

ВЕКО

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ВСЕ
МОДЕЛИ ГАЗОВЫХ
ПЛИТ**

50x50

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.

Рекомендуем внимательно прочитать ее и

пользоваться ею в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ



Раздел 1:

Меры предосторожности и важные замечания



Раздел 2:

Установка и подготовка ее к работе



Раздел 3:

Технические характеристики



Раздел 4:

Как пользоваться горелками



Раздел 5:

Как пользоваться духовкой и грилем



Раздел 6:

Обслуживание и чистка



Раздел 7:

Переключение на использование другого вида газа



Раздел 8:

Можно, нужно и нельзя



Раздел 9:

Транспортировка

Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания



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



В комплект поставки включен электрический провод с заземлением. Заземление электрической розетки должно быть выполнено квалифицированным электриком. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.



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

Прежде чем включать плиту в электросеть, 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.



Во время работы плиты открывайте верхнюю крышку, чтобы пар выходил свободно.



Прежде чем закрывать верхнюю крышку, убедитесь, что все горелки и конфорки выключены и остыли.

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



Для моделей с грилем. Нельзя пользоваться грилем при закрытой духовке. Держите дверцу духовки приоткрытой во время жарения и пользуйтесь щитком для защиты ручек переключателей.

Если дверца духовки случайно закроется во время использования гриля, или если Вы полностью не откроете дверцу духовки, плита будет повреждена (*) и гарантия станет недействительна.

(*) Если не открыть дверцу духовки при использовании гриля, поверхность плиты и отделения гриля очень сильно нагреются, что приведет к повреждению от высокой температуры дверцы, панели управления, кнопок управления, боковых стенок и поддона гриля.



Не пытайтесь передвинуть плиту, дергая за ручку дверцы духовки.



Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки и не позволяйте детям сидеть на ней.



Не касайтесь плиты мокрыми руками. Если Вы пролили на поверхность плиты жидкость, или на ней сконденсировалась влага, отключите плиту от электросети и насухо вытрите.

Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.



Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Для того, чтобы отрегулировать плиту для использования другого типа газа, обращайтесь в **городскую газовую службу** для переналадки плиты.

Заменяйте пластиковый наконечник газового шланга **до истечения срока** его службы.

Раздел 2: Установка и подготовка плиты к работе

Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Для того, чтобы отрегулировать плиту для использования другого типа газа, обращайтесь в **городскую газовую службу** для переналадки плиты.

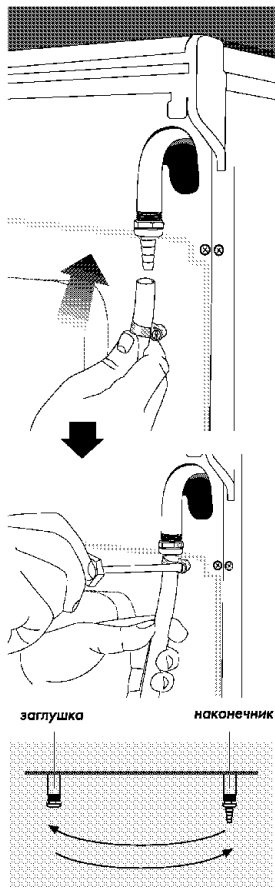
Плита может эксплуатироваться только в соответствии с действующими правилами и быть установлена в хорошо проветриваемом помещении. Внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем начинать пользоваться плитой.

В интересах Вашей безопасности установка и обслуживание плиты должны осуществляться квалифицированными специалистами, как это определяется действующими инструкциями.

Проверьте по регистрационной этикетке, на какой тип газа и какое давление рассчитана ваша плита.

Нельзя устанавливать плиту в помещении без окон или там, где не предусмотрена вентиляция. Если помещение, в котром устанавливается плита, не имеет непосредственного выхода на улицу, его необходимо оборудовать постоянно действующей вентиляцией.

Для безопасной эксплуатации плиты



Вы можете подключить плиту к магистральной газовой трубе с левой или с правой стороны. Для этого поменяйте местами наконечник шланга, заглушку и прокладки.

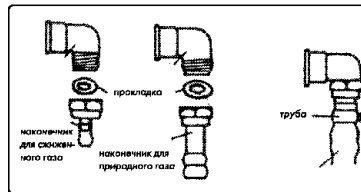
Если Вы подсоединяете плиту к газовой трубе с помощью гибкой металлической трубки, не забудьте поставить между ними резиновую прокладку.

Внутренний диаметр шланга для подключения к источнику сжиженного газа, должен быть 6 мм.

Внутренний диаметр шланга для подключения к источнику природного газа, должен быть 15 мм.

Шланг должен быть плотно насажен на наконечник и затянут хомутом.

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.



Типы соединений для природного и сжиженного газа.

Подключение газового шланга к плите

В зависимости от расположения газовой трубы наконечник и заглушку можно менять 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.



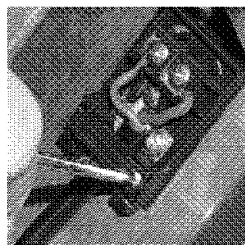
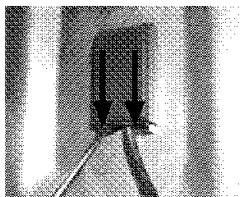
Внимание!
Никогда не пользуйтесь спичками или зажигалкой для проверки утечки газа.

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 появляются мыльные пузыри. В этом случае тщательно проверьте соединение. Не проверяйте наличие утечки газа с помощью огня.

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

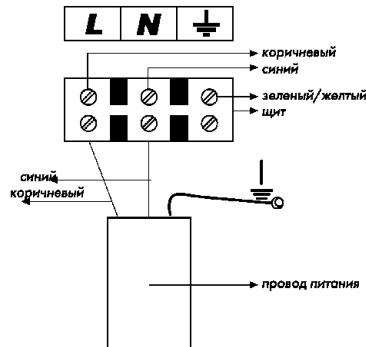
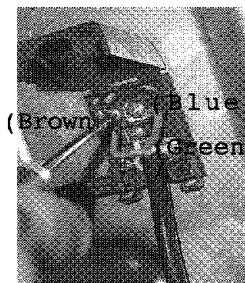
1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.
2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

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

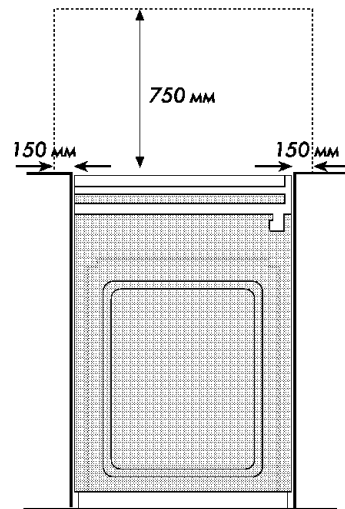
4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.



Для подключения духовки к электросети используйте электрический провод H05 RR-F 3x0.75, сечением 2 мм и предохранитель на 10 А. Подключение должно быть выполнено квалифицированным электриком.

⚡ Не забудьте, что плита должна быть заземлена.

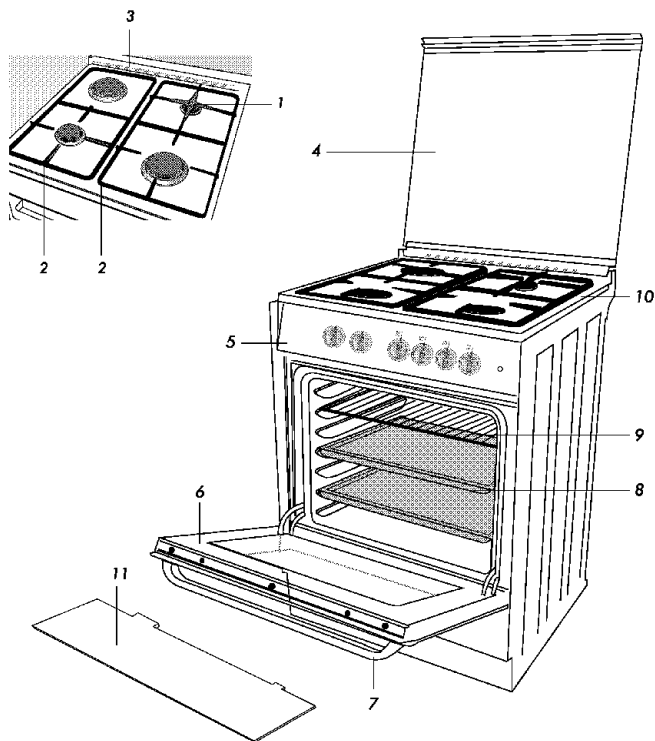
⚠ Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления или при неправильном подключении.



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 стрелки, пока плита не перестанет качаться.

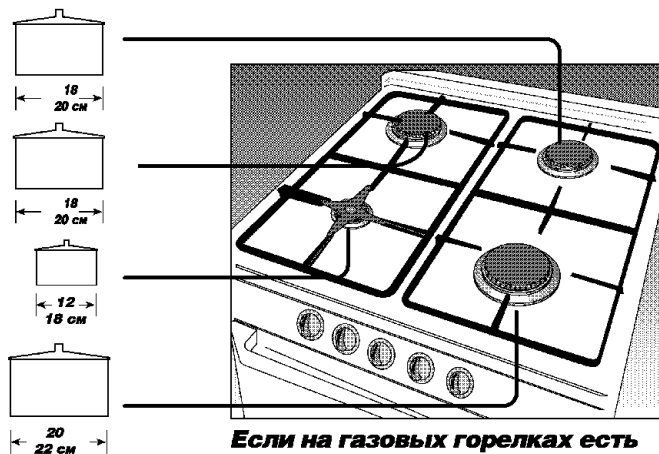
Раздел 3: Технические характеристики



Внешние размеры	Модели с грилем	Модели без гриля
Ширина, см	: 500 mm	: 500 mm
Глубина, см	: 500 mm	: 500 mm
Высота, см	: 850 mm	: 850 mm
Мощность горелок (общая), кВт		
Быстрая передняя правая	2,9	
Задняя левая средней мощности	2,0	
Передняя левая дополнительная	1,0	
Задняя правая средней мощности	2,0	
Конфорка Ø 145 мм (если имеется)	1,0	
Четыре горелки	2,0	
Горелка гриля (если имеется)	2,0	
Электрический гриль (если имеется)	1,5	
Вертель (если имеется)	4 Вт - 2 об/мин	
Лампочка (если имеется), Вт	15	
Класс противопожарной защиты	X	

- | | | |
|--|----------------------|--------------------------|
| 1. Дополнительная подставка для маленькой посуды | 5. Панель управления | 9. Полка гриля |
| 2. Подставка для посуды | 6. Дверца духовки | 10. Поддон под горелками |
| 3. Решетка | 7. Ручка | 11. Защитный щиток |
| 4. Верхняя крышка | 8. Противень | |

Раздел 4: Как пользоваться газовыми горелками



Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени

Как добиться 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.



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 (в моделях с зажиганием)

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 нее. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатой 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.

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 мороженных 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.

4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

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

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 вычесть 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

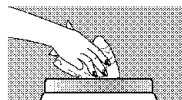
✦ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



- ✦ 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) Рекомендуемый диаметр дна кастрюли (мм)

Ø145 мм (большая) → Ø150 - 180



✦ 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.

Раздел 5: Как пользоваться духовкой и грилем

В моделях с термостатом подача газа регулируется переключателями с 8 положениями.

В моделях без термостата подача газа регулируется переключателями с 3 положениями. Переключение на подачу газа в духовку или гриль осуществляется тем же переключателем. При повороте переключателя против часовой стрелки, газ поступает в горелку духовки.

Установите переключатель в положение для подачи газа в духовку, нажав на него и повернув против часовой стрелки.

В моделях без автоматического зажигания Удерживая переключатель в нажатом положении, подожгите газ спичкой или зажигалкой через отверстие в нижней части духовки.

В моделях с автоматическим зажиганием Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

Вы можете проверить, зажегся ли газ и продолжает ли он гореть, посмотрев в отверстие в нижней части духовки.

Подержите переключатель в нажатом положении 10 секунд. Если после того, как Вы отпустили переключатель, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая переключатель нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

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

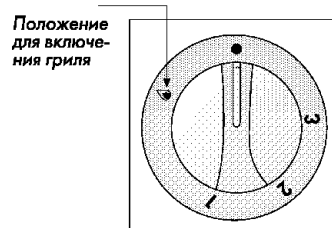
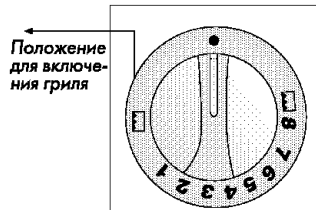
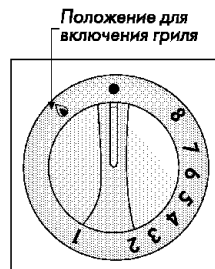
Устройство контроля пламени

Духовка оборудована устройством контроля пламени, которое автоматически перекроет подачу газа, если пламя по какой-либо причине погаснет. Это воспрепятствует накоплению несгоревшего газа в духовке.

Внимание!

Прежде чем пользоваться духовкой в первый раз, зажгите ее и оставьте гореть минут 20, установив переключатель в положение 6 (для моделей с вентилем - в положении 2) и не ставя в нее ничего, для того, чтобы выгорели остатки масла и защитного покрытия.

Пользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице на стр. 10-11 для максимально эффективного использования духовки.



Рекомендации по использованию духовки (в моделях с термостатом)

Продукты	Положение переключателя	Время приготовления (мин.)	Положение противней
Выпечка	2-3	30-40	4-5
Пирог с виноградом	2-3	20-30	4-5
Пирог с яблоками	2-3	20-30	4-5
Пирог с фруктами	2-3	25-30	4-5
Пироги	2	30-40	3-4
Печенье	1-2	25-35	4-5
Песочное печенье	3-4	35-45	5
Пирог	3-4	30-40	3
Бисквит	2-3	20-30	4-5
Молодая баранина	4	30-40	4-5
Говядина	5-6	50-60	2
Баранина	5-6	40-50	4-5
Цыпленок (кусочки)	3-4	30-40	3-4
Рыба	4-5	30-40	3
Индейка	6	50-60	3
Макароны	2-3	20	4-5

(1) Для 500 г

Максимальный вес продуктов на одном противне – 4 кг.

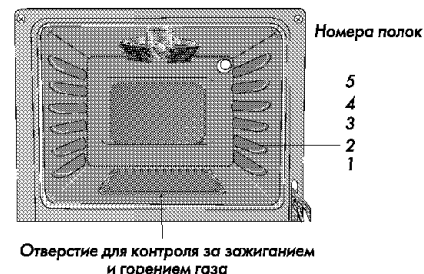
Положение переключателя и соответствующая температура в духовке (°C)

Положение переключателя	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура (°C)	160	190	210	230	250	260	270	290

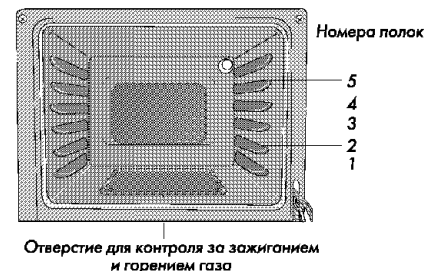
Внимание. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой.

Время, указанное в таблице, отсчитывается с того момента, как Вы поставили продукты в духовку. В него не включено время, нужное для предварительного разогрева духовки (10 минут).

Модели с грилем



Модели без гриля



Для максимально эффективного использования духовки в ней предусмотрены пять полок для установки противней (полки перенумерованы снизу вверх).

Рекомендации по использованию духовки (в моделях с вентилем)

Продукты	Положение переключателя	Время приготовления (мин.)	Положение противней
Выпечка	1	30-40	4-5
Пирог с виноградом	1	25-30	4-5
Пирог с фруктами	1	25-35	4-5
Пироги	1	30-40	3-4
Печенье	1	25-35	4-5
Песочное печенье	1	35-45	5
Пирог	1	30-40	3
Бисквит	1	20-30	4-5
Молодая баранина	1	35-45	4-5
Говядина	1	50-60	2
Баранина	1	40-50	4-5
Цыпленок (кусочки)	1	30-40	3-4
Рыба	1	35- 45	3
Индейка	1	50-60	3
Макароны	1	40-45	4-5

(1) Для 500 г

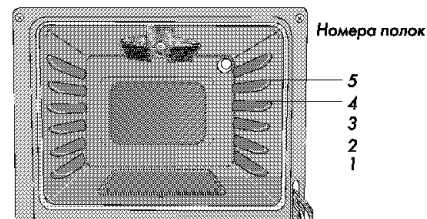
Максимальный вес продуктов на одном противне – 4 кг.

После прогрева с максимальной температурой переведите ручку термостата в положение 1.

Внимание. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой.

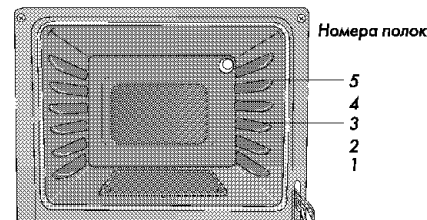
Время, указанное в таблице, отсчитывается с того момента, как Вы поставили продукты в духовку. В него не включено время, нужное для предварительного разогрева духовки (10 минут).

Модели с грилем



Отверстие для контроля за зажиганием и горением газа

Модели без гриля



Отверстие для контроля за зажиганием и горением газа

Для максимально эффективного использования духовки в ней предусмотрены пять полок для установки противней (полки перенумерованы снизу вверх).

Как пользоваться грилем

Нажмите ручку переключателя и поверните ее в положение для подачи газа в гриль.

В моделях без автоматического зажигания

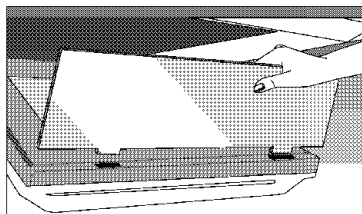
Удерживая переключатель в нажатом положении, подождите газ спичкой или зажигалкой.

В моделях с автоматическим зажиганием

Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

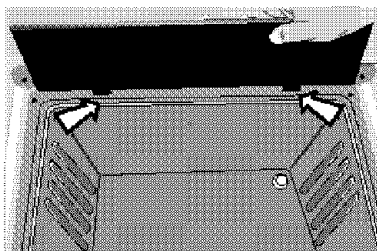
Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на дверце духовки.

Внимание! После предварительного разогрева приоткройте дверцу духовки и держите ее полуоткрытой в течение всего процесса приготовления. Для того, чтобы защитить ручки переключателей от перегрева, установите защитную заслонку между передней крышкой и корпусом духовки без зазора.



Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на корпусе духовки.

Внимание! После прогрева в течение всей готовки дверца духовки должна быть полностью открыта. Для того чтобы защитить контрольную панель от нагрева, экранирующая пластина должна быть размещена в корпусе у дна панели управления, как показано на рисунке.



Заслонка для защиты переключателей

Подержите переключатель в нажатом положении 5-10 секунд. Если после того, как Вы отпустили переключатель, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая переключатель нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

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

После того, как газ загорелся, закройте дверцу духовки и оставьте ее для нагрева на 10 минут.

- ☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом или кулинарным жиром для того, чтобы продукты не пригорали.
- ☛ Поставьте решетку гриля на 3 или 5 полку духовки.
- ☛ Поставьте противень на одну из нижних полок духовки для того, чтобы собирать капающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

	Гриль	
	Полки	Время приготовления (мин.)
Молодой баранина	3-4	12-15
Отбивные из баранины	3-4	12-15
Котлеты из телятины	3-4	15-25 (1)
Котлеты из баранины	3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины



☛ Не позволяйте детям стоять или сидеть на дверце духовки, когда она открыта.

☛ Наружные части плиты при включенном гриле могут сильно нагреваться; не подпускайте к плите детей.

В моделях с электрическим грилем нагревание производится электричеством. Когда Вы устанавливаете переключатель в положение "гриль" (☐), включаются нагревательные элементы.

☛ Достаньте из духовки все противни и решетку гриля.

☛ После этого закройте дверцу и дайте духовке разогреться в течение 10 минут.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом или кулинарным жиром для того, чтобы продукты не пригорали.

☛ Поставьте под решетку гриля входящий в комплект поддон для того, чтобы собирать капающее масло.

☛ Закончив жарение, выключите гриль, повернув переключатель влево (против часовой стрелки).

Во время работы гриля не забудьте установить защитную заслонку для предохранения ручек переключателей от перегрева.

Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел

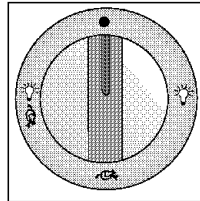
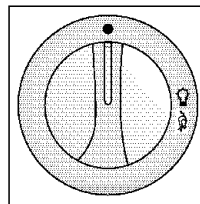
Мотор вертела может вращаться как по часовой, так и против часовой стрелки.

☛ После того, как вы разогрели духовку (также, как для работы с грилем), установите вертел в духовку.

☛ Поверните переключатель вертела в положение "🕒↻".

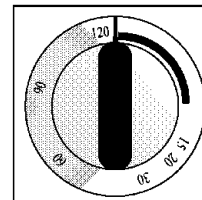
В некоторых моделях управление работой вертела производится с помощью кнопки. Нажмите эту кнопку, чтобы включить вращение вертела

☛ Закончив жарение, выключите гриль, повернув переключатель влево (против часовой стрелки).



Если у плиты есть механический таймер

Таймер только показывает время и не программируется. Его можно установить на отсчет времени до 120 мин.



Для моделей с лампой включения подсветки



лампа подсветки духовки и/или вращение вертела включаются при нажатии на эту кнопку.

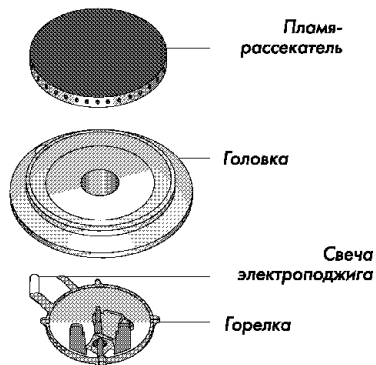
Раздел 6: Обслуживание и чистка

Отсоедините плиту от электросети, прежде чем 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.

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 стекло-керамических поверхностей.



Панель управления

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

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.

Чистка духовки внутри

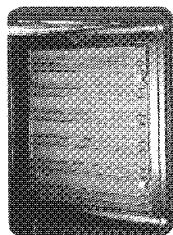
Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь 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 покрытием.

Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью. И так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности 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 абразивными порошками, чистящими средствами и аэрозолями, предназначенными для духовки, 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.

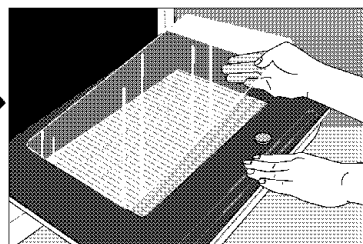
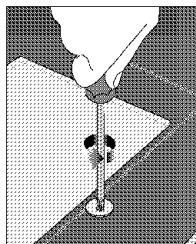
Дверца духовки

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.

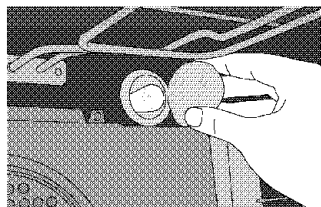
Как снять стекло с дверцы духовки

Если надо вымыть внутреннее стекло на дверце духовки, развинтите винты, которые соединяют внутреннее стекло с дверцей, вытащите стекло и вымойте его, используя тряпку, смоченную в слегка мыльной воде. После высыхания поставьте прокладку на место и закрепите стекло на дверце.



Замена лампочки в духовке

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.



Раздел 7:

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.



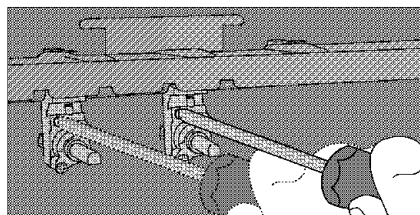
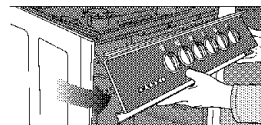
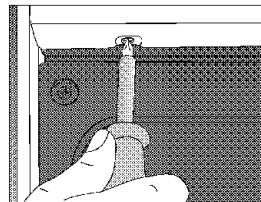
Регулировка малого уровня пламени

Снимите панель управления, для чего:

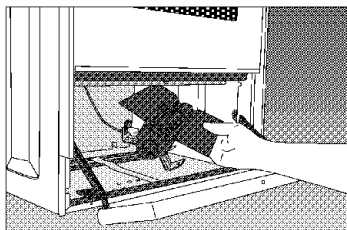
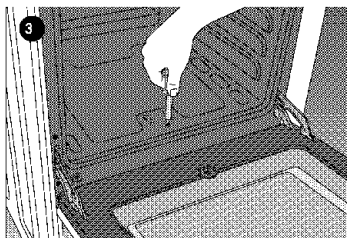
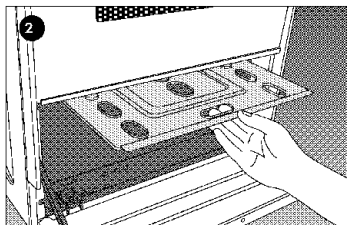
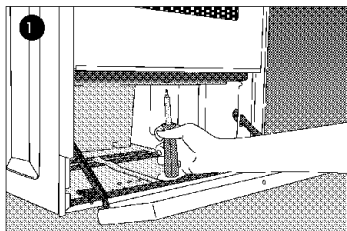
1. Откройте дверцу духовки.
 2. Отвинтите два винта, удерживающих панель управления, и снимите нижнюю пластину.
 3. Освободите панель управления из двух гнезд, слегка потяните вниз и снимите, не отсоединяя провода.
- Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.

4. С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта). В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдвиньте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальное 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.



Замена форсунки духовки

Откройте дверцу духовки, после чего:

➤ Откройте нижнюю крышку в духовке, если таковая имеется в Вашей модели.

➤ Снимите фиксированную нижнюю крышку в духовке, если таковая имеется в Вашей модели.

➤ Вытащите выдвижной ящик духовки, если таковой имеется в Вашей модели. После этого:

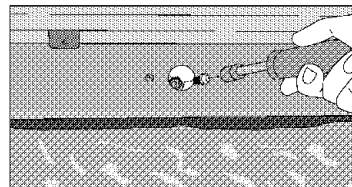
1. Отвинтите винт в нижней защитной пластине духовки.

2. Снимите защитную пластину.

3. Откройте дверцу и отвинтите винт, удерживающий форсунку.

4. Теперь горелка легко снимается.

5. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа. Установите новую форсунку, заделав резьбу уплотнительным материалом и установите горелку на место.



Замена форсунки гриля

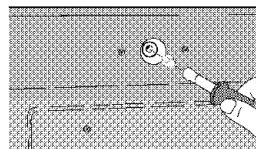
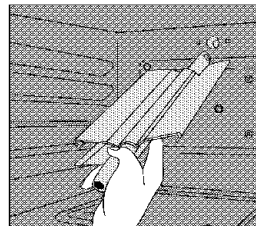
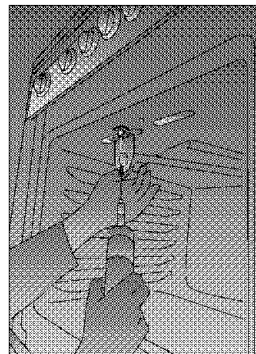
1. Откройте дверцу

духовки и отвинтите винт, удерживающий горелку.

2. Снимите горелку гриля.

3. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.

Установите новую форсунку, заделав резьбу уплотнительным материалом и установите горелку на место.

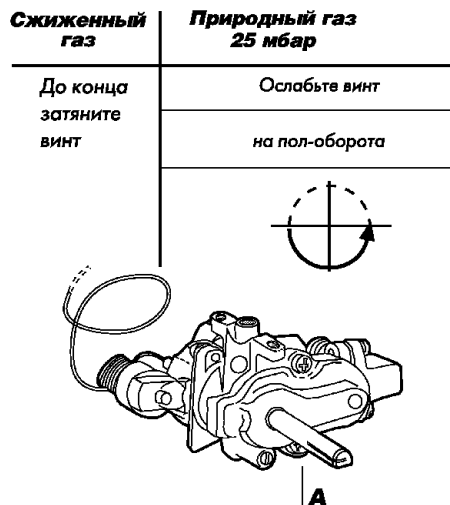


ВНИМАНИЕ

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

Регулировка термостата

Откройте дверцу духовки. Чтобы снять переднюю панель, отвинтите винт "В". С помощью отвертки отрегулируйте винт "А", как показано на рисунке внизу.



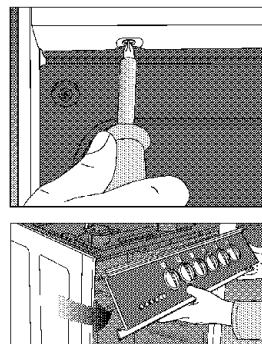
Для нормального функционирования духовки крайне важно проверять регулировку термостата. Для вашей безопасности эту операцию следует проводить очень аккуратно.

Установите переключатель в положение 8 (для моделей с вентилем – в положение 3). Подождите минут 15, чтобы духовка остыла.

Установите переключатель в положение 1.

– Если пламя гаснет, слегка ослабьте винт "А".

– Если пламя длиннее 2-3 мм, заверните винт "А".



Если температура в духовке резко повышается, обратитесь в службу сервиса для ремонта термостата.

Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *		
	Бутан-пропан	Природный газ G 20/13 мбар	Природный газ G 20/20 мбар
Дополнительная передняя левая (ПЛ) 1 кВт	52	95	81
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Задняя правая (ЗП) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	83	134	124
Гриль 2 кВт	71	120	104
Духовка 2 кВт	71	120	103

* Форсунка маркируется в сотых долях мм в соответствии с диаметром ее проходного сечения

1 Вт=0,860 ккал/час	Минимальная мощность кВт	Бутан 28-30 мбар	Пропан 37 мбар	Природный газ G 20 13 мбар	Природный газ G 20 20 мбар
Дополнительная горелка (ПЛ) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,4	52 1 73 -	52 1 71 -	95 1 - 95	81 1 - 95
Средней мощности (ЗЛ) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,5	73 2 146 -	73 2 143 -	120 2 - 190	108 2 - 190
Средней мощности (ЗП) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,6	73 2 146 -	73 2 143 -	120 2 - 190	108 2 - 190
Быстрая конфорка Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,7	83 2.9 211 -	83 2.9 207 -	134 2.9 - 276	124 2.9 - 276
Гриль Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	-	71 2.0 146 -	71 2.0 143 -	120 2.0 - 190	104 2.0 - 190
Гриль Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	1	71 2.0 146 -	71 2.0 143 -	120 2.0 - 190	103 2.0 - 190

** При нормальных условиях:
(15°C, 760 мм рт. ст.)

Раздел 8: Можно, нужно и нельзя

Нельзя

- ❖ Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на плите.
- ❖ Нельзя хранить над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.
- ❖ Нельзя использовать воду для того, чтобы гасить загоревшееся 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 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.

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.

- ❖ Старайтесь не зацепить случайно ручки кастрюль и сковородок, чтобы их не опрокинуть, и следите за тем, чтобы они не нагревались от горящих рядом конфорок.
- ❖ 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, 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 9:

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

**ALL GAS
COOKERS**



50x50

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:

Installation and preparation



Part 3:

Technical specifications



Part 4:

Operating the top burners



Part 5:

Operating the oven



Part 6:

Maintenance and cleaning



Part 7:

Gas conversion



Part 8:

Important do's and don'ts



Part 9:

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. Your cooker is supplied with a grounded supply cord. The grounded socket should always be connected by a licensed electrician.

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



☛ The exterior surface of the oven may heat up during grilling. Therefore, keep your children well away from the oven.

☛ Do not connect the cooker to the electricity supply until all packing and transit protectors have been removed. The packaging materials can cause danger for 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.**



☛ While the oven parts is on make sure that the top lid should be open in order to let the steam be out.



☛ Before close the top lid, make sure the off position and cooled down the gas burner and/or electric hobs

☛ 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.



In Models with grill; Grilling must not be undertaken with the oven door closed. Half open the oven door and use knob heat shield when in use.

☛ If the oven door is accidentally closed during grilling or if you fail to open the oven door fully when you are using the grill, your appliance will be damaged (*) and you will invalidate your guarantee.

(*) If the oven door is not opened, the surfaces of the appliance and the interior of the grill compartment will get very hot resulting in heat damage to the door, the control panel, control knobs, side panels and the grill tray.



☛ Do not attempt to move the appliance by pulling the door and/or handles.



☛ While the front door is open do not put a heavy object on it, and allow children to sit on it.



☛ Never touch the appliance with wet hands. If there is a water spillage, water droplets or condensation on the appliance, switch the appliance off and wipe it dry thoroughly.

☛ **Always use oven gloves when removing the grill rack and dishes from inside the oven when in use.**



☛ 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 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

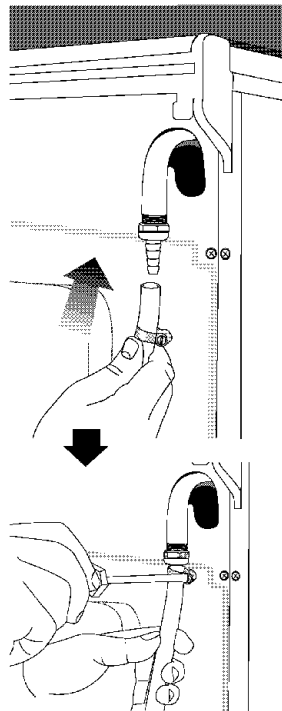
Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipe. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected,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

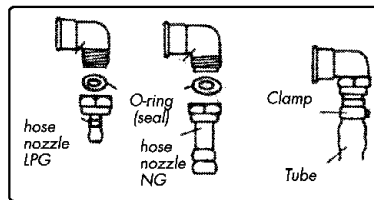
Gas leakage control

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!

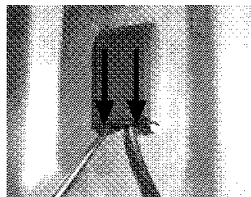
Never use lighter or match flame, for controlling the gas leakage.



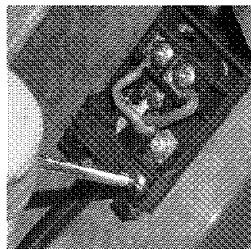
Hose nozzle and elbow types for Natural gas and Butane/propane

In models with " covered type-terminal block

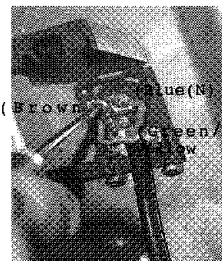
If there is no supply cord attached to your oven, it is necessary to select the type indicated on below and follow the instructions. Disconnect the appliance from the network.



1.open terminal cover with screwdriver



2.open cable clamp



3. Change the cable according to this schema. Take care to connect as below:

Brown cable = L (Live)
Blue cable = N (Neutral)
Green/Yellow cable = E (Earth) ⊥

4. Fix the cable clamp
5. Close terminal cover

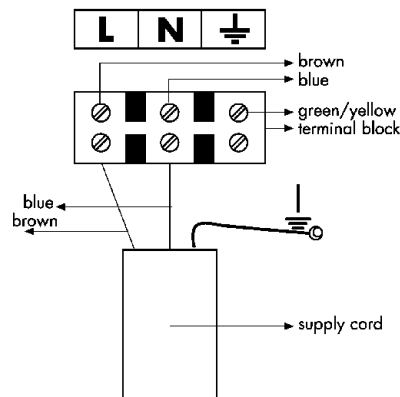
Use your oven with H05 RR-F 3x 0.75 mm² supply cord, and 10 A fuse.

In models with block type terminal.

The connection between the supply cord and the oven should be installed by a qualified electrician. The green/yellow and point of the supply cord should be connected to the entrance.

⚠ Do not forget to have your oven earthed by a qualified electrician.

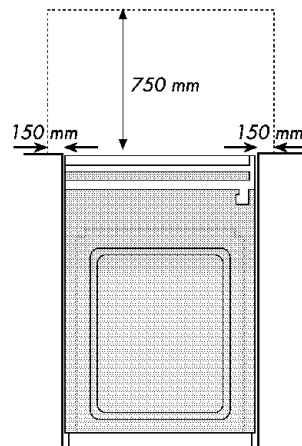
Our company shall not be held responsible for any damage caused by the utilization of the oven without ground cabling and wrong connection.



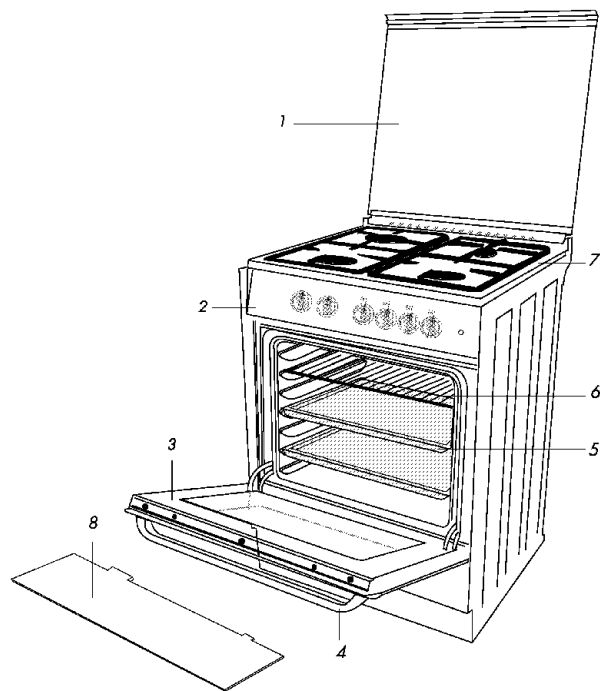
Adjacent side walls above the appliance must not be nearer than 150 mm to the cooker and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates.

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.



Part 3: Technical specifications

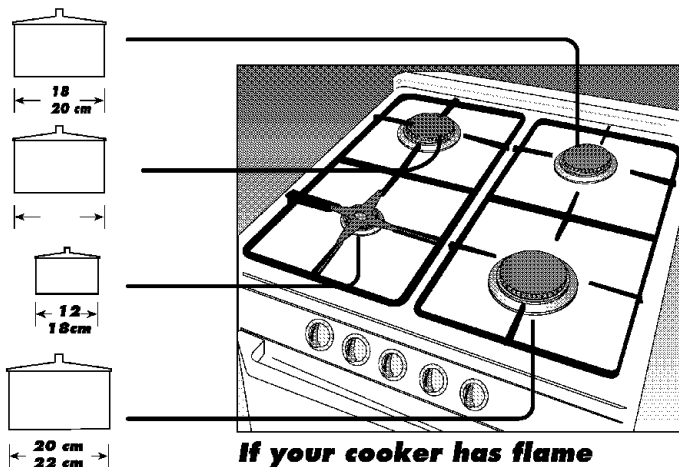


- | | |
|------------------|---------------------|
| 1. Top lid | 5. Tray |
| 2. Control panel | 6. Grill shelf |
| 3. Front door | 7. Burners plate |
| 4. Handle | 8. Knob heat shield |

External Dimensions	Grilling models	Without Grill models
Width	: 500 mm	: 500 mm
Depth	: 500 mm	: 500 mm
Height	: 850 mm	: 850 mm

Burners capacity (gross)	
Front right- rapid	: 2.9 kW
Rear left -semi-rapid	: 2.0 kW
Front left -auxiliary	: 1.0 kW
Rear right-semi-rapid	: 2.0 kW
Ø 145 Hot plate (available)	: 1000 W
Four burner	: 2.0 kW
Grill burner (available)	: 2.0 kW
Electrical grill (available)	: 1,5 kW
Rotisserie unit (available)	: 4W/2 rpm
Lamp (available)	: 15 W/25 W

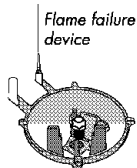
Part 4: Operating the top burners



To obtain maximum efficiency

A correct use to burner results in gas saving and better out put. 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 of the gas flow. It is also a safety device for the wrong use of the children.

You should turn the knob to the 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 continues.

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.

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.

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.

4.2 Operating the hot plates

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.

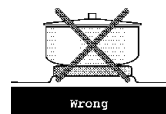
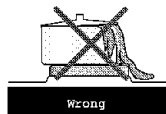
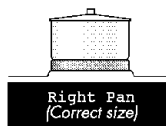
In order to switch the hotplate OFF turn the corresponding knob to the **0 (zero)** position. Knobs of the hotplates can be turned both clockwise and counter-clockwise directions.

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

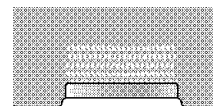
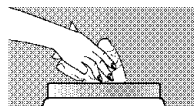
☛ Use only good quality pans having a stable bottom as shown below. This results in the maximum use of energy.



☛ 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	→ 150-170



☛ **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 time to time.

☛ When wiping the hotplates with a damp cloth follow the circular grooved pattern on the hotplate.

Part 5: operating the oven and grill

Operating the oven

In models with thermostat; Gas flow rate can be adjusted by the 8 different knob positions for cooking desired.

In models without thermostat; Gas flow rate can be adjusted by the 3 different knob positions for cooking desired.

The oven and/or the grill is controlled by the same knob. When you turn the knob in the counter-clockwise direction it indicates the oven position and gas is supplied to the oven burner.

Bring the oven control knob to the oven position by pressing and rotating in the counter-clockwise direction.
for the models without ignition;

☛ While the knob is in pressed position, ignite from the ignition control hole on the bottom surface by a lighter or a match and wait to ignite.

for the models with electrical ignition;

☛ While the knob is in pressed position, press the ignition button.

You can check the starting and continuation of the ignition from the control hole.

☛ After the gas in the oven burner is ignited, keep the knob in the pressed position for 5-10 seconds. 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.

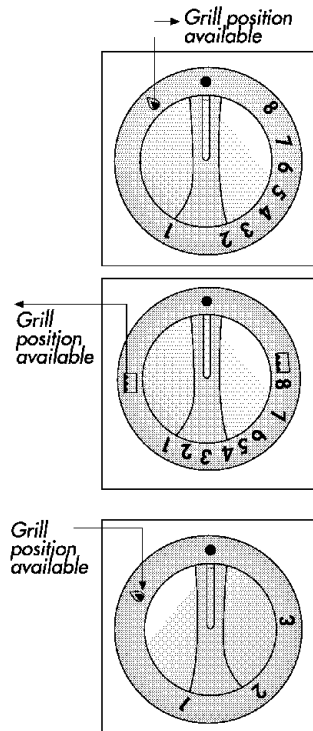
Flame Failure Device :

There is a flame failure "safety device" in the oven. If the flame extinguishes for any reason in the grill or oven burners, the safety device immediately cuts off the gas flow and prevents unburned gas collection inside the oven.

Warning :

When using the oven for the first time let the burner operate for 20 minutes at position 6 (In models with tap, position 2) with empty oven, so that possible grease residuals and bad smells due to insulating material can be eliminated.

For a rational use of the oven and to obtain its best performances refer to the cooking table.



Cooking Table (for models with thermostat)

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Shelf position
Gateau	2-3	30-40	4-5
Grape pie	2-3	20-30	4-5
Apple pie	2-3	20-30	4-5
Fruit tart	2-3	25-30	4-5
Pie	2	30-40	3-4
Cookies	1-2	25-35	4-5
Pastry	3-4	35-45	5
Cake	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Lamb	4	30-40	4-5
Beef	5-6	50-60	2
Mutton	5-6	40-50	4-5
Sliced chicken	3-4	30-40	3-4
Fish	4-5	30-40	3
Turkey	6	50-60	3
Pasta	2-3	20	4-5

(1) Suitable for amount 500 gr

Please note that you can use max 4 kg meal by cooking with the oven tray

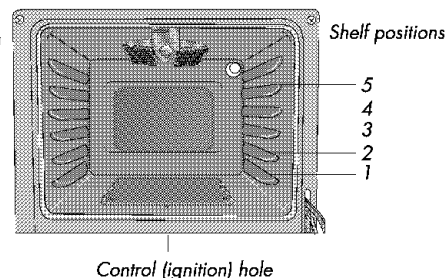
Gas thermostat positions and the corresponding temperature values.

	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURE (°C)	160	190	210	230	250	260	270	290

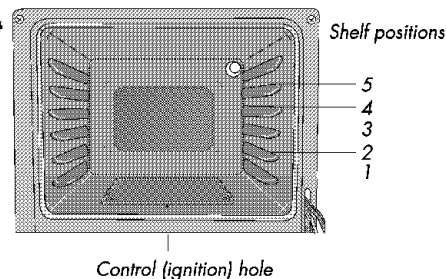
NOT: The values in the table are the results obtained in our laboratories. You may find more suitable values for yourself by experience.

* The cooking times shown by the table start from the moment when the food is introduced in to the oven. They do not include the pre-heating time (10 minutes).

Grilling models



without grill models



Inside the oven, there are 5 shelves for trays to take best advantages for its use (numbered from bottom to top).

Cooking Table (for models without thermostat)

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Shelf position
Gateau	1	30-40	4-5
Grape pie	1	25-30	4-5
Fruit tart	1	25-35	4-5
Pie	1	30-40	3-4
Cookies	1	25-35	4-5
Pastry	1	35-45	5
Cake	1	30-40	3
Biscuits	1	20-30	4-5
Lamb	1	35-45	4-5
Beef	1	50-60	2
Mutton	1	40-50	4-5
Sliced chicken	1	30-40	3-4
Fish	1	35- 45	3
Turkey	1	50-60	3
Pasta	1	40-45	4-5

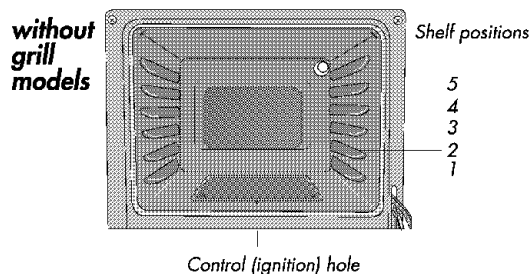
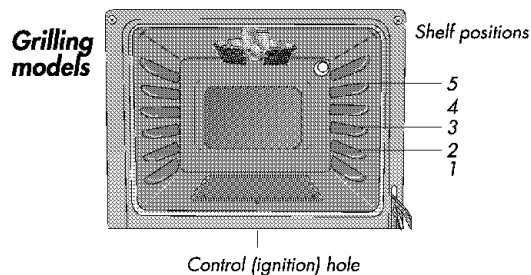
(1) Suitable for amount 500 gr

Please note that you can use max 4 kg meal by cooking with the oven tray

NOT: The values in the table are the results obtained in our laboratories. You may find more suitable values for yourself by experience.

*The cooking times shown by the table start from the moment when the food is introduced in to the oven. They do not include the pre-heating time **(10 minutes)**.

☛ After preheating with maximum temprature, decrease the thermostat knob to 1.



Inside the oven, there are 5 shelves for trays to take best advantages for its use (numbered from bottom to top).

Operating the Grill (if available):

Turn the oven and grill control knob by pressing and rotating in to the grill position.

for the models without ignition;

☛ While the knob is in pressed position, ignite the burner by or a match and wait to ignite.

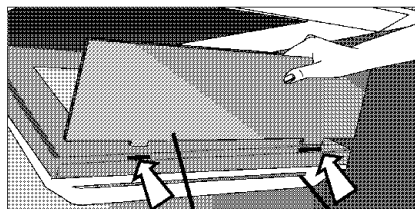
for the models with electrical ignition;

☛ While the knob is in pressed position, press the ignition button.

☛ After the gas in the grill burner is ignited, keep the knob in the pressed position for 5-10 seconds. 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

Using the Knob Heat Shield housing into Oven Door (for suitable models)

WARNING! Do not grill when the front door is closed. Otherwise, oven parts may be damaged. After preheating, keep the front door half-open during grilling. In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, center the knob shield plate between the front cover and the oven housing without leaving any gap.

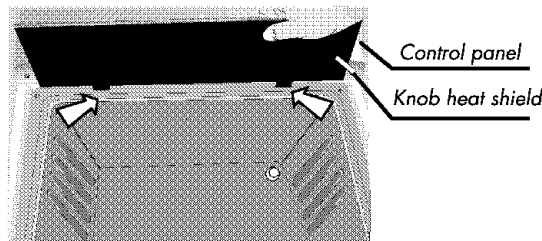


Knob heat shield Front door

Using the Knob Heat Shield housing into Oven Body (for suitable models)

WARNING !: After preheating, keep the front door fully open during grilling.

In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, the knob heat shield plate must be placed in the housing where the bottom of the control panel shown in the figure.



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

☛ After ignition close the door perform a 10 minutes preheating.

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

☛ Locate the grill shelf to the 3 or 5th shelf on the oven.

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

Grill 		
	Shelf position.	Cooking duration (min.)
Lamb	3-4	12-15
Lamb chops	3-4	12-15
Beef		
Veal chops	3-4	15-25 (1)
Veal	3-4	15-25 (1)

(2) Depending on the thickness

* 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.

In some models with electrical grill

The grill works with electricity. When you turn the knob to the grill position (☐) the grill resistance starts to work with the help of the microswitch located to the thermostat.

- Take out trays and grill shelf in the oven.
- And then close the door and perform a preheating of 10 minutes.
- Oiling the grill prevents meat remains sticking on the wires.
- Place the drip pan which is supplied together with the oven just underneath the grill shelf.
- After grilling is finished, set the grill by turning the knob to the left hand side (counter-clockwise direction) to the closed position.

- **When grilling or barbequeing chicken do not forget to use knob heat protection shield (see page 12).**

In models with Rotisserie Function:

Rotisserie motor can be rotated in clockwise or counter-clockwise directions.

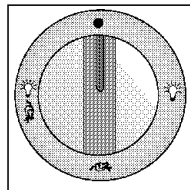
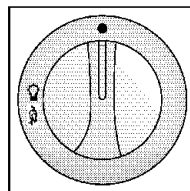
*After preheating the oven like in the grill operation;

*Insert the spit support inside the oven.

*Turn the rotisserie control knob to the "☞☛" position.

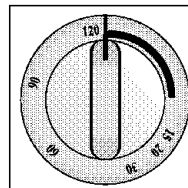
* **For some models;** rotisserie function is controlled by a button. You can activate this function by pressing this button.

- After grilling is finished, set the grill by turning the knob to the left hand side (counter-clockwise direction) to the closed position.



If your cooker has minute minder:

It just shows the time and not programmable. You can adjust it to 120 minutes.



for the models with lamp button:

The oven lamp and/or rotisserie function is controlled by pressing this button.



Part 6: 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 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.

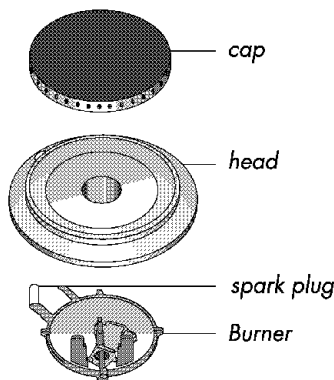
☛ It is recommended that the acidic matters such as oil, lemon etc. should be cleaned immediately.

☛ 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.

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.



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.

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, dry with a soft clean cloth. 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. Ensure that the door seal is dry after cleaning.

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.

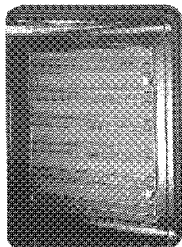
Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

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.

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.

Oven door

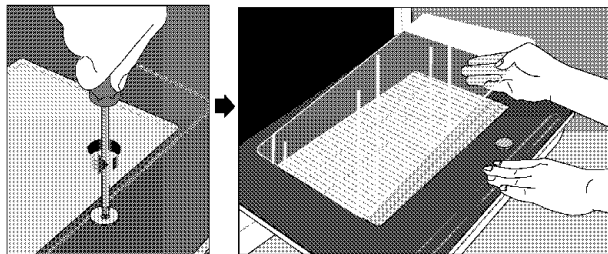
Wipe over the door outer panel with a cloth wrung out in hot soapy water, then after wiping with a

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.

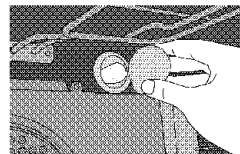
Removing the interior glass of the oven door

When you wish to clean the interior glass of the oven door, use a screwdriver to remove the top and bottom washers that connect the interior glass to the door, take the glass out, and clean and rinse it off using a piece of cloth moistened with soapy water. After drying, position the gasket back into its place and fit the glass onto the door.



Replacing the oven 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.



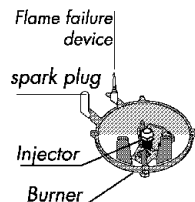
Part 7: Gas conversion

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.

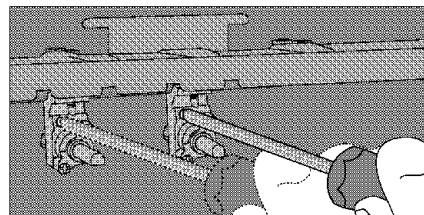
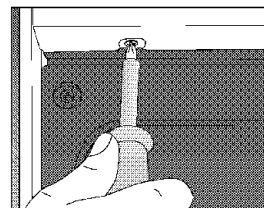


Reduced Tap Flow

Removal of the control panel

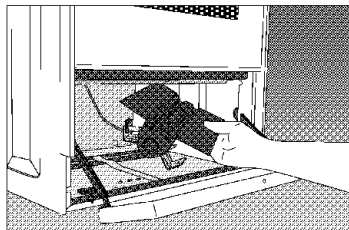
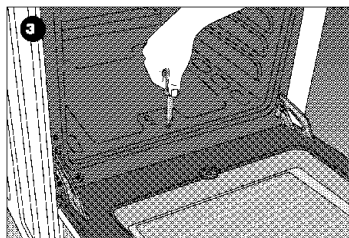
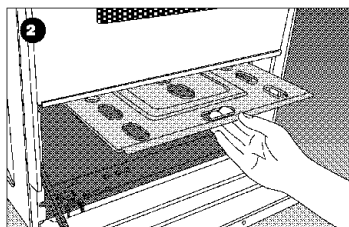
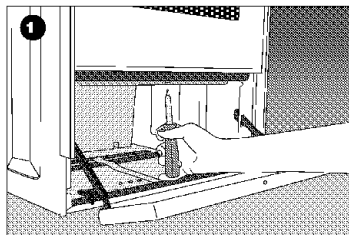
1. Open the front door.
2. Unscrew the two screws of the control panel and take the control panel bottom sheet.
3. Release the control panel from the two notches at the top, slightly pull it to the bottom front and keep it free with its cables connected.
4. With a screwdriver, make the tap reduced flow 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.



Replacement of the oven injector

Open the front door prior to carrying out this procedure, then;

* Open your oven's bottom lid if so equipped.

* Remove your oven's fixed bottom lid if so equipped.

* Pull out your oven's warmer drawer if so equipped.

Then;

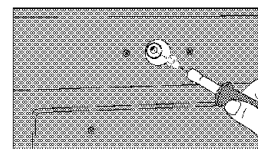
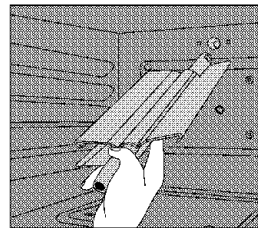
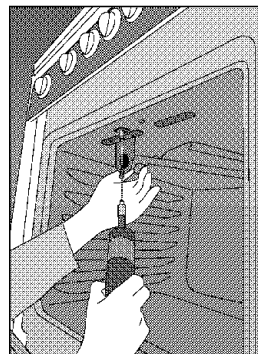
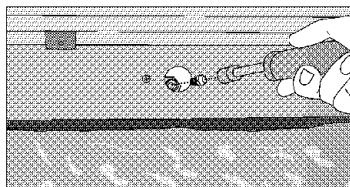
1. Unscrew the single screw of the oven bottom protection sheet.

2. Pull out and remove the protection sheet.

3. Open the front door and unscrew the oven burner's connector screw.

4. The burner will come out itself from the bottom.

5. Remove the injector with a suitable bit. Then, cover the threads of the new injector with leakage preventing material and fasten it into its place.



Replacement of the grill injector

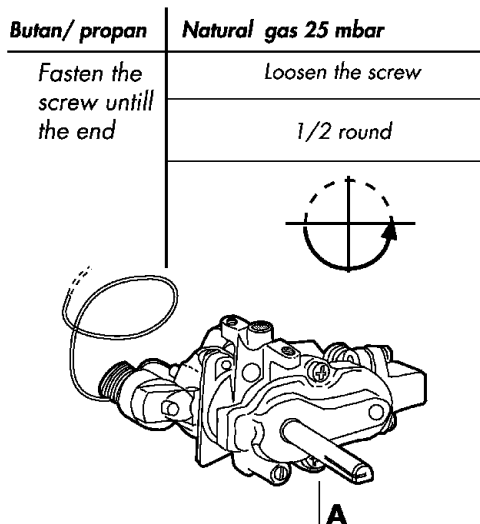
1. Open the front door and unscrew the screw that connects the grill burner to the oven body.

2. Remove the grill burner.

3. Remove the injector with a suitable bit. Finally, cover the threads of the new injector with leakage preventing material and fasten it into place.

By-pass adjustment of Thermostat

Open the oven door. To dismount the front panel unscrew the 'B' screw. Using a screwdriver adjust the 'A' screw as shown below.



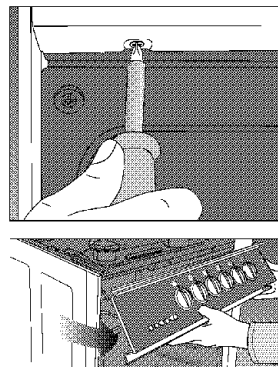
For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

Adjust the oven thermostat setting to **position 8 (with Tap models position 3)**. You will have to wait **15 minutes** until to the oven that is stabilized.

When the thermostat setting is at position 1;

- If the flame extinguishes loosen the A screw a small amount.

- If the flames are longer than 2-3mm, fasten the A screw.



If the temperature of the oven increases extremely, refer to your service for the repairation of the thermostat.

INJECTOR TABLE 50X50

Utilization

Burners	Injector Marks		
	Butan Propan	Gas natural 13mbar	Gas natural 20 mbar
Auxiliary Rear-right kW	52	95	81
Semi-Rapid 2.0 kW Front-left	73	120	108
Semi-Rapid 2.0 kW Rear-left	73	120	108
Rapid 2.9 kW Front-right	83	134	124
Grill	71	120	104
Oven	71	120	103

1W=0,860 mth/h or kcal/h	Reduced rate kW	Butan 28-30 mbar	Propan 37 mbar	Gas Natural	
				13mbar	20 mbar
Auxiliary burner (RR)	0,4	52	52	95	81
Injector mark		1	1	1	1
Power / PCS (kW)		73	71	-	-
Gas rate (g/h)		-	-	95	95
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	-	-
Semi-rapid (FL)	0,5	73	73	120	108
Injector mark		2	2	2	2
Débit thermique / PCS (kW)		146	143	-	-
Débit de gaz horaire (g/h)		-	-	190	190
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	-	-
Semi-rapid (RL)	0,6	73	73	120	108
Injector mark		2	2	2	2
Power / PCS (kW)		146	143	-	-
Gas rate (g/h)		-	-	190	190
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	-	-
Rapid	0,7	83	83	134	124
Injector mark		2.9	2.9	2.9	2.9
Power / PCS (kW)		211	207	-	-
Gas rate (g/h)		-	-	276	276
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	-	-
GRILL	-	71	71	120	104
Injector mark		2.0	2.0	2.0	2.0
Power / PCS (kW)		146	143	-	-
Gas rate (g/h)		-	-	190	190
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	-	-
OVEN	1	71	71	120	103
Injector mark		2.0	2.0	2.0	2.0
Power / PCS (kW)		146	143	-	-
Gas rate (g/h)		-	-	190	190
15°C 760 mm Hg (1/h)		-	-	-	-

Part 8:

Important do's and don'ts

Don'ts

- ☛ **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 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 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.**

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.**

- ☛ **Ensure handles of pans can not accidentally be caught or knocked and do not get heated by adjacent hotplates.**
- ☛ **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 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.**
- ☛ **Select the correct shelf position before turning the oven 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 9:

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 "МПК-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.Гафиагуллина д.19
8	Великий Новгород	ООО "ТКТ"	8162	61-12-00, 11-59-18	173025	Великий Новгород, ул Кочетова, д.23А
9	Владивосток	ПБОЮЛ Корнейчук Н.А.	84232	41-30-12, 41-46-18	690003	Владивосток, ул. Бестужева, д.40 (амн)
10	Владивосток	ПБОЮЛ 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. Лепишградская, д.77
18	Воронж	ЗАО "Беркут"	732	70-16-70	394006	Воронж, ул. Вороншилова, 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.Ерванская, д.2Б
25	Екатеринбург	ООО "Уральский вал-Сервис"	3432	52-01-07, 52-01-14,	620050	Екатеринбург, ул. Монтажников, 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"Скапер-Ивест-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 "ВАПШ 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	ПБОЮЛ 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	Йоткар-Ола	ООО "Тинк Долфин"	8362	11-23-89	424000	Йоткар-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 "Иппаттехно"	8432	18-24-88	420124	Казань, ул. Протоchnая, 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 "Всга"	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 "Тепард-Сервис"	0942	31-25-01	156000	Кострома, Молочная гора, д.3, корп.1
50	Кострома	ООО "Антэк"	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-л 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. Косыкова, 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.Краснобогатирская, 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	СП "Техносила"	095	725-41-95, 725-41-96	105122	г. Москва, Щелковское шоссе, д.5.
73	Мурманск	ООО РТЦ "Электрошника-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 "Электрон 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.А.	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 Грегориных	8312	62-00-29, 62-36-01	603146	Нижний Новгород, ул. Зарская, д.18
80	Нижний Новгород	ООО "Гарант-Сервис"	8312	12-36-01, 16-31-41	603146	Нижний Новгород, ул. Зарская, 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 "Сибинтех"	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. Плеханова, 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. Днепронетровская, 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 Гришин 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 Петип Р.А. (СП "Гарант)	0812	68-35-00, 61-88-00, 64-78-00	214000	Смоленск, ул.Лепина, 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. Спартак, д.50
125	Тверь	ООО"Стекос-Сервис"	0822	32-00-23	170002	Тверь, пр.Чайковского, д.100
126	Тольятти	ООО ТСП "ЭЛПРО"	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	Предприиматель 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	СП "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 "СП Текно"	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.Володарского, д.32
142	Челябинск	ООО"Рембытехника"	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	Технопарк (ЧП Самуилов)	3022	32-32-43	672000	Чита, ул. Лепина, д.121
145	Якутск	ООО"Физтехсервис"	4112	44-69-44	677007	Якутск, ул.Октябрьская, д.1, оф.113.
146	Ярославль	ЗАО Фирма "Тау"	852	21-84-25, 45-11-46	150002	Ярославль, ул. Большая Федоровская, д.103 (з-д "Пролетарская Свобода"
147	Ярославль	ООО "СП ВИРТ"	0852	30-55-35	150002	г. Ярославль, ул. Первомайская, д.91

Произведено Arçelik A.S.,Bolu- TURKEY