

RUSSIA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРО-ГАЗОВЫЕ

МНОГОФУНКЦИОН

АЛЬНЫЕ ПЛУТЫ

ENGLAND

OPERATING INSTRUCTIONS

MIXED – ELECTRICAL

MULTI-FUNCTION COOKERS

60X60

RU

Уважаемый покупатель,

Мы искренне хотим, чтобы Вам понравилось наше изделие, которое было изготовлено с использованием самых современных технологий и прошло тщательную проверку качества.

С этой целью мы подготовили эту инструкцию и рекомендуем внимательно прочитать ее и затем пользоваться ею в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ



Раздел 1:

Меры предосторожности и важные замечания



Раздел 2:

Установка и подготовка плиты к работе



Раздел 3: Технические характеристики



Раздел 4: Знакомство с панелью управления

4.1 Как пользоваться газовыми горелками

4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками



Раздел 5: Как пользоваться духовкой

5.1 Установка электронного таймера

5.2. Как пользоваться механическим таймером

5.3 Духовки - управление одной ручкой

5.4 Духовки - управление двумя ручками



Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом



Раздел 7: Можно, нужно и нельзя



Раздел 8: Обслуживание и чистка



Раздел: 9 Переключение на использование другого вида газа



Раздел 10: Транспортировка

Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания

⚡ Электрические предохранители в Вашем доме должны быть рассчитаны на потребляемую плитой мощность.



⚡ Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.

⚡ Прежде чем включать плиту в электросеть, проверьте, совпадает ли напряжение и частота тока в сети с теми значениями, которые указаны на этикетке.

⚡ Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.



⚡ Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы.

Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

⚡ **Не позволяйте детям прикасаться к плите во время ее работы и до тех пор, пока она не остынет, так как плита при работе сильно нагревается.**



⚡ **Электрический провод не должен касаться никаких частей плиты во время ее работы. Не просовывайте провод электропитания в дверцу духовки, как как этим можно повредить изоляцию.**



⚡ Не пытайтесь передвинуть плиту, дергая за ручку дверцы духовки.

⚡ Плита должна использоваться только по прямому назначению, т. е. для приготовления пищи в домашних условиях.



⚡ Если в плите есть таймер, обязательно устанавливайте его при первом включении и после любых перебоев с электропитанием, иначе плита работать не будет.



• В моделях в грилем:

При работе гриля держите дверцу духовки закрытой.

Если во время работы гриля открыть дверцу духовки, плита может быть повреждена, (*) и гарантия будет аннулирована.

(*) Если держать дверцу духовки открытой, внешние поверхности плиты будут сильно нагреваться, что может привести к повреждению дверцы, панели управления, ручек переключателей и боковых стенок.



⚡ **Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаёте решётку гриля и посуду из духовки во время ее работы.**

⚡ Во время работы дверца духовки и внешние поверхности нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей плиты.



⚡ **Немедленно отключите духовку от сети, если обнаружите какую-либо трещину на стеклокерамической поверхности.**



⚡ **Всегда отсоединяйте плиту от электросети, когда ею не пользуетесь длительное время или в том маловероятном случае, когда неисправность сразу заметна.**



⚡ Газовые плиты отрегулированы на использование природного газа. Если необходимо использовать сжиженный газ, обратитесь в службу сервиса для переналадки плиты.



⚡ Используйте плиты с редуктором, рассчитанным на **13 мбар** для природного газа и **30 мбар** для сжиженного газа.

В моделях плит "iBox" цвет поверхностей, ближе расположенных к конфоркам, со временем может измениться из-за чрезмерно высокой температуры.



Раздел 2: Установка и подготовка плиты к работе

Прежде чем включать плиту в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют напряжению и частоте, указанным на маркировке. Этикетка с маркировкой расположена на задней стенке или в передней части отделения для хранения посуды, где ее можно увидеть, открыв крышку или выдвинув ящик.

Смешанные электро-газовые модели поставляются вместе с проводом электропитания марки H05 VV-F 3G сечением 1,5 мм².

Внимание! Плита должна иметь заземление.

Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, который должен быть расположен вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с требованиями электробезопасности. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и анулировать гарантию. При подключении плиты через электрическую розетку, розетка должна находиться в легко доступном месте, но не над конфорками.

Электропровод питания должен быть максимум 2 м длиной в целях безопасности.

Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы с нулем	Две фазы с нулем
Напряжение	220/230/240 В	380/400 /415 В	380/400 /415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x4.0 mm ² H05 V V-F	5x2,5 мм ² H05 V V-F	4x2,5 мм ² H05 V V-F

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.

Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

Электротехнические требования для всех электроплит:

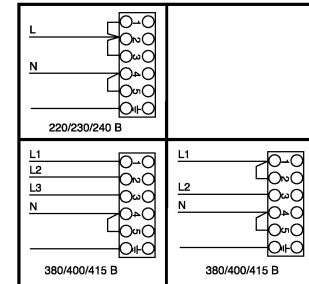
В комплект плиты входит электропровод без вилки (H05 V V-F 3G 1,5 мм²).

Схема подключения

- Коричневый: фаза
- Синий: ноль
- Желтый/зеленый: земля.

Провод электропитания должен быть пропущен через специальный хомут.

Провод электропитания должен быть проложен в стороне от плиты, в особенности подальше от вентиляционных отверстий и должен свободно размещаться между плитой и стеной или шкафом.



☛ Если ваша духовка поставляется с проводом электропитания (H05 V V-F 3G 2,5 мм²) без вилки, подсоедините вилку следующим образом:

Коричневый провод — L (фаза);
 Синий провод — N (ноль);
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

☛ Если ваша духовка поставляется без провода электропитания, то выберите провод, руководствуясь таблицей 1. При подсоединении провода к духовке пользуйтесь таблицей 2.

В целях безопасности электрический провод должен быть не более 2 м длиной.

☛ Снимите крышку распределительной коробки

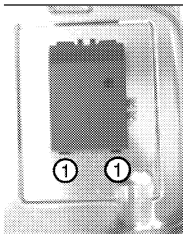
☛ Подсоедините электрический провод, как показано на монтажной схеме на задней крышке.

☛ Закрепите электрический провод двумя винтами и зажимом.

☛ Установите на место крышку распределительной коробки. Ваша духовка рассчитана на подключение к однофазной или трехфазной элетрической сети.

☛ Электрический провод должен быть пропущен через хомут.

☛ Провод следует проложить в стороне от духовки, в особенности подальше от вентиляционных отверстия, и он не должен попасть под корпус духовки, когда вы будете устанавливать ее на место около стены.

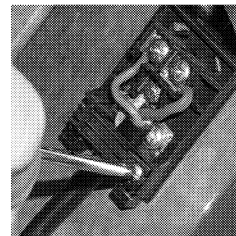
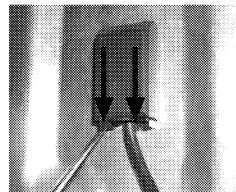


Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы с нулем	Две фазы с нулем
Напряжение	220/230/240	380/400/415 В	380/400/415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x4,0 мм ² H05 V V-F	5x2,5 мм ² H05 V V-F	4x2,5 мм ² H05 V V-F

Таблица 1

Если необходимо заменить провод электропитания, выберите провод подходящего типа и выполните следующие операции
 Отсоедините плиту от электрической сети.

1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.
2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

Коричневый провод — L (фаза);
 Синий провод — N (ноль);
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.

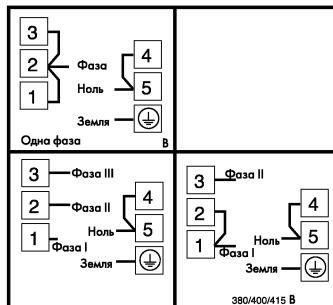
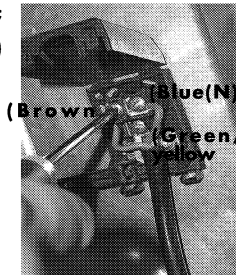
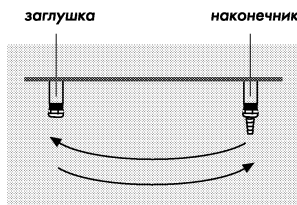


Таблица 2

Установка газовых плит

Подключение газового шланга к плите

В зависимости от расположения газовой трубы наконечник и заглушку можно поменять местами для более удобного соединения. Подержите пластиковый конец шланга в горячей воде в течение минуты, чтобы размягчить его, затем натяните его на наконечник. Плотно затяните хомут отверткой. Другой конец шланга присоедините к газовой трубе аналогичным образом.



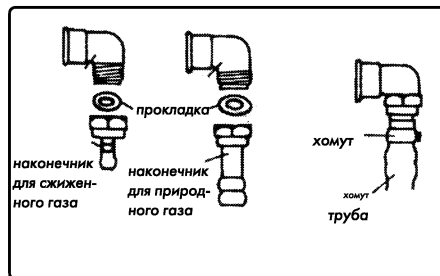
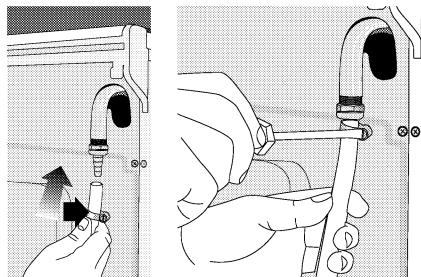
Внимание!
Шланг, соединяющий выходной клапан магистральной трубы природного газа должен быть коротким и не пропускать газ. Длина шланга не должна превышать 125 см в целях безопасности.

Контроль за утечкой газа

Проверяя, нет ли утечки газа, убедитесь, что газовые конфорки закрыты, а впускной клапан открыт. Смочите соединение мыльной водой для проверки утечки газа. Если утечка есть, то в месте соединения появятся мыльные пузыри. В этом случае тщательно проверьте соединение. Не проверяйте наличие утечки газа с помощью огня.

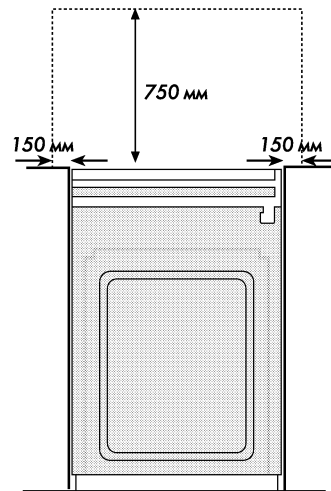
Внимание!

Никогда не пользуйтесь спичками или зажигалкой для проверки утечки газа.



Типы соединений для природного и сжиженного газа.

Расположение для моделей с верхней газовой конфоркой



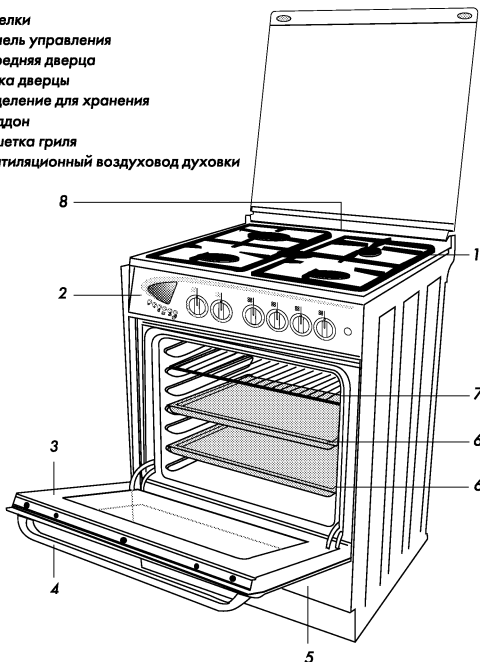
Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должно оставаться как минимум 750 мм свободного пространства. Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

Передние ножки можно отрегулировать. Чтобы плита твердо стояла на полу и не качалась, отрегулируйте передние ножки, поворачивая их по часовой или против часовой стрелке.



Раздел 3: Технические характеристики

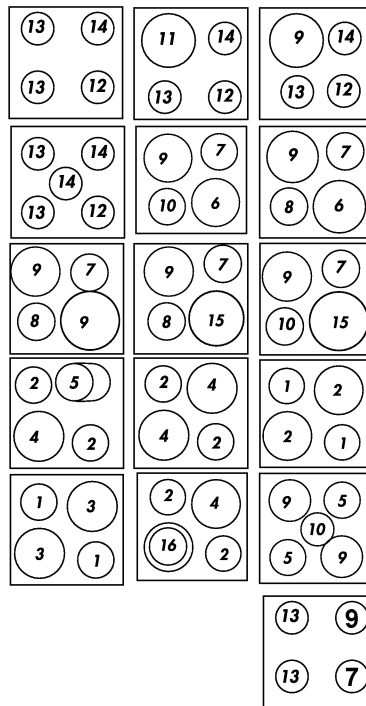
1. Горелки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для хранения
6. Поддон
7. Решетка гриля
8. Вентиляционный воздуховод духовки



	Обычные плиты	Многофункциональные плиты	Электроплиты с вентилятором
Мощность гриля	1100/2300 Вт	1100/2300 Вт	1100/2300 Вт
Мощность духовки	2400 Вт	2400 Вт	2400 Вт
Мощность вентилятора	—	2100 Вт	—
Лампочка	15 Вт/25 Вт	15 Вт/25 Вт	15 Вт/25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850	Высота: 850	Высота: 850
	Ширина: 600	Ширина: 600	Ширина: 600
	Глубина: 600	Глубина: 600	Глубина: 600

- 1 Излучательная конфорка $\varnothing 140$ мм 1200 Вт
- 2 Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 140$ мм 1200 Вт
- 3 Излучательная конфорка $\varnothing 180$ мм 1700 Вт
- 4 Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 180$ мм 1800 Вт
- 5 Быстрая расширенная конфорка излучательного типа $\varnothing 170 \times 265$
внутренний нагреватель 900 Вт
внутренний и внешний нагреватели 2400 Вт
- 6 Быстрая конфорка $\varnothing 180$ мм 2000 Вт (*)
- 7 Обычная конфорка $\varnothing 145$ мм 1000 Вт
- 8 Быстрая конфорка $\varnothing 145$ мм 1500 Вт (*)
- 9 Обычная конфорка $\varnothing 180$ мм 1500 Вт (*)
- 10 Обычная конфорка $\varnothing 80$ мм 450 Вт
- 11 Обычная конфорка $\varnothing 180$ мм 1000 Вт
12. Быстрая конфорка 2900 Вт
13. Полубыстрая конфорка 2000 Вт
14. Дополнительная конфорка 1000 Вт
15. Быстрая конфорка $\varnothing 220$ мм 2000 Вт (*)
16. Быстрая двойная конфорка излучательного типа $\varnothing 120 \times 180$ мм
внутренний нагреватель 700 Вт
внутренний и внешний нагреватели 1700 Вт

(*) защитное устройство



Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках.

Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться. Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре.

Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.

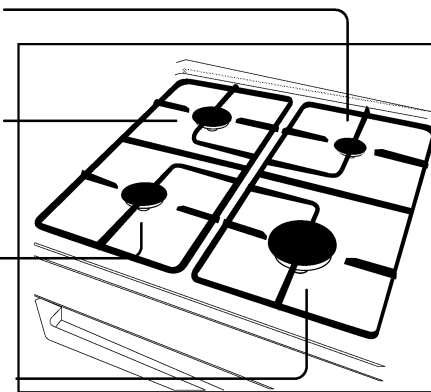
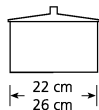


Part 4: Как пользоваться газовыми горелками

4.1 Как пользоваться газовыми горелками

Для достижения максимальной эффективности

Правильное использование горелок обеспечивает экономию газа и хорошую работу плиты. Поэтому мы рекомендуем пользоваться посудой, дно которой полностью закрывает огонь. Для посуды значительно меньшего диаметра, которую надо ставить на дополнительную горелку, используйте подставку под кастрюли.



Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени



В случае, если пламя погаснет, устройство автоматически перекроет подачу газа. Это также дополнительное средство безопасности для детей. Кнопку следует нажать и повернуть по часовой стрелке. Для зажигания газа нажмите кнопку и подождите, пока газ не загорится. Выждите еще 3-5 секунд. Повторите эти действия, если газ не загорается.

Использование верхних газовых горелок

Поверните соответствующий вентиль, слегка надавив на него, против часовой стрелки.

Большой значок пламени соответствует сильному огню, маленький значок – самому слабому огню.



Зажигание газа кнопкой

Эта кнопка обеспечивает автоматическое зажигание газа. Если ее нажать и отпустить, то во всех горелках, проскочит искра. Газ загорается только в той горелке, которая открыта. Если газ не загорается, повторите эти действия. Зажигание не происходит, если просто удерживать кнопку нажатой.

Зажигание газа ручками на панели управления

Поверните ручку по часовой стрелке, нажав на него. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

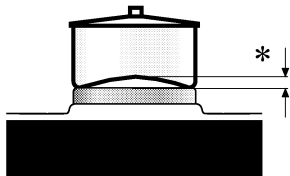
Внимание ! Не держите ручку в нажатом состоянии дольше 15 секунд.

4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

защитное устройство

Если ваша варочная поверхность имеет "Защиту от перегрева"

Конфорки мощностью более 1000 Вт имеют внутреннюю термозащиту. Термозащита уменьшает мощность при обнаружении перегрева в ненормальных условиях работы.



Диаметр дна посуды	* Максимальная вогнутость в холодном состоянии	* Максимальная вогнутость в нагретом состоянии
145 мм	0.9 мм	0.5 мм
180 мм	1.1 мм	0.6 мм

Ненормальными рабочими условиями являются следующие:

- Когда на нагревательном элементе отсутствует посуда или кастрюля
 - Когда вся вода в посуде или кастрюле выкипела
 - Когда происходит избыточное кипение
 - Когда днище посуды не плоское (т.е. вогнутое или выпуклое)
- Три приготовления пищи с холодной водой ненормальные условия прекращаются. В этом случае нагревательный элемент будет работать на полную мощность.

Положение переключателя	Цифровые обозначения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Нагревание	Медленное кипение		Варка, жарение, кипение		

Быстро нагревающаяся конфорка помечена красным пятном в центре

Переключатели электрических конфорок
Переключатели могут вращаться в любом направлении, обеспечивая плавное регулирование температуры. При включении какой-либо из конфорок **на панели управления загорается красная индикаторная лампочка.**

Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в **нулевое** положение **(0)**. Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

Для того, чтобы выжечь защитное покрытие с конфорок, установите переключатели в среднее положение **(3)** и оставьте конфорки включенными минут на 8. При этом не ставьте на конфорки кастрюли и другую посуду. Во время этой процедуры будет идти дым, но это вполне нормально.

Используйте качественные кастрюли

☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



☛ Используйте кастрюли с дном подходящего диаметра.

Если кастрюля слишком мала, электроэнергия будет расходоваться впустую.

☛ Не ставьте на конфорки кастрюли с мокрым дном и не закрывайте кастрюли чересчур мокрыми крышками, с которых капает вода. Иначе можно повредить конфорки и пользоваться ими будет небезопасно.



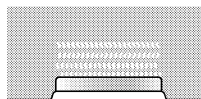
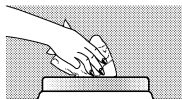
Диаметр конфорки (мм)

Ø 145 мм
Ø 80 мм



Рекомендуемый диаметр
дна кастрюли (мм)

150-170
80-100



☛ **Сушка конфорок
(максимум 5 минут)**

☛ Чистите обычные конфорки (когда они остынут) влажной тряпкой с небольшим количеством чистящей жидкости. После чистки высушите конфорку, включив ее на короткое время. Протирайте конфорку время от времени небольшим количеством растительного масла.

☛ Вытирайте электрические конфорки круговыми движениями, придерживаясь концентрических бороздок на их поверхности.

Полезные советы Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Выпускаются специальные кастрюли с композитным дном; они хорошо поглощают тепло и поэтому более эффективны. Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюлю достаточного объема, чтобы уменьшить количество жидкости, проливающейся во время приготовления.

Рекомендации по мерам безопасности при жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюли кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.
3. Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно замороженных продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.
5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.
6. Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.
7. Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

В случае загорания масла:

1. Выключите конфорку.
2. Загасите огонь одеялом или влажной тряпкой.

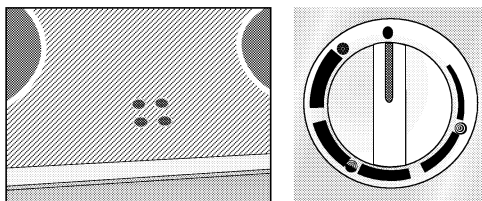
Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

Внимание! Не тушите огонь водой. Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.

4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

Стеклокерамические конфорки управляются термостатом, который может быть установлен в одно из 6 положений. Одно из них — "Выключено". Назначение остальных положений приведены в таблице.

Быстро нагревающиеся конфорки излучательного типа, расширенные и двойные конфорки автоматически регулируют расход электроэнергии. Они непрерывно контролируют время разогрева нагревательного элемента между 1 и 3 положениями.



Индикаторные лампочки

Индикатор показывает, какая конфорка включена или еще горячая. Лампочка горит, пока поверхность конфорки остается горячей. Когда температура станет ниже 64 °С, лампочка погаснет.

Не касайтесь нагревающихся поверхностей и никогда не подпускайте к плите детей.



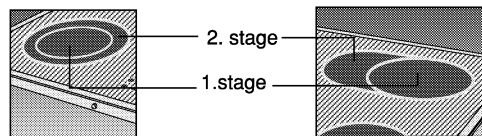
Цифровые обозначения

Уровни регулирования энергии	1	2	3
7-уровневый переключатель	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Применение	Поддержание температуры	Медленное кипячение	Варка, жарение, кипячение

Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между 1 и 3 положениями.

Двойная конфорка может нагреваться в двух положениях. Электроэнергию можно экономить, включая 1 положение для небольшой посуды и используя положение 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю часть конфорки. Вы можете использовать уровни 1, 2 и 3, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней частей конфорки поверните переключатель "●" по часовой стрелке, начиная с положения 3 до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены оба режима конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение "0", повернув его против часовой стрелки.

Внимание! Положение 2 расширенной конфорки отдельно само по себе не работает.



Как пользоваться стеклокерамическими конфорками CERAN®

☛ **Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.**

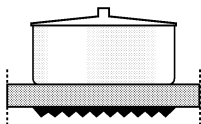
☛ Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включить плиту.

☛ **При включении конфорок слышно легкое гудение. Это нормально и не является следствием неисправности.**

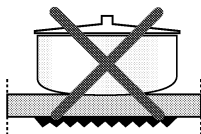
☛ Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.

☛ **Не нагревайте пустую эмалированную посуду.**

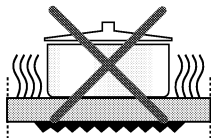
☛ Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.



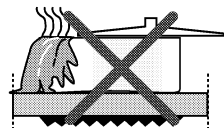
☛ **Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.**



☛ **Кастриули с выпуклым дном не годятся.**



☛ **Если дно кастрюли слишком маленькое, энергия расходуется впустую.**



☛ **Жидкость, выплескивающаяся из кастрюли, может стать причиной пожара.**

☛ **Не подпускайте детей к работающей плите, так как ее поверхность может быть очень горячей.**

☛ Так как раскаленное масло может легко загореться, готовить блюда в большом количестве растительного масла (такие, как картофель-фри) следует в закрытой посуде.

☛ **Не пользуйтесь посудой с выпуклым или вогнутым дном.**

☛ Не режьте хлеб или овощи и фрукты и т.п. на поверхности плиты.

☛ **Оптимальной эффективности можно добиться, используя посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.**

☛ Не пользуйтесь посудой с алюминиевым дном (это приводит к повреждению стеклокерамической поверхности).

☛ **Пользуйтесь стальной или термостойкой стеклянной посудой. Не используйте посуду, изготовленную из таких материалов, как "boron glass" или "Pyrex", предназначенную главным образом для духовок.**

☛ Диаметр дна посуды не должен быть меньше диаметра конфорки.

☛ **Не кладите на стеклокерамическую поверхность предметы, сделанные из пластмассы, алюминия и т.п.**

☛ В случае, если материалы типа пластмассы или алюминия расплавились на стеклокерамической поверхности, их следует немедленно удалить специальной лопаточкой.

☛ **Никогда не вытирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой или губкой для мытья посуды, так как могут остаться следы жира или моющего средства, которые сгорят при следующем включении конфорки и приведут к обесцвечиванию поверхности.**

Внимание! Важное замечание!

Немедленно отключите плиту от электросети, если на стеклокерамической поверхности обнаружилась трещина.



Раздел 5: Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

Установка электронного таймера

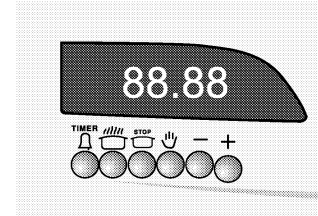
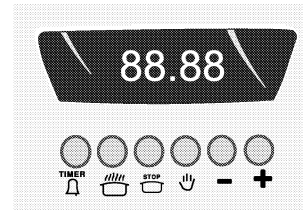
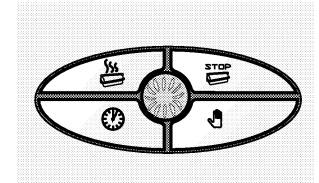
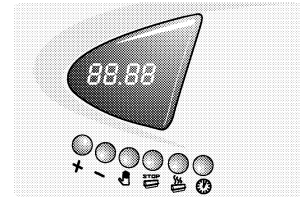
Перед включением плиты установите таймер, иначе она не будет работать. **Электрический ток поступает к нагревательным элементам там через электронный таймер. Таймер должен быть включен для того, чтобы нагревательные элементы могли работать.**


Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии его надо переустановить. Электронный таймер будет идти медленней, если частота электрического тока в сети будет меньше 50 Гц. (Это будет происходить не из-за неисправности таймера. Просто в этом случае Вам придется подстраивать его вручную).

Таймер плиты




1. Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 — 24.00 часа.
2. Вы можете использовать таймер как будильник в промежутке 00.00 — 24.00 часа.
3. Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления блюд.




(Нагревательные элементы внутри духовки связаны с электронным таймером и могут быть запрограммированы).



   : Кнопка для установки предупреждающих сигналов

  ,  : Кнопка для установки времени приготовления

  ,  : Кнопка для установки времени окончания приготовления

  ,  : Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)

 → + : Кнопки для установки времени

Программируемый таймер можно использовать в одном из трех режимов:


- ☛ режим автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого приготовления;
- ☛ показ времени суток в 24-часовом формате;
- ☛ подача звукового предупредительного сигнала.

Пожалуйста, имейте в виду

- ☛ Таймер регулирует только работу нагревательных элементов плиты, и текущее время суток должно быть установлено до того, как начнет работать плита.
- ☛ Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого необходимо отключить автоматическую или полуавтоматическую программу (см. раздел **“Как отменить автоматический режим”**).

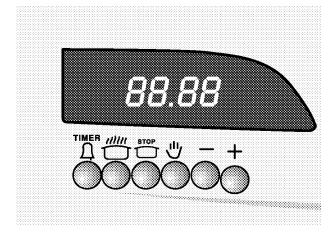
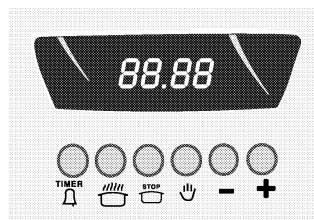
Как установить текущее время суток

Индикатор времени использует 24-часовой формат, т.е. 8:30 пополудни = 20:30.




- ☛ Нажмите и удерживайте в нажатом положении  кнопки
- ☛ Нажмите “+” для увеличения или “-” для уменьшения времени.
- ☛ Отрегулируйте текущее время кнопками “+” или “-”.

Если мигает индикатор **“Auto”**, сделайте так, как написано в разделе **“Как отменить автоматический режим”**.

- ☛ Отпустите кнопки, и часы начнут работать.



Ручной режим (или как отменить программу)

- ☛ Нажмите кнопку , кнопку “+” или “-”, и держите их нажатыми до тех пор пока на индикаторе не высветится 0:00.
- ☛ Нажмите кнопку . Индикаторы **“auto”** и  погаснут.
- ☛ Установите переключатели температуры и выбора режима в нужное положение.
- ☛ Плита включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.
- ☛ Закончив приготовление, выключите плиту, повернув переключатель нагрева в положение **“●”** (выключено).





Замечание:

Таймер не выключает плиту. Для того, чтобы выключить плиту, поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение **“●”** (Выключено).

В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.







Полуавтоматический режим

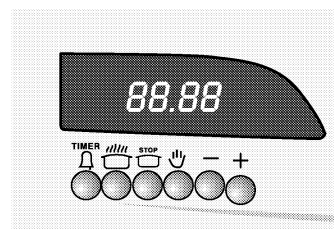
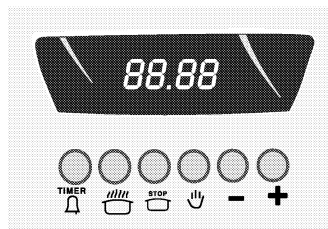
Этот режим позволяет включить плиту вручную и выключить ее автоматически, что очень полезно, если Вы боитесь передержать блюдо в духовке.

- ☛ Нажмите кнопку . Нажмите "+" (или "-") для установки времени приготовления в минутах (зажгутся индикаторы **Auto** и ).
- ☛ Установите переключатель нагрева на нужную температуру, а.
- ☛ Плита начнет работать.
- ☛ Программа выключит плиту, когда истечет заданное время приготовления. Индикатор **"Auto"** начнет мигать и зазвучит предупреждающий сигнал. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .
- ☛ Установите переключатель нагрева в положение "●" (выключено).
- ☛ Нажмите кнопку  для отключения индикатора **"Auto"**.

Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит плиту в нужное время. Убедитесь, что переключатель нагрева стоит в положении "●" (выключено) и что установлено правильное время суток.

- ☛ Нажмите кнопку  для отключения всех программ. (Индикаторы **"Auto"** и  погаснут).
- ☛ Нажмите кнопку , кнопку "+" (или "-") для установки времени, когда надо будет выключить плиту (зажгутся индикаторы **"Auto"** и ).
- ☛ Нажмите кнопки  и "-" для установки времени (длительности) приготовления.
- ☛ Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поставьте продукты в духовку.
- ☛ В установленное время духовка включится, блюдо будет приготовлено и духовка выключится.
- ☛ По истечении заданного времени приготовления прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор **"Auto"**. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .




В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.

Нажмите кнопку  для отключения индикатора **"Auto"**.




- ☛ Установите переключатель нагрева духовки и переключатель выбора режима в положение "●" (выключено).

Примечание: Обязательно следуйте кулинарным советам производителей продуктов питания.



- ☛ Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.

Сигнал таймера

Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время суток от 0 часов до 23 часов 59 минут.

- ☛ Нажмите кнопку , кнопки "+" или "-" или поверните кнопку  для установки времени, когда должен прозвучать сигнал.
- ☛ Сигнал таймера прозвучит в конце заданного времени.
- ☛ Для того, чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку .

Как отменить автоматический режим





- ☛ Нажмите кнопки  и “-” пока на индикаторе не высветится 0:00.
- ☛ Нажмите кнопку , и программа будет отключена.
- ☛ На индикаторе высветится текущее время суток.

Для моделей с блокировкой клавиши:



Активизирование демонстрационного режима

Демонстрационный режим работает как ключ защиты. Когда он включен, все реле разомкнуты. Это значит, что таймером можно пользоваться как обычно, но подсованный к нему прибор не будет работать. Таким образом, ваш ребенок может установить какую-либо программу, но плита не включится.

Для того, чтобы включить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку “ ^{TIMER}” и кнопку “” примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись “ON”.
3. Нажать кнопку “+”. На дисплее загорится надпись “OFF” и значок “”. Примерно через 5 секунд рядом со значком “” загорится циферблат часов. Ключ защиты активирован.



Для того, чтобы отключить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку “ ^{TIMER}” и кнопку “” примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись “OFF”.

3. Нажать кнопку “+”. На дисплее загорится надпись “ON” и значок “” погаснет.

Примерно через 5 секунд загорится циферблат часов. Ключ защиты отключен.


Если часы не переключаются на ручной режим или печь не включается: Можно сбросить авто-программу в памяти часов.

Удерживая нажатой кнопку “” и нажав “+”, немного увеличьте время приготовления, а затем установите время приготовления на ноль, нажав “-”. После этого печь можно включить нажатием вручную клавиши “”.

Как пользоваться механическим таймером

Если в Вашей плите есть механический таймер

Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

Установите таймер в ручной режим () , если не хотите его использовать. В этом положении таймер не отключит электричество, поэтому для того чтобы выключить духовку, Вам следует переустановить таймер или установить переключатель нагрева духовки в положение “0”.

Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, то по истечении установленного времени электричество будет автоматически отключено и раздастся звуковой сигнал.

Внимание! Нагревательные элементы не включатся, если одновременно не включены и таймер духовки, и термостат.

5.3 Духовки - управление одной ручкой

* Ручку духовки/гриля можно поворачивать из положения ОФФ (Выкл.) только по часовой стрелке.

* Включите духовку, повернув ручку духовки по часовой стрелке.


* Температура в духовке также устанавливается этой ручкой.

* Шкала с указанием температуры нанесена на ручку управления духовки. Пока с помощью рукоятки не будет установлена заданная температура, будет гореть желтый индикатор температуры. По достижении температуры желтый свет выключится, и затем время от времени будет зажигаться для поддержки заданной температуры. Таблица показывает температурный режим для приготовления различных видов пищи.


* Вы можете сэкономить электроэнергию, выключив духовку за пять минут до окончания готовки, не открывая при этом ее дверцу.

*** Прежде чем открыть дверцу, чтобы выпустить пар или жар, убедитесь, что стоите на достаточном расстоянии от электроприбора. Если во время готовки пар соприкоснется с холодной поверхностью вне электроприбора, он конденсируется и превратится в капли воды. Это обычная ситуация, не свидетельствующая о неисправности.**


Стандартные духовки

(): Горят лампы духовки и предупреждающие лампы. Нагревательный элемент бездействует.


(Температура): Нижний и верхний нагревательные элементы работают под контролем термостата.


(): Контролируется только нижний нагревательный элемент.

(): Контролируется верхний нагревательный элемент.


(): Это означает, что включен только гриль.

Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


(): Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для установки ручки в положение "0" после , поверните ручку против часовой стрелки.


Духовка в турбо-режиме


(): Горят лампы духовки, лампы предупреждения и вентилятор.

(Температура): Турбонагревательный элемент работает под контролем термостата.

(): Это означает, что включен только гриль и лампы.

Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

(): Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для установки ручки в положение "0" после , поверните ручку против часовой стрелки.

Процесс сжигания защитного слоя.

Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут с температурой 250°C.


Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

5.4 Духовки - управление двумя ручками


Ручка контроля нагрева духовки

Эта ручка используется с ручкой "выбор функций". Выберите необходимый уровень ручкой "выбор функций". Затем поверните ручку "контроль нагрева духовки" по часовой стрелке. В зависимости от выбранного вами уровня включается лампа и нагревательный элемент либо вентилятор. Температура в духовке отслеживается термостатом. Когда в духовке достигается заданная температура, термостат отключает нагревательный элемент и подсветку термостата. Когда температура падает, термостат и подсветка термостата снова включаются. Таким образом во время готовки поддерживается заданная температура.

Ручка выбора функций

Эта ручка позволяет вам выбирать функции и осуществлять проверку. Функции и соответствующие им положения описаны ниже. Для установки положений вы должны установить ручку "выбор функций" (кроме положения ) вместе с ручкой "контроль нагрева духовки" на желаемую температуру, и установить таймер, если он имеется. Если в вашей плите есть таймер; см. описание его использования.

Процесс сжигания защитного слоя.

Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут в положении  с температурой 250°C.

Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок



Включена лампа духовки. Нагревательный элемент бездействует.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.



(ПРИ НАЛИЧИИ)
Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



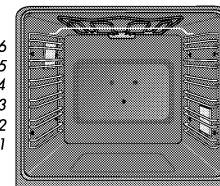
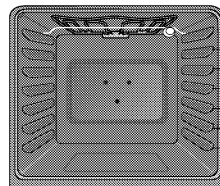
Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.



(ПРИ НАЛИЧИИ)
Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



положения полок

Уровни многофункциональной ручки выбора



Включены лампа духовки, лампы предупреждения и вентилятор.



Включены вентилятор и турбонагревательный элемент.



Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.



Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.



(ПРИ НАЛИЧИИ)
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Разморозка



Включены вентилятор и турбонагревательный элемент.



Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.



Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.



(ПРИ НАЛИЧИИ)
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Разморозка



Включены вентилятор и гриль.



Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.



Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент.



(ПРИ НАЛИЧИИ)
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Уровни ручки выбора электро-турбо функции



Включены верхний и нижний нагревательные элементы.



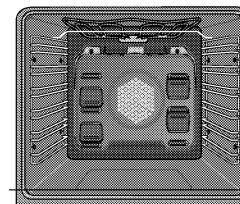
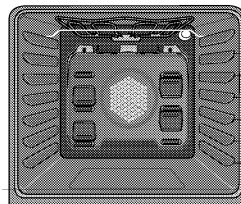
Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.



(ПРИ НАЛИЧИИ)
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Это означает, что работают лампы, гриль и функция жаренья на вертеле.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



положения полки во многофункциональных моделях

Стол для готовки

Пицца	ПРОТИВЕНЬ	ПОЛОЖЕНИЯ ПОЛКИ				ПОЛОЖЕНИЯ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (мин)			
		 Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом	 3 Д	 Верх и низ	 Вентилятор с верхом и низом		 Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом	 3 Д	 Верх и низ	 Вентилятор с верхом и низом
Короткий батон (8 шт.)	форма для хлеба 24-26 см	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Пирог в формочке (5 шт.)	форма для пирога 18-22 см	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Печенье (12 шт.)	Противень	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Слоеное пирожное (12 шт.)	Противень	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Бришь	Противень	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Пирожное (8 шт.)	Большой поднос	4	4	2-3	3	 /  :180-190  /  :190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Дрожжевое тесто (18 шт.)	Большой поднос	4	4	2-3	3	 /  :190-200  /  :200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Бисквиты (10 шт.)	Противень	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Кекс (20 шт.)	Большой поднос	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Пирожное Миллетеуилле (8 шт.)	Большой поднос	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Лазанья (8 шт.)	Блюдо для лазаньи	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Пицца (8 шт.)	Большой поднос	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Ростбиф (8 шт.)	Блюдо для жарки	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Баранья лопатка (8 шт.)	Блюдо для жарки	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Жареный цыпленок	Блюдо для жарки	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Жареная индюшка (5,5 кг)	Большой поднос	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Рыба	Блюдо для жарки	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

*Для поджаривания мяса термостат установлен на максимальный уровень, а через 15 минут температура падает до 150°C.






- Данные, указанные в таблице, получены в результате тестирования в лаборатории.
- Вы можете получить различную по вкусу пищу, в зависимости от ваших кулинарных навыков и навыков обращения с духовкой.
- При желании вы можете указать время, необходимое для разогрева духовки до температуры, указанной в таблице.

Положение полки (модель "Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом"+модель "3Д")

Для 3-х подносов: 2 - 4 - 6

Для 2-х подносов: 4 - 6

Для 1-го подноса: 4



-  Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом
-  Верхний и нижний нагревательный элемент
-  Вентилятор с верхним и нижним нагревательными элементами
-  3 Д
-  Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом + Верхний и нижний нагревательный элемент

(ПРИ НАЛИЧИИ)



Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом

☛ Подогрейте гриль при (установка гриля) приблизительно 5 минут. Светится янтарный индикатор, показывая, что гриль включен.

☛ Для духовок с двумя ручками управления, установите ручку “выбор функции” в позицию  или,  а “регулятор нагрева духовки” на максимальную температуру.

☛ Индикаторная лампочка загорается, показывая, что включен гриль.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорело.

☛ Под решетку гриля поставьте противень для сбора жира, и налейте в него немного воды для того, чтобы его потом было легче мыть.




☛ **Не разрешайте детям садиться или вставать на дверцу духовки, когда она открыта.**

☛ Внешние поверхности плиты могут сильно нагреваться во время работы гриля, поэтому не подпускайте детей близко к плите.

- Убедитесь, что приготавливаемое блюдо правильно установлено под нагревательными элементами.
- Блюда, которые нужно только поджарить сверху, следует размещать под разогретым нагревательными элементами на противне или на нижней поверхности духовки в зависимости от высоты посуды. Решетку гриля в этом случае можно убрать.
- Не прокладывайте противень алюминиевой фольгой, так как это увеличивает нагрев, и возрастает опасность возгорания.

При работе гриля дверца духовки должна быть закрыта.

	Гриль 	
	Плечи	Время гриля (мин.)
Молодая баранина	4-5	12-15
Отбивные из баранины	4-5	12-15
Котлеты из телятины	4-5	15-25 (1)
Котлеты из баранины	4-5	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины



Раздел 7: Можно, нужно и нельзя

Нельзя

- ☛ Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, поскольку все поверхности сильно нагреваются.
- ☛ Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на электроплите.
- ☛ Нельзя ставить большие сковороды или кастрюли сразу на две конфорки, так как этим можно повредить плиту.
- ☛ Нельзя хранить над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.
- ☛ Нельзя использовать воду для того, чтобы гасить загоревшее растительное масло или кулинарный жир.
- ☛ Нельзя использовать плиту как обогреватель или сушилку.
- ☛ Нельзя нагревать нераскрытые пакеты с продуктами, поскольку от нагревания может создаться избыточное давление и пакет может разорваться.
- ☛ Нельзя класть воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на верхнюю крышку или около нее; нельзя класть влажную ткань и т.д. на верхнюю крышку для просушки.
- ☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних частей духовки.
- ☛ Нельзя оставлять конфорку включенной длительное время без посуды. Пролитую жидкость надо немедленно удалить, соблюдая осторожность, так как

поверхность плиты может быть горячей. После окончания приготовления и до того, как снова включите конфорку, необходимо удалить пролившуюся жидкость, чтобы она не пригорала.

- ☛ Нельзя держать воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ☛ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
- ☛ Нельзя вешать на ручки полотенца, тряпки и т.п.
- ☛ Нельзя использовать посуду с круглым дном. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- ☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ☛ Нельзя накрывать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию воздуха внутри.
- ☛ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.
- ☛ Нельзя жарить в гриле с закрытой дверцей.
- ☛ Нельзя использовать гриль для подогрева тарелок.

Можно и нужно

- ☛ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
- ☛ Убедитесь в том, что Вы понимаете, как управлять электроплитой, прежде чем начнете ее эксплуатацию.

- ☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- ☛ Не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку ее поверхности очень сильно нагреваются.
- ☛ Всегда отключайте плиту от электросети перед тем, как ее чистить.
- ☛ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".
- ☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ☛ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.
- ☛ Обратите внимание на то, что время и температура, приведенные в этом руководстве, даны только как рекомендации.
- ☛ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.
- ☛ Будьте осторожны, вынимая посуду из гриля, поскольку она может быть очень горячей.
- ☛ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки.
- ☛ Пользуйтесь качественными специальными перчатками, вынимая посуду из духовки/гриля.
- ☛ Выбирайте правильную полку перед включением духовки или гриля.
- ☛ Чистите плиту регулярно, в идеале после каждого использования.
- ☛ Дождитесь пока плита остынет, прежде чем начать ее чистить.
- ☛ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.



Раздел 8: Обслуживание и чистка

Отсоедините плиту от электросети, прежде ее чистить

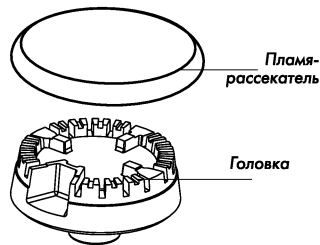
☛ Прежде чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели стоят в положении “Выключено”.

☛ Прежде чем мыть плиту, убедитесь, что все горелки и конфорки остыли.

☛ Ваша плита сконструирована так, что жирная жидкость, выплеснувшаяся при приготовлении, не подтекает под крышку. Решетка для посуды легко снимается и верхняя поверхность плиты может быть легко вымыта мыльной водой и просушена сухой тряпкой.

☛ Вымойте и вытрите газовые горелки и решетку для посуды мыльной водой. **Никогда не мойте горелки и решетку в посудомоечной машине.** Так как грязь и пятна не счищаются с горелок, пользуйтесь имеющимися в продаже чистящими средствами в соответствии с инструкциями к ним.

☛ Рекомендуется сразу же удалять вещества, содержащие кислоту, такие, как масло, лимон и т. д.



☛ Вытирайте наружные и внутренние поверхности влажной тряпкой. Никогда не используйте для чистки плиты острые инструменты, абразивные моющие средства и порошки. Трудно удаляемые пятна отмывайте специально предназначенными для этого моющими жидкостями.

☛ Следите за тем, чтобы уплотнение дверцы духовки после чистки было сухим. Мы рекомендуем протирать элементы гриля влажной тряпкой для удаления расплескавшегося жира. Тем самым в следующий раз Вы избавитесь от дыма, образующегося при сгорании расплескавшегося жира.

Электрические конфорки

Электрические конфорки следует чистить, когда они холодные, используя жидкие моющие средства, не оставляющие царапин. Протирайте их влажной тряпкой, тщательно удаляя остатки моющего средства. Закончив чистку, прогрейте конфорку в течение нескольких минут, затем протрите тряпкой, смоченной слегка в растительном масле для того, чтобы нанести защитную пленку.

Стеклокерамическое покрытие вокруг конфорок

чистится тряпкой смоченной в мыльной воде. Стойкие пятна можно

удалить пастообразным или жидким чистящим средством. Убедитесь, что чистящее средство рекомендовано для чистки стеклокерамических поверхностей.

☛ Никогда не чистите поверхность плиты жесткими щетками, стальными лезвиями, ножами и т.п., которые могут поцарапать эмалированное покрытие и поверхность из нержавеющей стали.

☛ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках. Не пользуйтесь средствами, содержащими кислоту или хлор для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали. Чистить следует мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде или имеющимися в продаже специальных средствах для чистки поверхностей. Старайтесь пользоваться жидкими пастообразными и кремообразными чистящими средствами.

Чистка стеклокерамики

☛ Всегда вытаскивайте сетевую вилку из электрической розетки во время чистки.

☛ Дождитесь пока стеклокерамическая поверхность остынет полностью, прежде чем начать чистку.

☛ Всегда пользуйтесь чистящими средствами, не содержащими никаких частиц, которые могут царапать стеклокерамическую поверхность. Используйте пенные или жидкие чистящие средства. Не пользуйтесь абразивными порошками механического действия или содержащими отбеливающие средства.

☛ Стальные терки и щетки могут повредить стеклокерамическую поверхность.

☛ Пыль со стеклокерамической поверхности можно удалять влажной тряпкой.

☛ Стеклокерамическая поверхность будет служить много

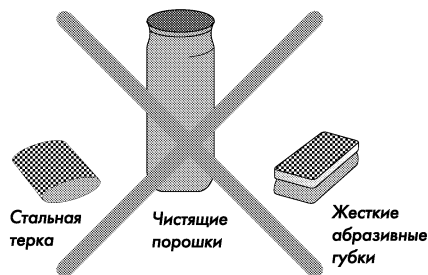
лет, если Вы будете аккуратно с ней обращаться.

☛ Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональную структуру или долговечность.

☛ Стеклокерамическую поверхность следует вытирать холодной водой и высушивать мягкой тканью.

☛ Вы можете пользоваться прилагаемой лопаточкой для того, чтобы удалять пролившуюся жидкость или продукты с поверхности.

☛ Продукты, содержащие сахар такие, как джем, следует немедленно удалять, не дожидаясь, пока стеклокерамическая поверхность остынет.



**Не используйте показанные
вверху средства
для того, чтобы чистить
стеклокерамику и поверхности
из нержавеющей стали.**

Изменение цвета происходит не в результате изменения свойств материала, а скорее из-за недостаточно тщательной чистки пригоревших продуктов, которые накапливаются на поверхностях, царапаний стеклянной поверхности сковородками и кастрюлями, а также в результате использования неподходящих чистящих средств.

Чистка духовки внутри

Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку.

Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

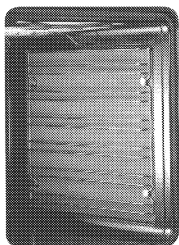
Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами.

Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

• Модели с каталитическим эмалевым покрытием.

Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, и так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутреннюю поверхность духовки всякий раз после ее использования.



Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полок. Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь чистящими средствами и аэрозолями, предназначенными для духовки, абразивными

материалами и порошками для чистки пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

Дверца духовки (ПРИ НАЛИЧИИ)

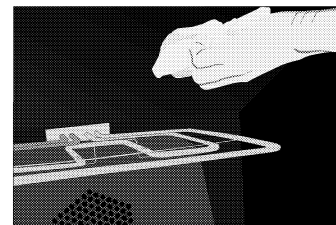
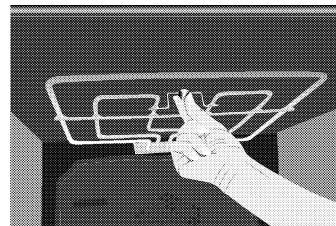
Протрите внешнюю сторону дверцы духовки тряпкой, смоченной в мыльной воде, и потом вытрите тряпкой, смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь абразивными материалами и порошками, которые могут поцарапать поверхность. Старайтесь не повредить уплотняющую прокладку дверцы во время чистки. Не забудьте насухо вытереть уплотняющую прокладку дверцы духовки.

(ПРИ НАЛИЧИИ)

Будьте осторожны!

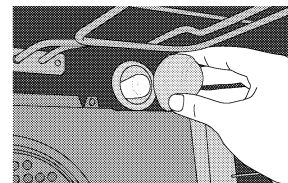
Никогда не включайте нагревательный элемент и не помещайте на него какие бы то ни было предметы, пока он находится в опущенном положении.

2. Закончив чистку, поднимите элемент вверх и закрепите винтом на верхней стороне духовки.

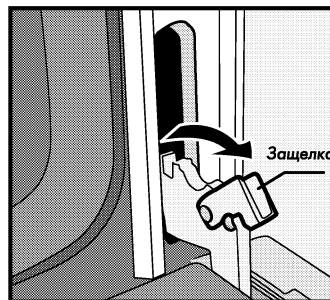
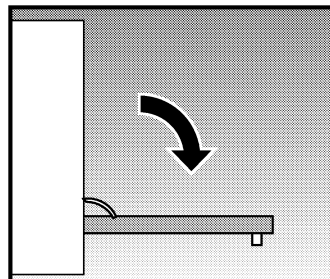


Замена лампочки в духовке (в моделях с освещением):

- 1.** Вытащите электрический провод из розетки.
- 2.** Снимите стекло, защищающее лампочку внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
- 3.** Выньте лампочку, повернув ее против часовой стрелки.
- 4.** После установки лампочки нужного типа поставьте на место защитное стекло.



Как снять дверцу духовки



Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке. **Внимание!** Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.

Раздел 9:

Переключение на использование другого вида газа



Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе. Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Переключая плиту на использование другого вида газа, необходимо заменить источник газа, форсунки рабочего стола и форсунки духовки и гриля.

ВНИМАНИЕ

Обращайтесь в городскую газовую службу для переналадки плиты. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

Замена форсунок рабочего стола

Снимите пламярассекатель и головку горелки. Затем замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.

Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.



Регулировка малого уровня пламени

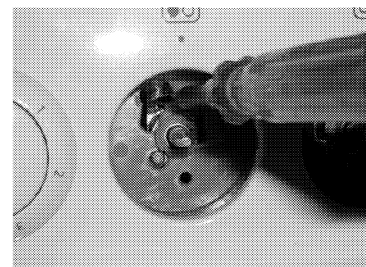
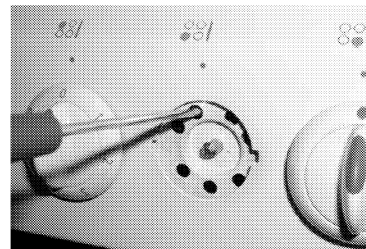
1. Откройте дверцу духовки.

2. Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.

С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).

В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдвигайте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальная пламя должно быть 6-7 мм.

Если пламя больше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, и против часовой стрелки для того, чтобы увеличить пламя.



Проверьте, как горит газ в максимальном и минимальном положении переключателя.

Использование

Горелки	Маркировка форсунок *			
	Бутан-пропан	Природный газ 20 мбар	Природный газ 10 мбар	Природный газ 13 мбар
<i>Дополнительная правая задняя (ПЗ) 1 кВт</i>	50	72	90	84
<i>Левая передняя (ЛП) средней мощности 2 кВт</i>	72	103	125	116
<i>Левая задняя (ЛЗ) средней мощности 2 кВт</i>	72	103	125	116
<i>Быстрая правая передняя (ПП) 2,9 кВт</i>	87	115	155	145



Раздел 10: Транспортировка

Транспортировка плиты

Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для перевозки плиты, следуя указаниям, напечатанным на коробке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см внутри духовки вровень с противнями. Укрепите дверцу духовки, приклеив липкую ленту к ней и к боковым поверхностям духовки.

☛ **Если упаковочная коробка у Вас не сохранилась.**

Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей из нержавеющей стали и стеклянных поверхностей плиты в результате ударов.

Оберните плиту пузырчатым пластиком или толстым картоном и надежно заклейте ее лентой, чтобы исключить любое повреждение, которое она может получить во время перевозки.

Во время транспортировки ставьте плиту вертикально и не кладите на нее сверху тяжелые предметы.



Dear Customer,

It is our ultimate desire that you achieve the best performance from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

C O N T E N T S



Part 1 : Safety precautions and important items



Part 2 : Important installation and preparation of your oven



Part 3 : Technical specifications



Part 4 : Operating the top burner

4.1 Operating the gas burners

4.2 Hot plates

4.3 Ceramic plates



Part 5 : Operating the oven

5.1 Setting the electronic timer

5.2. Use of minute minder

5.3 Operating the ovens- controlled by single knob

5.4 Operating the ovens- controlled by two knobs



Part 6 : Operating the grill and rotisserie function



Part 7 : Important do's and Dont's



Part 8 : Maintenance and cleaning



Part 9 : Gas conversion table



Part 10: Future transportation



Part 1: Safety precautions and important items



* The current value of the fuse in your home shall be suitable to the current drawn by your cooker.



* Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the cooker without ground cabling.
* Before your appliance is connected to the mains electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the rating label corresponds with your power supply.
* Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.



Before using your product take the packaging materials out. Do not forget to remove the cartoons near the tray and wire grill and the polysthrene stick to the front door glass.

The packaging materials can cause danger for the children.

* **Ensure that children are kept away whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled as accessible parts of the appliance will become very hot.**



The mains lead must not come in contact with any part of the appliance during operation.



Do not squeeze the supply cord inside the oven door, because the cable isolation can be damaged.

* Do not attempt to move the appliance by pulling the door and/or handles.
* This Cooker must only be used for its intended purpose i.e. the cooking of domestic food.
* While the front door is open do not put a heavy object on it, and allow children to sit on it.



If your product has a timer; always adjust the timer during the first operation or after any interruptions of the electric supply. Otherwise, your oven will not operate.



•In models with grill;
Keep the oven door closed during grilling.
If the oven door is accidentally opened when you are using the grill, your appliance will be damaged (*) and you will invalidate your guarantee.
(*) If the oven door is opened, the surfaces of the appliance will get very hot resulting in heat damage to the door, the control panel, knobs and side panels.



*** Always use oven gloves while removing the grill rack and dishes when in use.**

* During operation of this appliance the door and outer surfaces will get hot. Take care not to touch hot surfaces during use.
*The surfaces of the inox model appliances which are nearer to the burners may change colour because of the excessive heat in the course of time.



***Immediately switch off the appliance from the mains if a crack is detected on the ceramic glass surface.**



* Always switch off the appliance from the mains when the appliance is not in use, before cleaning or in the unlikely event of a product failure becoming apparent.



*Before your appliance is connected to the gas supply, check the ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call **authorized service** for adjusting to gas category.
* Please change the plastics hose just before its changing time as stoted.

Part 2: Important Installation and preparation of your oven

Before your appliance is connected to the mains electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the data plate corresponds with your power supply. The data plate is situated back cover of the oven, or it is situated in the front of the storage compartment and can be seen by opening the storage compartment cover or pulling the drawer.

Warning!

This appliance must be earthed

Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the oven without ground socket.

Before applying to Authorized service, have the electrical wiring of your home ready for connection.

If the appliances is connected by a plug, that the plug is easily accessible after installation (but not above the hob)

This product must only be installed by a qualified electrician eg. local electricity company to a suitable double pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulation, Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty. If the appliance is connected by a plug, that the plug is easily accessible after installation (but not above the hob).

The cable length should be 2 mt max for isolation safety.

In models with "small type- terminal block"

In mix models a cable supplied with a plug with your oven (H05 V V-F 3G 1.5 mm2)

If a cable without a plug is provided together with your oven (H05 V V-F 3G 2,5 mm2)

Take care to connect as below:

Brown cable = L (Live)

Blue cable = N (Neutral)

Green/Yellow cable = E (Earth)

If your oven is supplied without supply cord use schema-I for installation of cord.

The cable length should be max 2m long for isolation safety.

Open the terminal block cover.

Connect the supply cable according to wiring diagram on the rear cover.

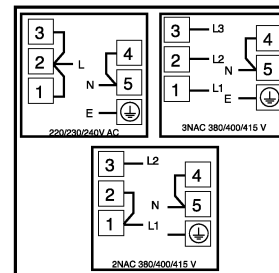
Fix the supply cable to main body with integrated screw via cable tightener.

Assembly the terminal block cover to its place.

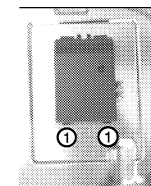
Your oven is suitable for single and three phase connection.

The mains cable must pass through the cable clamp.

The mains cable should be routed away from the appliance and in particular ventilation slots, the vent outlet and should not be obstructed when pushed in to position between the appliance and the wall and/or cabinet.



Schema II



Connection Type	Monophase	Three phase with Neutral	Two phase with Neutral
Voltage	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Supply cord type (max 2m long)	3x4.0 mm2 H05 V V-F	5x2,5 mm2 H05 V V-F	4x2,5 mm2 H05 V V-F

Schema I

In models with “ covered terminal block”

In mix models a cable supplied with a plug with your oven (H05 V V-F 3G 1.5 mm2)

☛ If a cable without a plug is provided together with your oven (H05 V V-F 3G 2,5 mm2)

Take care to connect as below:

Brown cable = L (Live)

Blue cable = N (Neutral)

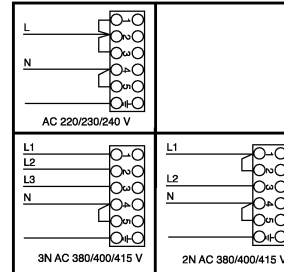
Green/Yellow cable = E (Earth)

☛ If your oven is supplied without supply cord use schema-I to choose supply cord and use schema-II for installation of cord. The cable length should be max 2m long for isolation safety.

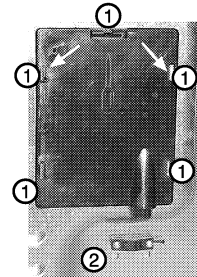
- ☛ Open the terminal block cover (1).
- ☛ Connect the supply cable according to wiring diagram on the rear cover.
- ☛ Assemble the terminal block cover to its place.
- ☛ The mains cable must pass through the cable clamp (2).
- ☛ Fix the supply cable to main body with two screw via cable tightener (2). Your oven is suitable for single and three phase connection.
- ☛ The mains cable should be routed away from the appliance and in particular ventilation slots, the vent outlet and should not be obstructed when pushed in to position between the appliance and the wall and/or cabinet.

Connection Type	Monophase	Three phase with Neutral	Two phase with Neutral
Voltage	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Supply cord type (max 2m long)	3x4,0 mm2 H05 V V-F	5x2,5 mm2 H05 V V-F	4x2,5 mm2 H05 V V-F

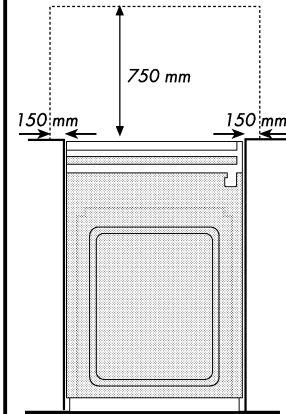
Schema I



Schema II



Location for models having any top gas burner



Adjacent side walls above the appliance must not be nearer to the cooker than 150 mm and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates.

The appliance should be located on a level surface.

The two front feet can be adjusted as required. To ensure that your appliance is standing level adjust the two front feet by turning clockwise or counterclockwise until the product is in firm contact with the floor.

Installation of gas cookers

*Before your appliance is connected to the gas supply, check to ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call **authorized service** for adjusting to gas category.

*This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliances. In the interest of safety this appliances must be installed and/or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

* Please refer to the data plate for details about gas supply and pressures.

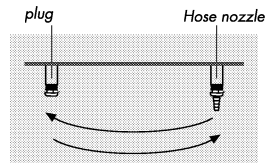
* The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.

Connection of the gas hose to the oven

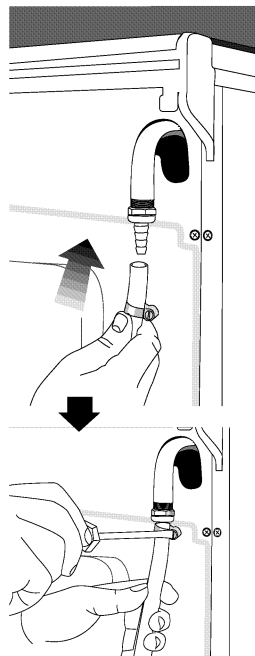
Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipe. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes.

The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

The hose should be replaced before its last expiry date.



Caution! Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.



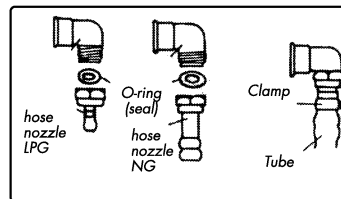
Connection of the gas hose to the oven

Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

Gas leakage control

During control, be sure that the control knobs are closed and the gas inlet valve is open. Apply soap bubbles to the connections for leakage control. In case leakage exists, bubble will appear. In such case, check the gas connection immediately. Do not control gas leaks by using fire.

Caution! Never use lighter or match flame, for controlling the gas lackage.

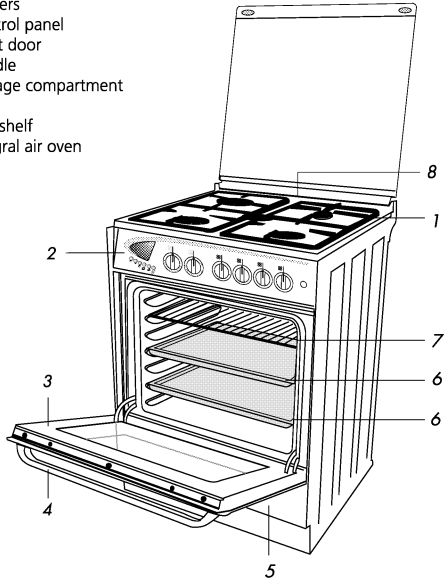


Hose nozzle and elbow types for Natural gas and Butane/propane



Part 3: Technical specifications

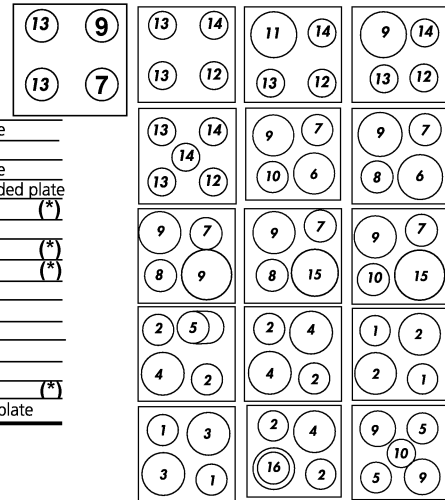
1. Burners
2. Control panel
3. Front door
4. Handle
5. Storage compartment
6. Tray
7. Grill shelf
8. Integral air oven



	Conventional cookers	Multi-function cookers	Fan assisted cookers
Grill wattage	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Oven wattage	2400 W	2400 W	2400 W
Turbo wattage	–	2100 W	–
Turbo motor	–	+	+
Lamp	15 W/25 W	15 W/25 W	15 W/25 W
External dimensions	H: 850 W: 600 D: 600	H: 850 W: 600 D: 600	H: 850 W: 600 D: 600

1. ø 140 1200 W Radian plate
2. ø 140 1200 W Fast radian plate
3. ø 180 1700 W Radian plate
4. ø 180 1800 W Fast radian plate
5. ø 170x265 900-2400 W Extended plate
6. ø 180 2000 W Rapid plate (*)
7. ø 145 1000 W Solid plate
8. ø 145 1500 W Rapid plate (*)
9. ø 180 1500 W Solid plate (*)
10. ø 80 450 W solid plate
11. ø 180 1000 W Solid plate
12. Rapid burner 2.9 kW
13. Semi rapid burner 2.0 kW
14. Auxiliary burner 1.0 kW
15. ø 220 2000 W Fast solid plate (*)
16. ø 120x180 700-1700 W dual plate

(*) protector



There may also be plate location other than the ways shown in the figures.

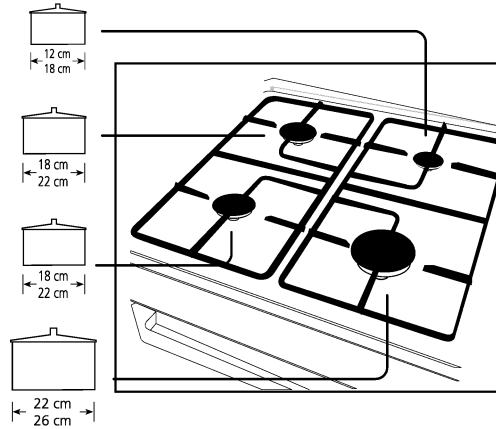
The fast radian, extended and dual plates burn with that brilliant light when they are first ON.

A rapid heating solid plates are as denoted by a red spot in the centre of the plate.

The voltage, frequency and maximum powers shown in the rating label .



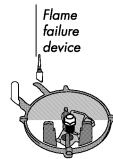
Part 4: Operating the top burners



To obtain maximum efficiency

A correct use to burner results in gas saving and better output. Therefore we recommend to use saucepans whose base completely cover the flames. Four saucepans with much smaller diameters to be put auxiliary burner, use the pan support adaptor.

If your cooker has flame failure device on gas burners;



In case of any flame failures with any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts off the gas flow. It is also a safety device for the wrong use of the children. You should turn the knob to the counter-clockwise direction by pressing. You should ignite by pressing the knob and wait for its ignition. You should keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner. Repeat the sequence of operations if the flame does not continue.

In case of any flame failures with any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts off the gas flow.

Use of top gas burners

Turn the relevant knob by slightly pressing in counter clockwise direction. The large flame on the knob corresponds to maximum capacity position and the small flame corresponds to minimum capacity position.



Ignition by button In models with ignition;

It provides automatic ignition.

When the button is pressed and released all plugs spark at the same time. The ignition starts at the burner through which the gas flows. If an ignition does not occur, repeat the same action. Holding the button at pressed position does not provide ignition.

Ignition from the knob In models with ignition;

You should turn the knob to counter-clockwise direction by pressing. The spark occurs itself immediately on the burners till you take your hand off the knobs.

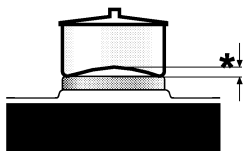
After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for **1 minute** and repeat again.

Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.

4.2 Operating the hot plates protector

If your hob has 'Over heat protection' Hotplates that have power bigger than 1000 W, have heat protector inside

The thermal protector reduces the power, if excessive heat is detected during abnormal operating conditions.



Diameter of pot bottom	* Max. concavity in cold condition	* Max. concavity in hot condition
145 mm	0.9 mm	0.5 mm
180 mm	1.1 mm	0.6 mm

Abnormal operating conditions are

- When there is not any pot or saucepan on hotplate
- When all the water in pan or saucepan has evaporated.
- When there is excess boiling
- If bottom of pot is not smooth flat (i.e. if it is concave or convex)
- If one cooks meal with cold water, abnormal condition will end.

In this case hotplate will run in full power.

Hotplate control position	Corresponding Cooking Values					
	1	2	3	4	5	6
Application	Warming	Simmering	Cooking-Frying-Boiling			

A rapid heating hotplate is denoted by a red spot in the centre of the hotplate:

Hotplate operating knobs

The knobs for the hob can be rotated in either direction to provide fully variable heat control. When any one of the hotplates is on, **the red indicator light on the control panel will be on.**

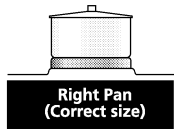
In order to switch the hotplate **OFF** turn the corresponding knob to the **0 (zero)** position. Knobs of the hotplates can be turned both clockwise and counter-clockwise directions.

Check that all the cooker controls have been switched off after use.

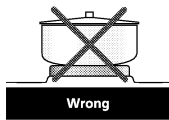
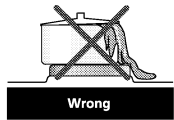
Adjust the hotplates to mid position (3) and leave on for approximately 8 minutes in order to burn off the protective coating on the hotplates. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplates during this process. Fumes will be emitted during the above operation but this is quite normal.

Good Quality Pans

☛ Use only good quality pans having a stable bottom as shown below. This results in the maximum use of energy.

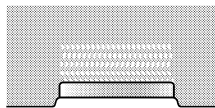
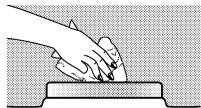


☛ Use pans for the correct diameter only. If the pan is too small energy is wasted.



☛ Do not place pans with wet bases or pan lids particularly wet lids on the hotplates damage could occur and safety problem will be experienced.

Hotplate diameter (mm)	Suggested diameter of the pan (mm)
Ø 145 mm (Small)	→ 150-170
Ø 180 mm (Large)	→ 180-200



☛ **Drying the hotplates (max 5 min)**

- ☛ When cool;
- ☛ Clean off solid hotplates with a damp cloth and a little domestic cleaning cream. After cleaning, dry solid hotplates by switching on for a short time. Apply a thin coat of cooking oil from to time.
- ☛ When wiping the hotplates with a damp cloth follow the circular grooved pattern on the hotplate.

Cooking guidelines

Choice of saucepans

For best results we recommend the use of good quality saucepans with smooth flat bases. Aluminium pans with coloured vitreous enamelled bases absorb heat and are therefore more efficient in use. Never use recessed or ridged base utensils. Ideally the base of the saucepan should be approximately the same size as the heating area. Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked and therefore reduce soiling caused by excessive spillage.

Safety recommendations for deep frying

1. Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating elements.
2. Never fill the pan more than the one-third full of fat or oil.
3. Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
4. Do not fry too much food at the same time especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much resulting in greasy food.
5. Always dry food thoroughly before frying and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods in particular will cause frothing and spitting if added too quickly.
6. Never heat fat or fry with a lid on the pan.
7. Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

In the unfortunate event of a chip pan fire, or other pan fire:

1. Switch off the electricity supply.
 2. Smother flames with a fire blanket or damp cloth.
- Burns and injuries are caused almost invariably by picking up the burning pan and rushing outside with it.

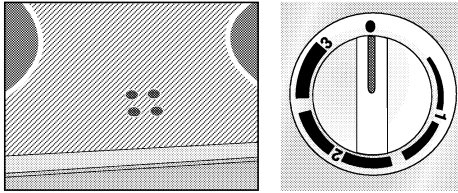
Warning: Do not use water on the fire. Leave the pan to cool for at least 30 minutes.

4.3 Operating the Ceramic hobs

The ceramic hobs are thermostatically controlled with a 6 level commutator.

One of the stage is the "Off" position. The application field of the six remaining stages are given in table.

Fast radiant, dual or extended type hot plates are energy regulating type. They adjust the burner operation time of the heater continuously between 1st to 3rd stages.



Hob hot indicator lights

Show which hob is operating and/or hot. Indicator lights will remain on whenever the hob is hot. Whenever the temperature of the hob surface falls below 64 degrees °C limit, the indicator light will go off.

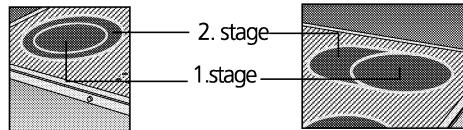


Do not touch and keep children away from the heating zones and appliance at all times.

Corresponding cooking values			
Energy regulator stages	1	2	3
7 stages commutator	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Application	Position to hold hot	Simmering	Cooking-roasting boiling

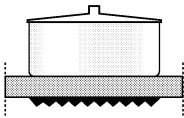
Dual or extended burners are energy regulating type adjusting the operation time of the heater continuous between 1st to 3rd stages. Dual burner can heat up at 2 different positions. Saving energy and time can be achieved by lighting the 1st stage for small pots and the 1st and 2nd stages for large pots. By turning the burner knob clockwise, the inner part of the burner will heat up. You can use the 1st, 2nd and 3rd stages according to the applications indicated in the table. Keep turning the "● ·" knob in a clockwise direction starting from the 3rd stage until a "click" sound is heard to use the interior and exterior parts of the burner at the same time. Both stages of the burner will operate. After the completion of the cooking operation, set the knob to "0" position by turning it in a counterclockwise direction.

Caution: The 2nd stage of your dual or extended burners will not operate by itself.

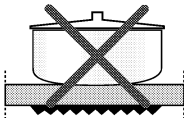


How to operate CERAN[®] ceramic hobs

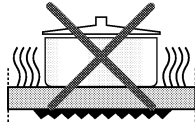
- * **Ceramic glass surface is highly resistant to heat and excessive temperature differences.**
- * In order to avoid hob soilage, make sure the bottom of the cooking utensil and ceramic hob surface are clean and dry before use.
- * **A slight buzzing sound can be heard if any of the hob comes on. This is normal and not a fault.**
- * Do not use the ceramic glass surface for food preparation, storing or any other non-cooking related purposes.
- * **Avoid heating up empty enamel pots.**
- * The scratching or dropping of sharp cornered pots onto ceramic glass surface may cause damage to the surface.



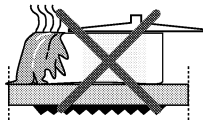
* **Optimum efficiency can be achieved by using pans that are suitable for the diameters of the heaters.**



* **Pans with convex bottoms are not suitable.**



* **If the pan is too small energy is wasted.**



* **Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.**

* **Keep away the children from the heating surfaces which are in operation and therefore have hot surfaces.**

* **Because heated oil has a tendency to catch fire, cooking greasy food (like French fries) should be carried by utilizing a covered container.**

* **Do not use pots that have concave or convex bottoms.**

* Do not cut bread or slice vegetables, fruit, etc. on top of it.

* Do not use aluminum-bottomed pots. (This results in the deterioration of the ceramic glass surface).

* **Use steel or heat-resistant glass pots. Do not use pots made from materials such as "boron glass", or "Pyrex", which are generally oven-type containers.**

* The diameter of the pot to be used should be no smaller or larger than the diameter of the hob.

* **Do not place any material on the ceramic surface, such as plastic, aluminium, etc.**

* Materials such as plastic or aluminium material that have melted onto the ceramic surface for any reason should immediately be removed with a hob scraper.

* **Never use a dishcloth or sponge to clean the ceramic hob as these may leave a layer of soiled detergent on the hob which will burn and discolour the next time the hob is used.**

Important Warning!

Immediately switch off the appliance from the mains if a crack is detected on the ceramic glass surface

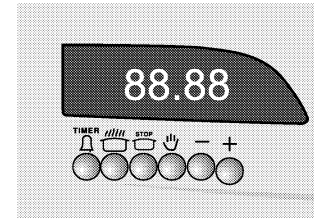
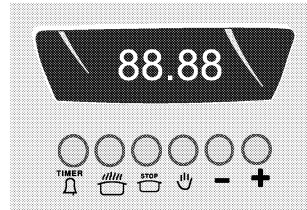
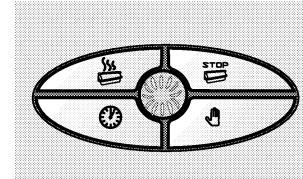
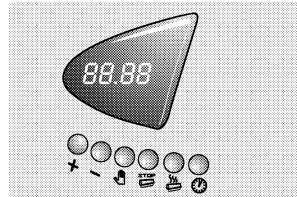


Part 5: Operating the oven (In models with timer)

Setting the electronic timer

You should adjust the electronic timer prior to using the oven. Otherwise your oven will not operate.

Your oven's electronic timer is operated similar to a normal timer. Your oven's electronic timer will be reset if the electrical power is cutoff. The electronic timer will run slow if the frequency of your supply power is not appropriate (This malfunction is not due to your timer itself. In such cases, you must re-adjust your timer).



The following functions are available on your programmable timer.

1. You can adjust cooking durations between 00.00 - 24.00 hours.
2. You can use it as a chiming alarm between 00.00 - 24.00 hours.
3. You can run a cooking program for fully-automatic, semi-automatic and non-programmed (manual) cooking. (The heating elements inside the oven are tied into the electronic timer and are programmable.

: Programming button for warnings

: Cooking period adjustment button

: Cooking terminating time adjustment button

: Manual adjustment button (non-programmed cooking)



: Time adjustment buttons

Please note



- * The timer controls the oven heating element only and the current time of day must be set before the oven will function.
- * If the timer has been set to an automatic or semi automatic programme, the daily time cannot be readjusted, the semi or auto programme, must be cancelled. See “How to cancel automatic programme”.

How to set the current time of day

The clock display uses a 24 hour configuration 8:30 pm = 20:30

- * Press and hold “ 

Manual cooking (or to cancel a programme)

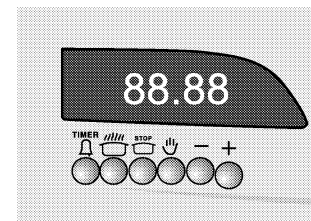
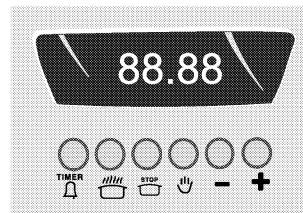
- * Press  button, press the “-” button, until “0:00” is displayed.
- * Press the  button.

The “**AUTO**” and  sign will disappear.

- * Set the oven knob to the required cooking temperature and function selection knob to the desired position.
- * The oven will switch on. The Amber oven indicator will light.
- * At the end of cooking, switch off by resetting the oven thermostat knob to the “●” (off) mark.

Note:





The timer will not switch off the oven. To switch off the oven turn the oven thermostat and selection knob to the “I” (off) mark.



Some models, there is only one knob to adjust the stage of cooking. Make your adjustments by using this knob.

Semi-automatic programming

This mode allows a manual start time but an automatic switch off time, which is very useful to prevent the over cooking of food.

- * Press  button. Press the “+” (or “-”) buttons, to set the cooking time duration (“**AUTO**” and  will be displayed) in minutes.
- * Set the oven thermostat knob to the required temperature and function selection knob to the desired position.
- * The oven will switch on and cooking will commence.
- * The programmer will switch the oven off at the end of the preset cooking time. “Auto” will flash and the timer alarm will bleep. To turn off the alarm press the “” button.
- * Set the oven thermostat knob to the “●” (off) mark.
- * Press “

13

Automatic programming

The programmer will switch the oven on and off at the required times.

Ensure the oven thermostat is in “●” (off) position, and the correct time has been set.

* Press the “👉” button to cancel any program stored. (Auto and “👉” symbol will not be displayed)

* Press the “👈” button and press “+” (or “-”) buttons, to set the stop time required.

(👈 and “**AUTO**” will be displayed)

* Press the “👈” button and press “-” button to set the cooking time (duration) required.

* Set the oven knob to the required cooking temperature and place your food in the oven.

* The oven will switch on at the required time, cook the food and switch off at the predetermined time.

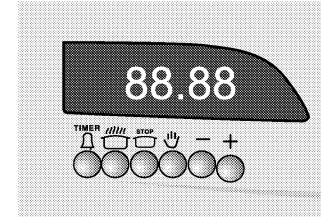
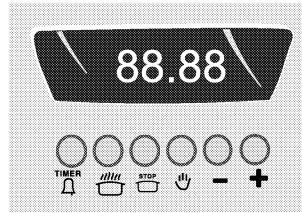
* At the end of cooking the alarm will bleep and “**AUTO**” will flash. To turn off the alarm press the “👈” button.

Press “👉” button to cancel “**AUTO**”.

* Set the oven thermostat and function selection knob to the “I” (off) mark.

Note: Make sure you follow food manufacturer's instructions.

* Press the “👈” button to view the remaining cooking time during cooking.



Some models, there is only one knob to adjust the stage of cooking. Make your adjustments by using this knob.

Timer alarm

The timer alarm can be adjusted to bleep between ‘0’ and 23 hours 59 minutes.

* Press the “🕒” button, press the “+” or “-” buttons to set the desired alarm time.

* The timer alarm will bleep at the end of the time period.

* To turn off the alarm press the “👈” button.

How to cancel automatic programme

* Press “👈” button, press “-” button until the clock display shows “0:00”

* Press “👉” button, the programme has now been cancelled.

* The current time can then be reset.



Some models, there is only one knob to adjust the stage of cooking. Make your adjustments by using this knob.


For models equipped with a key lock:


Activating the Demo mode/Key lock

The Demo mode is conditionally applicable as key lock. If it is activated, the relays remain open all the time. Thus timer can be operated as usual but the connected appliance or appliance module remains unaffected. This means that your child can select the cook program but the program will not be activated and thus the connected appliance or appliance module will not be switched on.

To activate the demo mode/key lock:



1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the “” button and the “” button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read “ON”.
3. Press the “+” button.


The display reads “OFF” and the “” symbol appears.

After approx. 5 seconds the time reappears next to the “” symbol.

The key lock is not activated.



To deactivate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the “” button and the “” button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read “OFF”.
3. Press the “+” button.

The display reads “ON” and the “” symbol disappears.

After approx. 5 seconds the time reappears on the display. The key lock is now deactivated.


If the clock does not switch into manual mode or the oven does not start:

Auto-program in the clock memory may be reset. Hold button “” pressed and press “+” increase the cooking time a little bit and then set the cooking time to zero by pressing “-”. Then, the oven can be started by pressing the manual key “”.

Use of the minute minder

If your cooker has a minute minder;

There is an electrical ringer timer which can adjust the cooking period to maximum 100 min. It operates by turning the switch clockwise and can be adjusted by a knob.

Turn the knob to the manual position () if not want to use minute minder facility. In this position, the timer does not cut off the electricity flowever, in order to turn off the operating you either have to reset the timer or position the thermostate knob to “0”.

When the timer is set between 0-100 min, the electricity is cut off automatically and the timer rings at the end of this specific period.

Warning: The heating elements does not work unless the timer and thermostate knobs are opened together.

5.3 Operating the ovens - controlled by single knob

* The oven/grill knob can only be rotated clockwise from the OFF position .

* Turn the oven on by rotating the oven knob clockwise.

* Adjustment of the temperature in the oven is also made by using this knob.

*The temperature values are written on the oven control knob. The amber temperature indicator light will glow until the pre-set temperature set using the oven knob is reached. Once the temperature has been reached, the amber light will go off and then cycle on and off during use to maintain the pre-set temperature. The table is a guide on cooking different types of food with the related cooking temperatures.

* You can obtain additional energy savings by switching off the oven five minutes prior to the end of the cooking period, provided that the oven door is not opened.

* Ensure you stand back from the appliance when opening the oven door to allow any build up of steam or heat to escape.

If, whilst cooking, steam produced comes in to contact with cool surfaces on the outside of the appliance, it will condense and produce water droplets.


This is quite normal and is not a fault.

Burning off the protective coating process.


In order to burn off the protective coating remove shelves and baking tray by turning your oven to 250°C for to 30 minute periods without putting anything into it.


You must ensure this operation is conducted in a well ventilated area.


Conventional Ovens

(): Oven lamp and warning lamps light on. The heating elements are out of operation.


(**Temperature range**): The lower and upper heating element are on under the thermostat control.


(): Only the lower heating element is controlled.

(): Upper heating element is controlled.


(): Means only the grill heating element is on.

You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.


(): Means both grill element and rotisserie function are on.

To set the knob "0" position after the stage , turn the knob in the counter-clockwise direction.


Turbo Ovens


(): Oven lamp, warning lamps and fan are on.

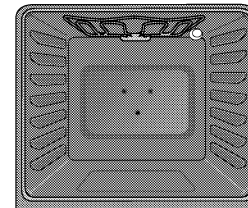
(**Temperature range**): The turbo heating element is on under the thermostat control.

(): Means only the grill heater and lamps are on.

You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.

(): Means both grill element and rotisserie function are on.

To set the knob "0" position after the stage , turn the knob in the counter-clockwise direction.



5.4 Operating the ovens- controlled by two knobs

Oven heating control knob


This knob is used together with the "function selection" knob. Select the desired stage with the "function selection" knob. Then rotate the "oven heating control" knob clockwise. The lamp and the heating elements in conjunction with the stage you have selected, or the fan will come on line. The temperature in the oven shall be sensed by the thermostat. The thermostat switches off the heating element and the thermostat light when the set temperature level is reached inside the oven. When the temperature falls below thermostat comes back on line and the thermostat light illuminates. This way, the set temperature level is maintained throughout the cooking period.


Function selection knob


This knob allows you to select functions and carry out checks. The functions and their stages are explained below. In order to operate the stages, you need to bring the "function selection" knob together with the "oven heating control" knob to the desired temperature degree and adjust the timer if there is. If your cooker has **timer; refer to the description of timer usage.**


Burning off the protective coating process.
In order to burn off the protective coating remove shelves and baking tray by turning your oven to 250°C in ☐ position for to 30 minute periods without putting anything into it.
You must ensure this operation is conducted in a wall ventilated area.


The stages of the function selection knob for conventional ovens

-  Oven lamp light on. The heating elements are out of operation.


-  Upper and lower heating elements are on. It provides to cook the both sides of the meal at the same level.


-  Lower heater is on.
You can use this position, if you want to have the bottom side of your meal cooked better.


-  Upper heater is on. You can use this position, if you want to have the top side of your meal cooked better.


-  **(IF AVAILABLE)**
Means only the grill heater is on. You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.


The stages of the function selection knob for conventional ovens

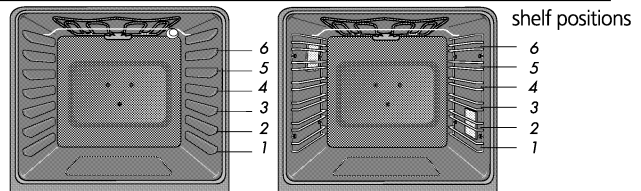
-  Upper and lower heating elements are on. It provides to cook the both sides of the meal at the same level.

-  Lower heater is on.
You can use this position, if you want to have the bottom side of your meal cooked better.


-  Upper heater is on. You can use this position, if you want to have the top side of your meal cooked better.

-  **(IF AVAILABLE)**
Means only the grill heater is on. You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.

 Means, both grill heater and rotisserie function are on. You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.






The stages of the multi- function oven selection knob


 Oven lamp, warning lamps and fan are on.


 Defrost


 Defrost


 Fan and turbo heater are on.


 /  Fan and turbo heater are on.


 Fan and grill heater are on.


 Fan and oven bottom heater are on.


 Fan and oven bottom heater are on.


 Fan and oven bottom heater are on.


 Top and bottom heaters are on.

 Top and bottom heaters are on.


 Top and bottom heaters are on.

 Fan, top and bottom heaters are on.


 Fan, top and bottom heaters are on.


 Fan, top and bottom heaters are on.


 Fan and top heater are on.


 Fan and top heater are on.

 Fan and top heater are on.


 **(IF AVAILABLE)**
Means only the grill heater and lamps are on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.


 **(IF AVAILABLE)**
Means only the grill heater and lamps are on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.


 **(IF AVAILABLE)**
Means only the grill heater and lamps are on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.

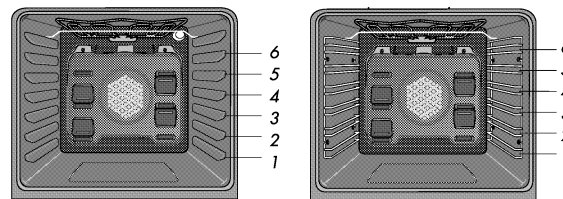
 Means lamps, both grill heater and rotisserie function are on.
You must bring to the heating control knob to the maximum temperature.

The stages of the fan assisted oven function selection knob

 Top and bottom heaters are on.

















 Fan, top and bottom heaters are on.

 **(IF AVAILABLE)**
Means only the grill heating element is on.
You must bring to the heating control knob to maximum temperature.



shelf positions of multi-function models

Cooking table

Foods	COOKING PAN	SHELF POSITIONS				THERMOSTAT POSITION	COOKING TIME (min)			
		 Fan with ring heater	 3 D	 Top and bottom	 Fan with Top and bottom		 Fan with ring heater	 3 D	 Top and bottom	 Fan with Top and bottom
Short bread (Serves 8)	24-26 cm bread mould	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Cake in mould (Serves 5)	18-22 cm cake mould	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Cookie (Serves 12)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Flaky pastry (Serves 12)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Cooking sheet	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Pastry (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	 /  :180-190  /  :190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Yeast dough (Serves 18)	Big tray	4	4	2-3	3	 /  :190-200  /  :200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Biscuits (Serves 10)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Cake (Serves 20)	Big tray	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Milleteuille pastry (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (Serves 8)	Lasagne dish	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Roast beef (Serves 8)	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Lamb shoulder (Serves 8)	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Roasted chicken	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Roasted turkey (5,5 kg)	Big tray	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Fish	Roasting dish	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

*For roasted meats, the thermostat starts with the highest level and decreases to 150°C after 15 minutes.

- The values listed in the table are the results obtained from laboratory testing.
- You may find different flavours of the food according to your own cooking and usage practices.
- If you wish, you can add the time it takes to pre-heat the oven to the values listed in the table.

Shelf position (In fan with ring heater model+ 3D model)

For 3 trays : 2 - 4 - 6

For 2 trays : 4 - 6

For 1 trays : 4



Fan with ring heater



Top and bottom heater



Fan with Top and bottom heater




3 D
Fan with ring heater + top and bottom heater



(IF AVAILABLE)



Part 6: Operating the grill and rotisserie function

• Grilling should be performed the oven door closed.

* Preheat the grill at  (grill setting) for approximately 5 minutes. The Amber indicator light will illuminate to show that the grill has been switched on.

* **For multifunction ovens**, set the “function selection” knob to  or  and the “oven heating control” knob to maximum temperature.

☛ The indicator light will illuminate to show that the grill has been switched on.

☛ Apply oil on the grill shelf to prevent meat from sticking on the bars.


☛ Locate a tray to one of the bottom shelves in order to collect to oils and for easy cleaning put some water in it.

☛ Accessible part may become hot when the grill is in use, children should be kept away.

Do not allow children to sit or stand on the oven door when the door is open.



- Ensure the food is correctly positioned under the grill element.
- Food which requires browning only should be placed under the hot grill, either in the grill pan, or on the floor of the grill compartment, according to the depth of the dish. The grill pan wire grid can be removed.
- Do not line the grill pan with aluminium foil as the increase in heat could create a fire hazard.

Grill 		
	Shelf position.	Cooking duration (min.)
Lamb	4-5	12-15
Lamb chops	4-5	12-15
Beef	4-5	15-25 (1)
Veal chops	4-5	15-25 (1)
Veal	4-5	15-25 (1)

(1) Depending on the thickness

Part 7: Important do's and don'ts



Don'ts

- * Don't leave children unsupervised where the cooker is installed and in use as all surfaces will get hot.
- * **Don't allow children to sit or stand on the oven door when open in its down position or allow any person to sit or stand on part of the appliance.**
- * Don't use large preserving pans or fish kettles across two hotplates as this will damage the hob.
- * **Don't store items above the cooker that children may attempt to reach.**
- * Don't use water to extinguish oil or fat fires.
- * **Don't use the cooker as space heater, dryer.**
- * Don't heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- * **Don't place flammable or plastic items on or near the hob, and never place wet cloths etc. on the hob to dry.**
- * Don't use biological washing powder or harsh abrasives or chemical cleaners for cleaning the oven inner panels.
- * **Don't leave a hotplate on for long periods when not covered by a pan. Spillage should be dealt with as soon as it occurs, taking due care as the hob surface may be hot. Any spillage left on the surface after cooking should be**

cleaned off before the hob is switched on again to prevent baking on.

- * Don't store flammable materials, aerosol etc. In adjacent cabinets.
- * **Don't cover ventilation slots in any way.**
- * Don't use the handles to hang towels, dishcloths etc.
- * **Don't use round-bottomed (traditional) Woks. Use flat-bottomed types.**
- * Don't place dishes, pans, trays directly onto the oven compartment base.
- * **Don't cover oven shelves with aluminium foil as the air circulation in the oven will be disrupted.**
- * Don't line the grill pan with aluminium foil.
- * **Don't attempt to grill with the door closed.**
- * Don't use the grill to warm plates.

Do's

- * Have your appliance installed by a qualified engineer or a technician.
- * **Make sure you understand the controls prior to using your appliance.**
- * Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides of the appliance become hot during operation.
- * **Keep children away from the cooker at all times when in use as surfaces will get extremely hot.**

Always turn off the electricity supply at the wall switch before cleaning.

- * Check all controls on the appliance are switched off after cooking.
- * **Keep all ventilation slots clear of obstructions.**
- * Remember that the oven and the utensil will be very hot when in use.
- * **Note that times and temperatures in this book are for guidance only.**
- * **Ensure meat and poultry is thoroughly defrosted before cooking.**
- * Take care when removing utensils from the grill as they may be hot.
- * **Take care when opening the door. Let steam and hot air escape before removing the food.**
- * Use quality oven gloves for removing hot food utensils from the oven/grill.
- * **Select the correct shelf position before turning the oven or grill on.**
- * Clean your cooker regularly, ideally after each use.
- * **Allow the appliance to cool before cleaning.**
- * Always refer servicing to a qualified appliance service engineer.



Part 8: Maintenance and cleaning

Turn off the mains switch before cleaning

* Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.

* Make sure that the oven, grill and burners are sufficiently cool before you start cleaning.

* Your product is manufactured in a manner that it should not overflow the oily food juices under the counter. The pan supports can easily be removed and the top burner plate can be cleaned with soapy water, and rinsed with a dry cloth.

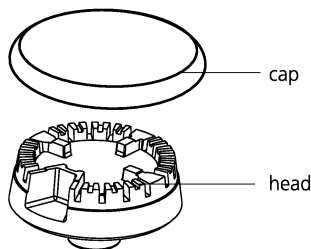
* Wash and rinse the gas burner caps and the pan supports with soapy water. **Never wash the gas burner caps and the pan supports in the dishwasher.** For the dirt and stains on the burner heads that can not be cleaned, use the metal surface cleaners you can obtain from the market according to their instructions.

* It is recommended that the

acidic matters such as oil, lemon etc. should be cleaned immediately.

* Use a damp cloth to clean the interior and exterior. Never use any sharp instruments, abrasive household cleaner, or detergents for cleaning. For hard stains use suitable washing liquid.

* Ensure that the door seal is dry after cleaning. We recommend that grill elements be wiped with a damp cloth to remove any fat splashes. This will prevent fumes for any fat being burned off when the cooker is next used.



Solid hotplates

The cleaning of solid hotplates should be done when they are cold, using non scratch cream following the grain of the hotplate. Wipe over with a damp clean cloth, making sure that all the cleaner has been removed. Finally, turn on the hotplate to warm for a few minutes, then smear with a little cooking oil to provide a protective cooling.

Vitreous enamel hob surround

Clean with a cloth wrung out in soapy water. Stubborn stains can be removed with a cream, paste or liquid cleaner. Check that the cleaning agent used is approved by the Vitreous Enamel Development Council. * Never clean the cooker surface by using materials such as hard brushes, steel pads or knives, which can easily scratch the enamelled and stainless steel surfaces.

* Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning labels written on them. Do not use cleaning agents containing acid or chlorine. Cleaning can be accomplished using a soft piece of cloth wetted with soapy water or with commercially available special surface cleaners and a soft piece of cloth. Especially use liquid paste or cream type cleaners.

Control panel

Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety hazard.

The Ceramic Glass and Glass burner's plates cleaning:

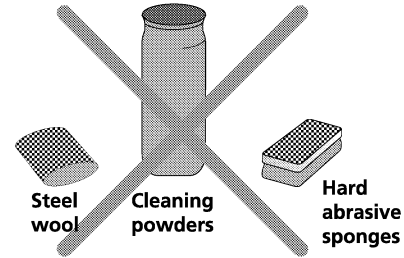
- * Unplug the plug from the power supply during cleaning.
- * Wait for the ceramic glass or glass plate cool down completely before starting to clean.
- * Be sure to use a cleaning agent that does not contain any particles are pieces that may scratch the ceramic glass surfaces.

Use cream or liquid cleaning agents. Do not use mechanical-type powders or detergents as well as bleach-based cleaning agents.

- * Steel wool or brushing may damage the ceramic glass surface.
- * Dust on the ceramic surface may be removed with a moist

cloth.

- * The ceramic surface will serve you for many years if you treat it with proper care.
- * Changes in the tint of the ceramic glass surface will not have any effect on ceramic's functional structure or durability
- * The ceramic surface must be wiped off with cold water and dried with a soft piece of cloth.
- * You can use the spatula supplied in order to remove spilled food and remains from the surface.
- * Sugar-based food such as jam should immediately be removed away with the spatula without waiting for the ceramic glass to cool down.



Do not use the above materials to clean ceramic glass and stainless steel surfaces.

The change in color is not due to the change in the material properties, but due to the insufficient cleaning of burnt residue accumulating on surfaces, abrasion on the glass surface which is caused by pots and pans along with the use of improper cleaning agents.

Oven interior

Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position. Take out all trays and the grill out of the oven. Clean out the interior with a piece of moist, soapy cloth. Then, clean it once more with a wet piece of cloth and let it to dry.

Do not use dry powder agents for cleaning.

Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

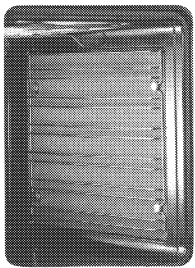
Warning!

Never clean the inside of the oven and trays with hard brushes, steel pads or knives.

Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

*** Catalytic-enamelled models(if available);**

The oven interior of this model is coated with catalytic enamel since the catalytic enamel cleans itself, you do not have to perform an extra cleaning after the cooking operation.



If your oven obtains steel rack; To clean the steel rack, unscrew the 4 screws. After cleaning operation, assemble the steel rack to the oven body again.

Oven door

Wipe over the door outer panel with a cloth wrung out in hot soapy water, then after wiping with a cloth wrung out in clear water. Do not use scouring pads or abrasive powder which may scratch the surface. Take care during cleaning not to damage or distort the door seal.

Lowering the heating element (IF AVAILABLE)

Warning!

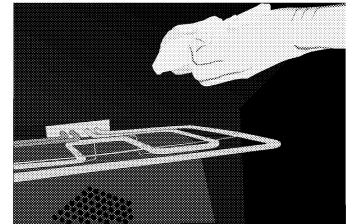
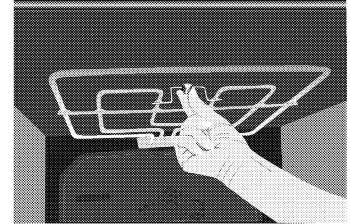
Make sure that the heating element is sufficiently cool before you start cleaning.

1. Unlock the heating element by turning the screw at the ceiling of the oven cavity.

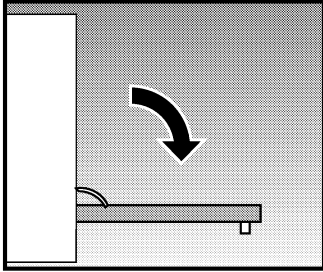
Warning!

Never switch on the heating element or place any weight on it when the heating element is in the lowered position.

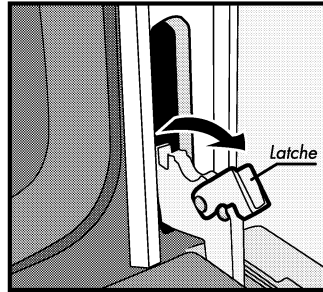
2. After cleaning, move the heating element upward and screw it to the ceiling of the oven cavity.



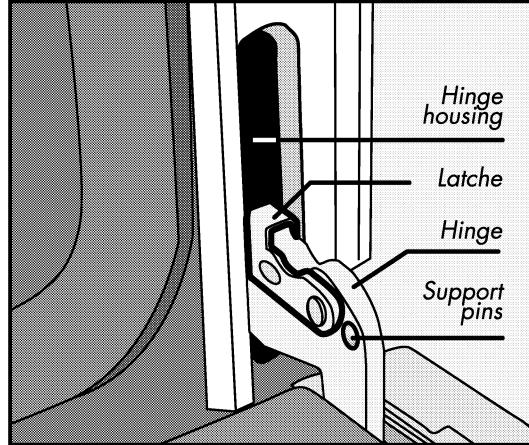
Replacing the oven door



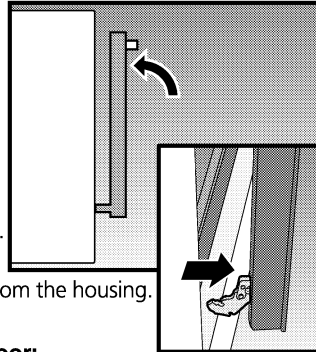
1. Open the front door to 90°



2. Open the latches placed on the hinges both sides of the front door until they touch the support pins.
3. Close the front door till touching the latches.



4. Hold the oven door slightly at the handle, close slightly, pull upwards and close until there is a aperture of few centimeters are left. Then you can detach the hinges from the housing.



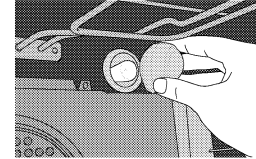
The mount the door;

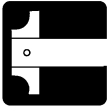
Do the above started instructions in reverse order.

Attention: A sure that hinges are placed appropriately in the housing do not target to close the latches.

Replacing the oven lamp (In models with lamp):

1. Unplug the power cable.
2. Then, remove the protective glass cover of the lamp inside your oven by turning it counterclockwise.
3. Then, remove the bulb by turning it counterclockwise.
4. After installing the correct bulb obtained from an Authorized Service, reinstall the protective glass of the lamp.





Part 9: Gas conversion

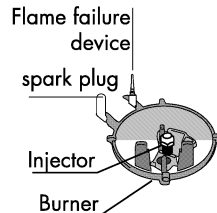
Your cooker can operate both Natural Gas and LPG. You can convert by changing the gas source and the top burner, oven and grill injectors. The replacement procedure of the injectors are explained below.

Call authorized Service for gas conversion.

Replacement of the top burner injector

Take off the burner head and burner cap before starting this procedure. Then:

1. Remove the injector inside the top burner with a suitable bit. Later, install the new injector by covering the injector threads with leakage preventing material.



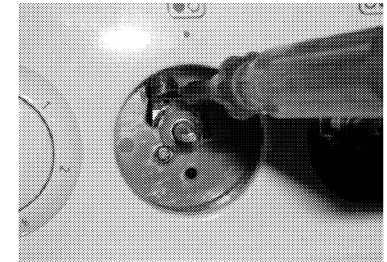
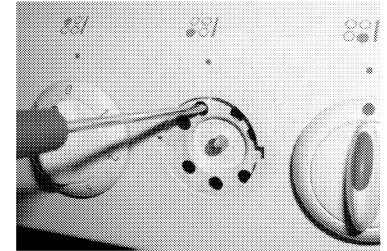
Reduced Tap Flow

1. Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.
2. With a screwdriver, make the tap reduced flow adjustment from the injector that is on the gas tap (only the head is visible with the bolt shape).

It is sufficient to tight to screw completely, in butane/propane gas. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6 – 7mm.

If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If its smaller to the opposite.

For the last control of the burning of the cooker, bring the cooker high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.



Part 9 : Gas conversion table

INJECTOR TABLE 60X60

Utilization

Burners	Injector Marks			
	Butan Propan	Gas natural 20 mbar	G20 / 10 mbar	G20 / 13 mbar
Auxiliary Rear-right kW	50	72	90	84
Semi-Rapid 2.0 kW Front-left	72	103	125	116
Semi-Rapid 2.0 kW Rear-left	72	103	125	116
Rapid 2.9 kW Front-right	87	115	155	145



Part 10: Future transportation

*** Transporting the oven;**

Store the oven's original box. Transport the oven in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard or paper 1 to 1.5 cm in thickness onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

*** If you do not have the original carton;**

Take the necessary precautions in order to prevent the exterior panels, and the glass surfaces of the oven from being damaged.

Pack the oven in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

The oven must be transported upright. Do not place other items on the top of the cooker.

Сервисная сеть "ВЕКО" в России

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
1	Абакан	ЧП Кобылянский Р.С.	39022	6-65-64	655017	Абакан, ул.Вяткина, д.12
2	Архангельск	ООО "Архсервис-центр"	8182	66-18-66, 65-90-71	163046	Архангельск, ул. Воскресенская, д.85
3	Архангельск	ЧП Ульянов	8182	27-69-12	163061	Архангельск, ул. Суворова, д.12
4	Архангельск	ООО "Сервис-Быт"	8182	64-54-91	163002	Архангельск, ул. Галушина, д.24, корп.1
5	Братск	"Смарт"	3953	47-92-59	665719	Братск, ул.Южная, д.103
6	Брянск	ООО "МТК-Сервис"	832	41-35-69	241000	Брянск, ул. Красноармейская, д.170Б
7	Бугульма	ООО "Стинол-Сервис"	85514	3-57-47, 3-45-77	423200	Татарстан, Бугульма, ул.Гафиатуллина д.19
8	Великий Новгород	ООО "ТКТ"	8162	61-12-00, 11-59-18	173025	Великий Новгород, ул Кочетова, д.23А
9	Владивосток	ПБООЛ Корнейчук Н.А.	84232	41-30-12, 41-46-18	690003	Владивосток, ул. Бестужева, д.40 (амн)
10	Владивосток	ПБООЛ Юзефович В.Г.	4232	22-73-69	690091	Владивосток, ул.Красного Знамени, 30,кв.12
11	Владивосток	СЦ "Лазер-Электроникс"	4232	43-18-00	690000	Владивосток, ул.Трамвайная, д.12а
12	Владикавказ	ООО"Арктика-Сервис"	8672	75-50-07, 75-77-77	362015	Владикавказ, пр.Коста, д.15
13	Владимир	ООО "Электрон-Сервис"	0922	24-08-19	600022	Владимир, ул. Ново-Ямская, д.73
14	Владимир	ПУ "Рост-Сервис"	0922	30-50-55	600031	Владимир, ул.Юбилейная, д.60
15	Волгоград	ООО "РБТ-Сервис"	8442	30-61-05	400081	Волгоград, ул Калеганова, д.3
16	Волгоград	ООО "Архимед-сервис"	8442	39-86-90	400076	Волгоград, пересечение пр.Жукова и ул.Землячки
17	Вологда	ООО "Скерцо"	8172	21-79-90	160017	Вологда, ул. Ленинградская, д.77
18	Воронеж	ЗАО "Беркут"	732	70-16-70	394006	Воронеж, ул. Ворошилова, д.2
19	Воронеж	ООО "Эль-сервис"	0732	54-32-91	394000	Воронеж, Ленинский проспект, д.172.
20	Екатеринбург	ООО СЦ "Кардинал-Техно"	83432	72-14-39, 72-14-40,	620141	Екатеринбург, ул. Пехотинцев, д.13 А
21	Екатеринбург	ГООУП "Гарант-ТВ"	3432	69-16-10, 10-41-95	620146	Екатеринбург, ул. Московская, д.158
22	Екатеринбург	ООО "Исеть-Техно"	3432	79-52-82	620219	ул. Техническая, д.63
23	Екатеринбург	ООО "Норд-Сервис"	3432	34-08-28, 34-23-78	620057	Екатеринбург, ул.Донская, д.31
24	Екатеринбург	СЦ "Солитон-Мастер"	3432	53-67-65	620046	Екатеринбург, ул.Ереванская, д.2Б
25	Екатеринбург	ООО "Уральский вал-Сервис"	3432	52-01-07, 52-01-14,	620050	Екатеринбург, ул. Монгажников, д.4
26	Ессентуки	ЗАО "Симпекс"	87934	3-88-61, 3-50-90	357600	Ессентуки, ул. Пятигорская, д.143
27	Зеленоград	ООО "Протор-Сервис"	095	537-82-12, 537-82-07	124617	Зеленоград, корпус 1534.
28	Иваново	ООО "Луч-Сервис"	0932	47-29-84	153000	Иваново, ул. Смирнова, д.9а
29	Иваново	ООО"Сканер-Инвест-Сервис"	0932	37-19-03	153002	Иваново, ул.1-я Сибирская, д.15
30	Иваново	ООО "Центр ремонтных услуг"	80932	29-17-38, 29-15-10	153043	Иваново, ул. Тельмана, д.9 (амн)
31	Ижевск	ООО "Служба сервиса "ВАШ ДОМ"	3412	75-34-64	426063	Ижевск, Ключевой поселок, д.63А
32	Ижевск	ООО "РИТ-Сервис"	3412	43-20-39	426008	Ижевск, ул.Пушкинская, д.216
33	Ижевск	ПБООЛ Черыгов Ю.Е.	3412	58-98-77	426069	Ижевск, ул. 7-Подлесная, д. 20
34	Ижевск	ООО "Аргус-Сервис"	3412	43-69-82, 22-63-36	426000	Ижевск, ул. Карла Маркса, д.395
35	Иркутск	ЧП Архипов	3952	27-94-87	664047	Иркутск, ул. Партизанская, д.63
36	Иркутск	"Эль-Байк"	3952	20-16-15, 20-16-29, 20-16-54	664003	Иркутск, ул. Урицкого, д.8

37	Иркутск	ООО НПФ "ТИС"	3952	51-31-09, 51-36-93	664081	Иркутск, ул.Партизанская, д.149
38	Йошкар-Ола	ООО "Пинк Долфин"	8362	11-23-89	424000	Йошкар-Ола, ул. Красноармейская, д.43
39	Казань	ООО "Татобувторг - Инвест"	8432	18-09-99, 18-12-44	420034	Казань, ул. Декабристов, д.113
40	Казань	ООО "Ваш Дом-Сервис"	8432	76-32-46	420073	Казань, ул. А.Кутуя, д.8а
41	Казань	ООО "Интаттехно"	8432	18-24-88	420124	Казань, ул. Проточная, д.8, офис 904
42	Казань	ООО "ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	8432	68-50-05, 69-50-65	420139	Казань, ул. Зорге, д.95
43	Калининград	ООО ТПЦ "Вега"	112	43-49-04	236017	Калининград, ул.Гагарина, д.41/45
44	Калуга	ООО "Техногаз"	0842	56-56-15, 57-57-65	248002	Калуга, ул Баррикад, д.128
45	Каменск-Шахтинский	ЗАО "Диорит-Сервис"	86365	4-07-73 4-28-51	347800	Ростовская обл., Каменск-Шахтинский, ул. Красная, д.62
46	Кемерово	ООО «Сервисный центр Мастер»	3842	53-74-88	650024	Кемерово, ул. В. Волошиной, д.4
47	Кемерово	ООО "Сибирская Сервисная Компания"	3842	36-12-22	650099	Кемерово, ул.Островского, д.12А
48	Киров	ЧП Чурин	8332	23-66-51	610047	Киров, пр. Можайского, д.1, оф.3
49	Кострома	ООО "Гепард-Сервис"	0942	31-25-01	156000	Кострома, Молочная гора, д.3, корп.1
50	Кострома	ООО "Антак"	0942	22-05-12, 22-03-82	156016	Кострома, ул. Станкостроительная, д.5Б
51	Краснодар	ИЧП Пузенко	8612	52-12-81, 52-11-60	350072	Краснодар, ул. Московская, д.5 (з-д РИП)
52	Краснодар	ООО "Гриф-Сервис-Юг"	8652	59-47-80	350000	Краснодар, ул. Красная, д.115
53	Краснодар	ООО"Опт-Торг"	8612	64-00-35	350007	Краснодар, ул.Захарова, д.1
54	Красноярск	Дон-ТВ-Сервис"	3912	36-67-09	660093	Красноярск, ул. Кольцевая, д.12
55	Красноярск	ООО "Бирюса-Сервис"	3912	62-27-25	660069	Красноярск, ул.Волгоградская, д.5А
56	Курган	Предприниматель Горланов В.Н.	83522	46-15-42,	640000	Курган, Кирова ул., д.83, оф. 23
57	Курган	ООО "Товарищество предпринимателей"	3522	45-87-54, 45-76-83	640020	Курган, ул.Красина, д.41.
58	Курск	ООО "Брикс"	7122	2-35-86	305004	Курск, ул. Льва Толстого, д.9
59	Липецк	ЗАО "СПС-Липецк"	742	77-38-76	398600	Липецк, Петровский проезд, д.1
60	Магадан	"Центрвидеосервис"	41322	2-33-22, 2-33-21	688000	Магадан, ул. Карла Маркса , д.33/15
61	Майкоп	ООО "Электрон-Сервис"	887722	6-62-38, 7-58-37,	385018	Республика Адыгея, Майкоп, Димитрова ул., д.25
62	Майкоп	ООО "Джун ЛТД"	87722	7-00-16, 4-75-27	385001	Республика Адыгея, Майкоп, ул. Хакурате, д.155
63	Миасс	Техносервис (ИП Степанов И.Н.)	35135	4-80-80, 4-73-33	456320	Челябинская обл., Миасс, Пр.Октября, д.10
64	Мин. Воды	"Телевид"	87922	7-61-45	357200	Минеральные Воды, ул. Ставропольская, д.47
65	Мончегорск	ПБОЮЛ Кутузов С.В.	81536	72-984, 72-954	184511	Мончегорск, Мурманской обл., ул. Комсомольская, д.21
66	Москва	ООО "Сервис-Алита"	095	210-11-11, 977-74-18	125422	Москва, ул. Костякова, д.12
67	Москва	ООО "Аттика-Сервис"	095	124-70-01, 125-27-80	117292	Москва, ул. Вавилова, 67
68	Москва	ЗАО "ЛИТ-Сервис"	095	745-85-02, 745-85-03	107076	ул.Краснобогатырская, 75, к.1
69	Москва	ООО "Домосервис"	095	360-34-91, 360-63-01	111020	Москва, Юрьевский пер., д.15
70	Москва	ООО "КВАНТис"	095	738-57-46, 738-25-64	121601	Москва, Филевский б-р, д.10,к.3
71	Москва	ООО "Иглема"	095	236-13-69, 236-84-74	113093	Москва, ул.Большая Серпуховская, д.36
72	Москва	СЦ "Техносила"	095	725-41-95, 725-41-96	105122	г. Москва, Щелковское шоссе, д.5.
73	Мурманск	ООО РТЦ "Электроника-Сервис"	8152	59-50-27, 22-04-90	183017	Мурманск, Ледокольный проезд, д.5
74	Набережные Челны	"Марина-М" (ПБОЮЛ Мамедова)	8552	53-24-96	423819	Татарстан Набережные Челны, пр-т Мира д.46 (6/02)

№	Город	Сервис-центр	Код	Телефон	Индекс	Адрес
75	Набережные Челны	ООО "Элекам Сервис плюс"	8552	53-85-27, 59-77-13	423815	Набережные Челны, пр-т Вахитова, д.16 (30/05)
76	Нижний Новгород	ПБОЮЛ Зорькин А.Я.	88312	78-35-51;	603086	Нижний Новгород, Совнаркомовская ул., д.34, кв.337
77	Нижний Новгород	ООО "Эльдорадо-сервис"	8312	65-35-61	603006	Нижний Новгород, пр. Гагарина, д.78
78	Нижний Новгород	ООО "НИСКОМ"	8312	65-02-03	603009	Нижний Новгород, ул. Пятигорская, д.4А
79	Нижний Новгород	СЦ "Гарант-сервис", ЧП Грешнихин	8312	62-00-29, 62-36-01	603146	Нижний Новгород, ул. Заярская, д.18
80	Нижний Новгород	ООО "Гарант-Сервис"	8312	12-36-01, 16-31-41	603146	Нижний Новгород, ул.Заярская, д.18
81	Нижний Тагил	ООО"Центр техобслуживания "ОКА"	3435	41-00-08, 41-00-09	622036	Нижний Тагил, ул.Октябрьской Революции, д.66
82	Новокузнецк	ООО "Сибингтех"	3843	47-60-44	654021	Новокузнецк, ул. Дружбы , д.17
83	Новокузнецк	ООО "Кузбас-сервис"	3843	47-13-01, 47-80-31	654041	Новокузнецк, ул. Циолковского, 40
84	Новосибирск	ООО "Сибирский Сервис"	83832	92-47-12, 43-16-38	630054	Новосибирск, ул. Плахотного, д.39
85	Новосибирск	ООО"Сиб-Мастер плюс"	3832	66-13-40, 66-82-72	630090	Новосибирск, ул. Ленинградская, 100
86	Новосибирск	ООО "Элга-Сервис"	3832	34-05-31	630112	Новосибирск, ул. Державина, д.75, а/я 458
87	Омск	ООО "Евротех-Сервис"	3812	58-06-87	644024	Омск-24, ул. Маршала Жукова, д.91
88	Омск	ООО "Сервис Бытовой Техники"	3812	25-16-10	644007	Омск, ул. Чернышевского, д.2
89	Орел	ЧП Кожухов П.С. (ТСЦ "Гранд")	8622	5-34-06	302002	Орел, ул. Московская, д.177
90	Оренбург	ООО ТЦ "Ликос-Сервис"	3532	77-91-89	460006	Оренбург, ул. Невельская, д.8а
91	Оренбург	ООО "Веста"	3532	62-77-01	460006	Оренбург, пр. Парковый, д.13
92	Пенза	ООО "Супер дом +"	8412	44-84-83	440037	Пенза, пр-кт Победы, д.86А
93	Пенза	ООО "ТехноСервис"	8412	54-43-01	440600	Пенза, ул. Пушкина, д.10
94	Пермь	ООО"ЭЛЬДОРАДО-СЕРВИС"	3422	60-19-96, 48-44-77	614070	Пермь, бульвар Гагарина д.32
95	Петрозаводск	ООО "Бытовая техника"	8142	51-72-39	185026	Петрозаводск, ул. Сортавальская, д.14
96	Петрозаводск	ООО "Акант-Сервис"	8142	72-20-56, 72-20-56	185002	Петрозаводск, ул. Суоярская, д.8
97	Петрозаводск	ООО "Лена" (СЦ КВАНТ)	8142	53-90-81, 55-75-51	185003	Петрозаводск, пр.Невского, д.46а
98	Псков	"САМ" (ЧП "Беляев")	8112	16-55-27	180004	Псков, Октябрьский пр-т, д.56
99	Пятигорск	ПБОЮЛ Родионов Д.А. "Юг-Сервис"	87933	5-46-03, 4-06-66	357500	Ставропольский край, Пятигорск, ул. Крайнего, д.74
100	Пятигорск	ООО"И.С.-Бизнес-Сервис"	8793	97-35-98, 3-97-97	357519	Пятигорск, пр-т Калинина, д.19
101	Ростов-на-Дону	ООО"ЭЛЬСЕРВИС"	8632	61-80-66	344010	Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д.206
102	Рязань	ООО "Фонограф-Сервис"	912	72-17-12	390026	Рязань,пл.50-летия Октября, д.1
103	Самара	ООО "Фирма "Сервис-Центр"	8462	34-94-28	443096	Самара, ул. Мичурина, д.15, оф.207
104	Самара	ООО "Эль-Сервис"	8462	54-50-05, 93-22-50	443051	Самара, ул. Республиканская, д.62
105	Самара	ООО "Самара-Спектр"	88462	56-45-36, 56-45-58	443091	Самара, Кирова пр-кт, д.283 (амн)
106	Самара	ООО "ЭНОН-СЕРВИС"	8462	24-07-40, 24-53-39	443090	Самара, Советской Армии ул., д.148
107	Санкт-Петербург	ООО "Вятка-Сервис"	812	382-88-03, 371-24-64,	196158	Санкт-Петербург, Московское ш-е, д.5
108	Санкт-Петербург	ООО "Фирма Альбатрос"	812	324-68-72		С-Петербург, Краснопутиловская ул, д.9
109	Санкт-Петербург	ООО "Алита-Сервис"	812	325-71-68	196105	С.-Петербург, ул. Кузнецовская, д.44
110	Санкт-Петербург	ООО "ПДС"	812	553-24-01; 103-79-93	194156	С-Петербург, ул Энгельса, 27

111	Санкт-Петербург	ООО "Мойдодыр-сервис"	812	166-10-56, 325-59-78	192007	С-Петербург, ул. Днепропетровская, д.10
112	Санкт-Петербург	ООО "Ремсервис"	812	327-05-79, 327-05-80	190068	С-Петербург, пр-т Римского-Корсакова, д.37/15
113	Саранск	ПБОЮЛ Гринин В.П.	8342	24-54-85	430016	Саранск, ул. В. Терешковой, д.18А
114	Саранск	ЗАО Сарансктехприбор"	8342	24-22-55, 32-80-34	430000	Саранск, ул.Богдана Хмельницкого, д.44
115	Саратов	ООО "Поволжский Сервисный Центр"	8452	51-00-99	410078	Саратов, ул. Аткарская, д.42/54
116	Саратов	ООО "Эльдорадо-Сервис-Центр"	8452	48-59-88	410040	Саратов, пр-т 50 лет Октября, д.110 А.
117	Северодвинск	ЧП Березин	8184	52-97-30	164500	Северодвинск, ул. К. Маркса, д.48
118	Смоленск	ЧП Петин Р.А. (СЦ "Гарант)	0812	68-35-00, 61-88-00, 64-78-00	214000	Смоленск, ул.Ленина, 22/6; ул. Фрунзе, 22; ул. Румянцева, 19
119	Сочи	ООО "Техинсервис"	8622	62-02-95	354000	Сочи, ул. Курортный проспект 76
120	Ставрополь	"Норд-Сервис"	8652	39-30-30	355044	Ставрополь, пр-т Кулакова, д.24
121	Сургут	"Интерсервис" (ЧП"Олейник")	3462	25-25-63	628405	Сургут, Комсомольский пр-т, д.44
122	Сыктывкар	ООО ТТЦ "Сыткывкар"	8212	44-20-01, 24-95-42	167010	Сыктывкар, ул. Первомайская, д.32
123	Тамбов	ООО "БВС-2000"	0752	75-17-18, 75-90-90		Тамбов, ул. Пионерская, д.24
124	Тверь	ТТЦ "Весы-Веста"	0822	33-90-87, 42-33-89	170001	Тверь, ул. Спартака, д.50
125	Тверь	ООО"Стекос-Сервис"	0822	32-00-23	170002	Тверь, пр.Чайковского, д.100
126	Тольятти	ООО ТСЦ "ЭПРО"	8482	70-65-12, 20-72-56	445143	Тольятти, Приморский б-р, д.2, оф.5
127	Томск	"СБ-Сервис"	3822	52-77-87	634061	Томск, пр. Фрунзе, д.86
128	Тула	ЗАО ПКФ "Профит"	872	30-94-64, 30-95-65	300041	Тула, ул. Вересаева, д.1
129	Тула	ООО "Архимед-Сервис"	872	32-56-06, 36-19-17	300000	Тула, ул.Ф.Энгельса,д.40
130	Тюмень	ООО "Тюмень трейд"	34522	46-41-06	394000	Тюмень, Герцена, д.101
131	Ульяновск	Предприниматель Дрягзов А. С.	88422	20-15-22	432067	Ульяновск, Ленинского комсомола ул., д.41
132	Ульяновск	ООО ТТЦ "Лидинг"	8422	20-97-81, 29-47-10	432072	Ульяновск, Ульяновский пр-т, д.10
133	Усинск	ЧП Скок А.В.	82144	24-0-72	169706	Респ. КОМИ, Усинск, ул. Молодежная, д.27
134	Уссурийск	СЦ "Вега-Гарант"	42341	21-0-35	629519	Приморский край Уссурийск, ул.Советская, д.29
135	Усть-Илимск	"Илимтех"	39535	5-35-64, 5-80-10	666679	Усть-Илимск, ул. Мечтателей, д.11-15
136	Уфа	ООО"ЭЛЬДОРАДО-ЛЕНД "	3472	22-24-48	450000	Уфа, ул.Чернышевского, д.100
137	Уфа	ООО "СЦ Техно"	3472	22-99-18, 23-23-94	450000	Уфа, ул. Чернышевского, д.88
138	Ухта	ООО "АВВА"	82147	6-36-13	169313	Ухта, ул. Дзержинского, д.21
139	Хабаровск	ЗАО "Группа ЕВГО"	4212	32-83-20	680000	Хабаровск, ул. Тургенева, д.74
140	Челябинск	ЗАО "Татьяна" (Корпорация "Логика")	3512	72-28-26	454081	Челябинск, ул. Котина, д.72
141	Челябинск	ООО "Эль-Сервис"	3512	65-31-09	454000	Челябинск, ул.Володарскогоя, д.32
142	Челябинск	ООО"Рембыттехника"	3512	49-20-20, 72-73-66	454008	Челябинск, Производственная ул., д.8-Б
143	Череповец	ЧП Волков С.В.	8202	28-96-48	162612	Череповец, ул. Первомайская, д.9-44
144	Чита	Техномаркет (ЧП Самуилов)	3022	32-32-43	672000	Чита, ул. Ленина, д.121
145	Якутск	ООО"Физтехсервис"	4112	44-69-44	677007	Якутск, ул.Октябрьская, д.1, оф.113.
146	Ярославль	ЗАО Фирма "Тай"	852	21-84-25, 45-11-46	150002	Ярославль, ул. Большая Федоровская, д.103 (9-д "Пролетарская Свобода"
147	Ярославль	ООО "СЦ ВИРТ"	0852	30-55-35	150002	г. Ярославль, ул. Первомайская, д.91

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY

R.0/23.12.2005/285.9435.81-1