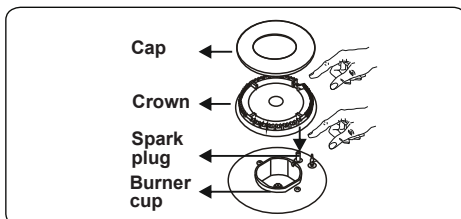
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

##### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

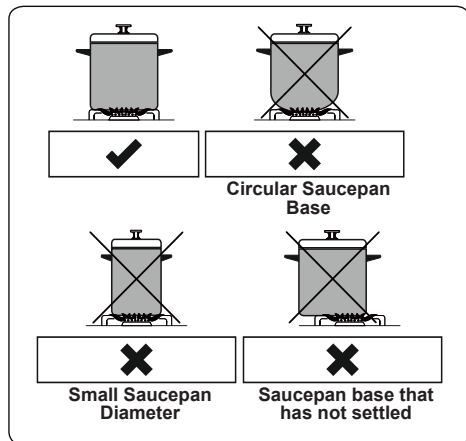
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

**! WARNING:**

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



## 4.2 OVEN CONTROLS

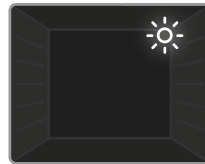
### Oven function control knob

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

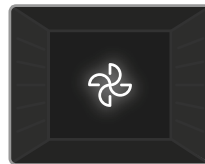
### Oven thermostat knob

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.

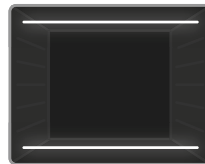
### Oven Functions



**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**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.

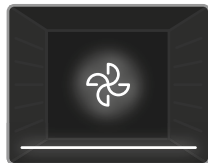


**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



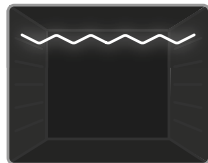
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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.



**Lower Heating and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

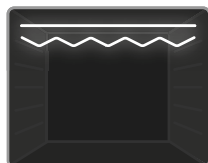
operating. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**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.

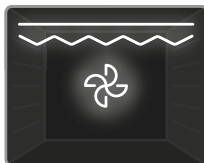


**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use 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.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use 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.

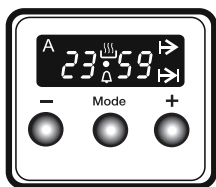
#### 4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
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.



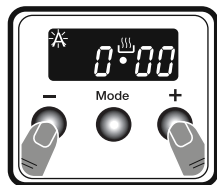
#### 4.4 USE OF THE DIGITAL TIMER



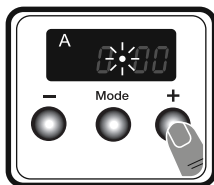
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
	Cooking end time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

#### Time adjustment

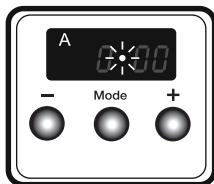
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



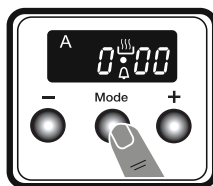
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



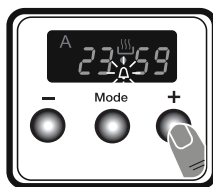
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

#### Audible warning time adjustment

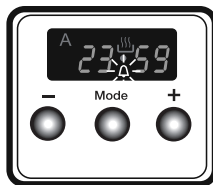
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while is flashing.



3. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

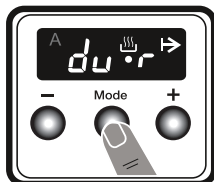
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the symbol will disappear.

#### Semi-automatic time adjustment

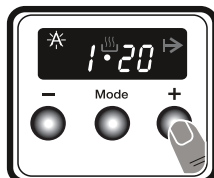
### (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

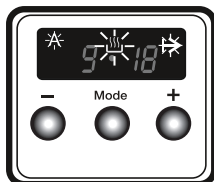
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "dur" and → symbol on the display screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



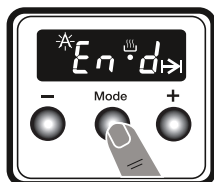
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A", → and ☀ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and → will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Semi-automatic time adjustment (finishing time)

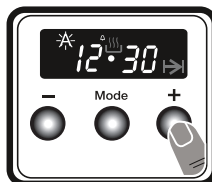
This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

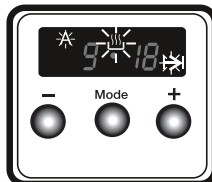


2. Press "MODE" until you see "end" and → symbol on the display screen. "A" and the current time of day will flash.

3. Use the "+" and "-" buttons to set the desired finishing time.



4. The current time will reappear on the screen, the symbols "A", → and ☀ will remain illuminated.

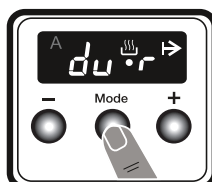


When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol "A" and → will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

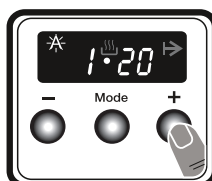
### Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

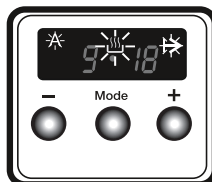
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



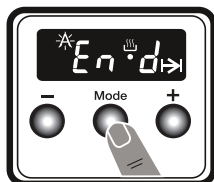
2. Press "MODE" until you see "dur" and → symbol on the screen. The symbol "A" will flash.



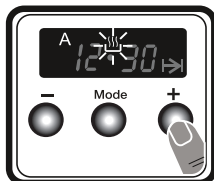
3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



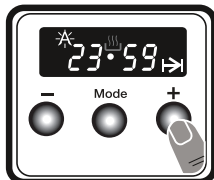
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "A", → and ☀ will remain illuminated.



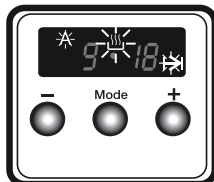
5. Press **"MODE"** until you see **"end"** and **end** symbol on the screen. The time and the symbols **"A"** and **end** will flash.



6. Select the desired finishing time using the **"+"** and **"-"** keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, **end** and **end** will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols **"A"** and **end** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

## Sound Adjustment

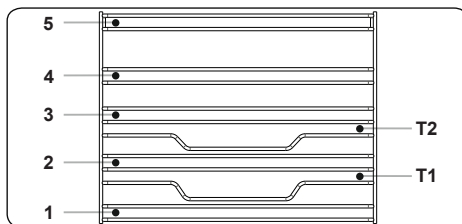
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the **"-"** button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the **"-"** button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

## 4.5 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with

warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

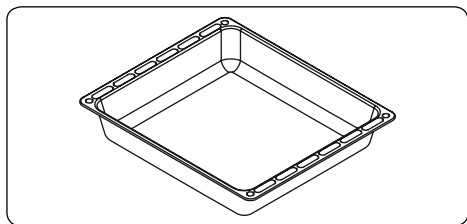
\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

### The 8 cm-deep Tray

The 8 centimetre-deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

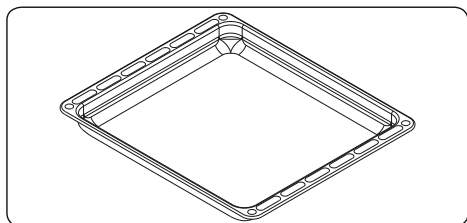
**! WARNING:** The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.



### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

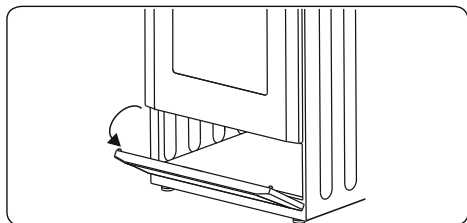
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Flap Drawer

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

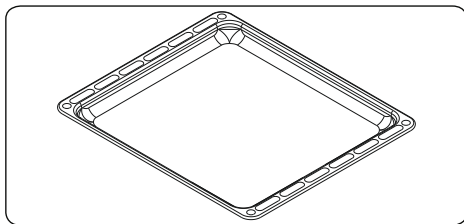
**WARNING:** The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



### The Shallow Tray

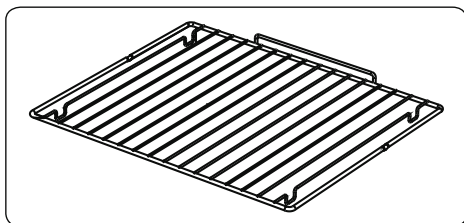
The shallow tray is best used for baking pastries.

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

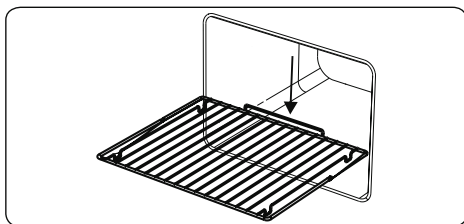


### The Wire Grid

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.

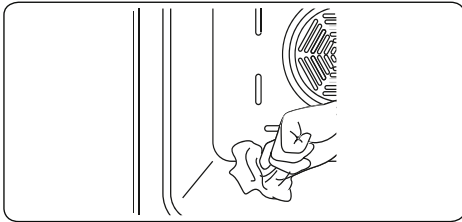
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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 then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

### Cleaning the Hotplate Heater (if available)


- 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 Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### 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)

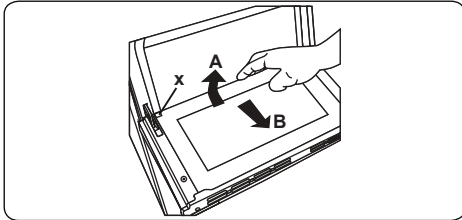
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed

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 Inner Glass

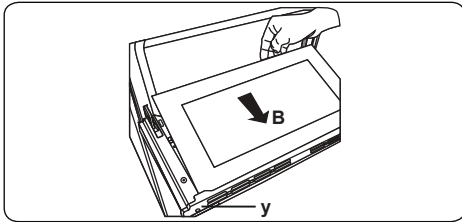
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

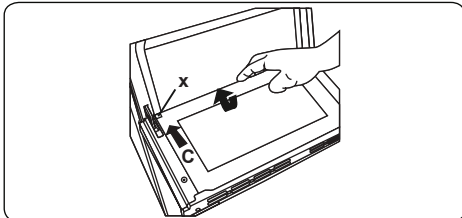



To replace the inner glass:

1. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

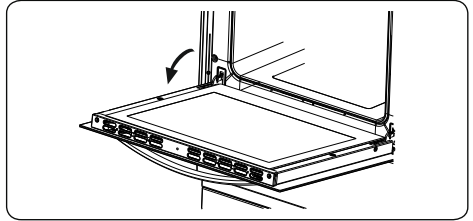


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

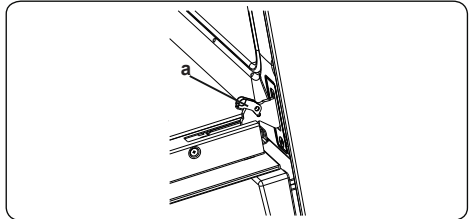
### Removal of the Oven Door

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

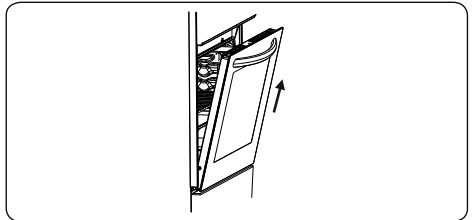
1. Open the oven door.



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

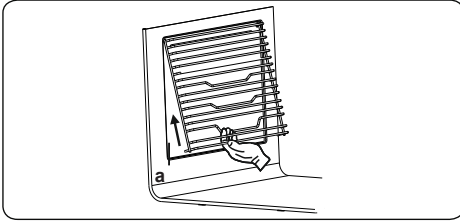


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



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

## 5.3 MAINTENANCE

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

### Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

## 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
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
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 turn on.	Power is turned 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 timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
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**

