

CANDY

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСЕ МОДЕЛИ ГАЗОВЫХ ПЛИТ

UK

OPERATING INSTRUCTIONS
ALL GAS COOKERS

50 x 50

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.



☛ Не пытайтесь передвинуть плиту, держа за ручку дверцы духовки.
☛ Плита должна использоваться только по прямому назначению, т. е. для приготовления пищи в домашних условиях.



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



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

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



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

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

☛ Если дверца духовки случайно закрывается 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.



Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы. **Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.**

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



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



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

☛ Во время работы дверца духовки и внешние поверхности нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь горячей поверхности плиты.



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



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



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



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

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

Раздел 2: Установка и подготовка плиты к работе

Установка газовых плит

*До подключения плиты к газовой сети убедитесь, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости, обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

*Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прежде чем устанавливать плиту и пользоваться ею, прочтите инструкцию. В целях безопасности данные плиты должны устанавливаться и/или обслуживаться компетентными специалистами, как указано в действующих инструкциях по газовой безопасности.

* За подробными данными о подаче газа и его давлении обратитесь к паспортной табличке.

* Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходима постоянная открытая форточка. Циркуляция воздуха должна составлять 2 м³/час на кВт конфорок.

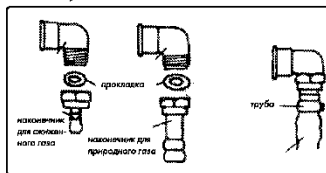
Подсоединение газового шланга к плите.

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового клапана.

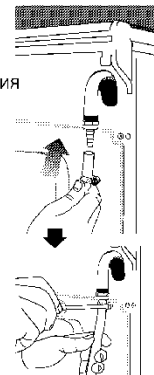
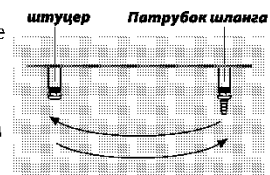
Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газобутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа.

Внутренний диаметр гибкого шланга, который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм.

Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому клапану.



Шланг следует заменять до даты срока его наступления годности.



Внимание!

При подсоединении плиты к впускному газовому клапану шланг должен быть коротким. Следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.

Проверка утечки газа

При проверке убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Нанесите мыльный раствор на места соединений для проверки утечки газа. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечки газа, используя огонь.

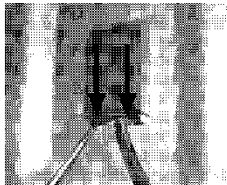


Внимание!

Никогда не используйте пламя зажигалки или спички для проверки утечки газа.

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

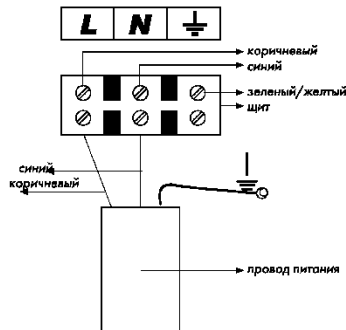
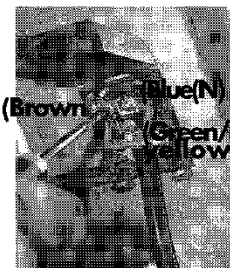
1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.
2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

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

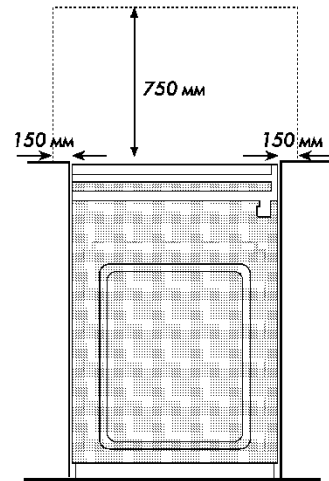
4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.



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.

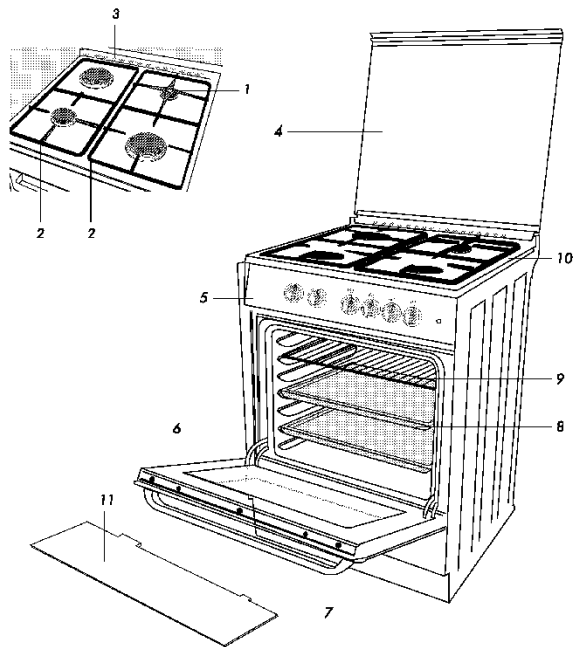
☛ Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления или при неправильном подключении.



Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должна 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

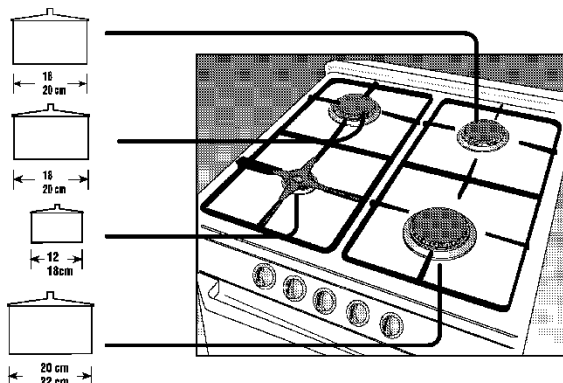


- | | | |
|--|----------------------|--------------------------|
| 1. Дополнительная подставка для маленькой посуды | 5. Панель управления | 9. Полка гриля |
| 2. Подставка для посуды | 6. Дверца духовки | 10. Поддон под горелками |
| 3. Решетка | 7. Ручка | 11. Защитный щиток |
| 4. Верхняя крышка |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

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

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 мороженых 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.**

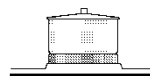
Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в **нулевое** положение (0). Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

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

Используйте качественные кастрюли

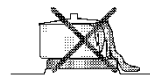
☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



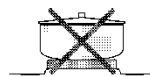
Хорошая кастрюля
(Правильный размер)



Плохая кастрюля
(Слишком маленькая)



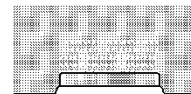
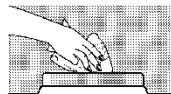
Неправильно



Неправильно

- ☛ 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)
 ∅ 145 мм (большая) → ∅ 150 - 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, подождите 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 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.

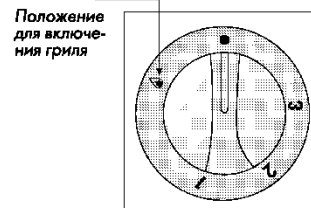
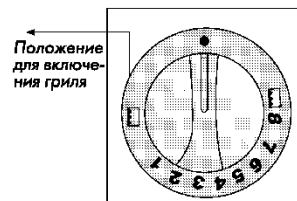
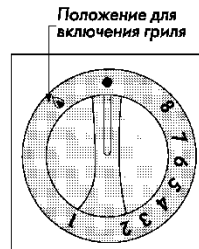
Устройство контроля пламени

Духовка оборудована устройством контроля пламени, которое автоматически прекрывает 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.

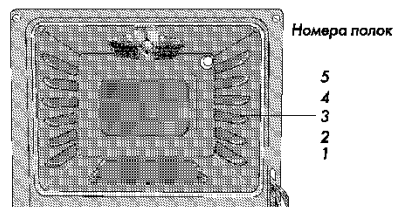
Положение переключателя и соответствующая температура в духовке (°C)

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.

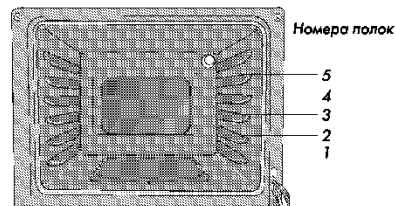
Время, указанное в таблице, отсчитывается с того момента, как Вы поставили продукты в духовку. В него не включено время, нужное для предварительного разогрева духовки (10 минут).

Модели с грилем



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).

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.

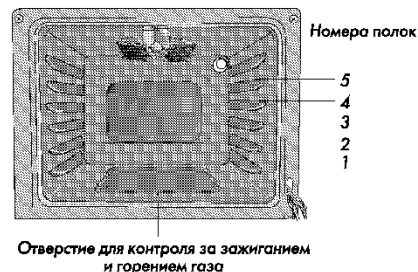
Положение переключателя и соответствующая температура в духовке (°C)

Положение переключателя	1	2	3
Температура (°C)	180	230	280

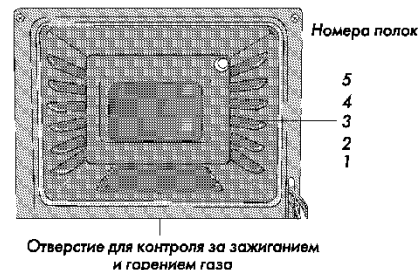
Внимание. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой.

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).

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, подожгите газ спичкой или зажигалкой.

В моделях с автоматическим зажиганием

Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

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.

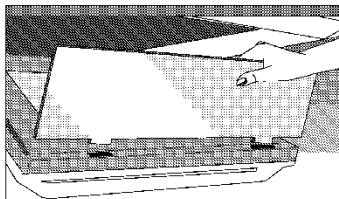
Внимание! Не держите переключатель в нажатом состоянии дольше 15 секунд.

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 каплющее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

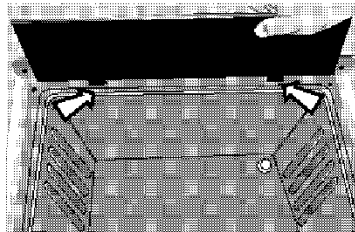
Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на дверце духовки.

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.



Экранирующая пластина для защиты переключателей

	Гриль	
	Время	Время приготовления (мин)
Молодая баранина	3-4	12-15
Отбивные из баранины	3-4	12-15
Котлеты из телятины	3-4	13-25 (1)
Котлеты из баранины	3-4	13-25 (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.

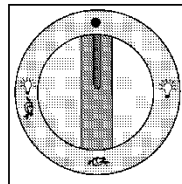
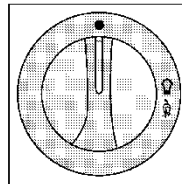
Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел

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 "☀️".

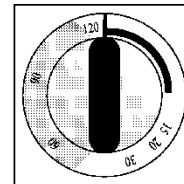
В некоторых моделях управление работой вертела производится с помощью кнопки. Нажмите эту кнопку, чтобы включить вращение вертела.

- ☛ 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

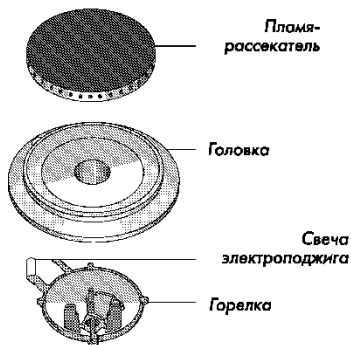
Отсоедините плиту от электросети, прежде чем ее чистить.

- 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 мощными 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 стеклокерамических 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

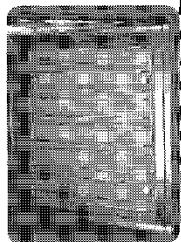
Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь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

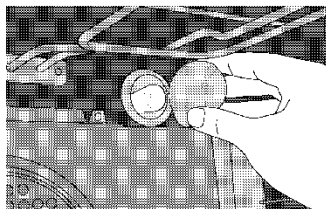
Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, и так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.



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.

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

При необходимости обратитесь в авторизованную службу для регулировки плиты в соответствии с категорией газа. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

Замена форсунок рабочего стола

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

Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.



Регулировка малого уровня пламени

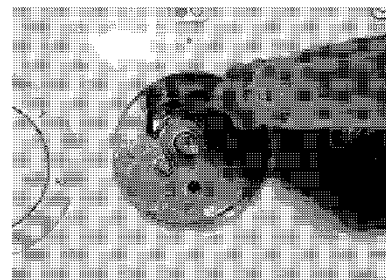
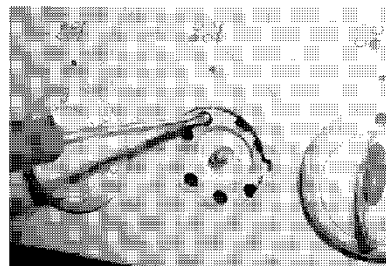
1. Откройте дверцу духовки.

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

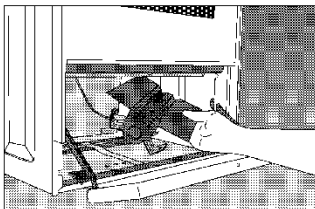
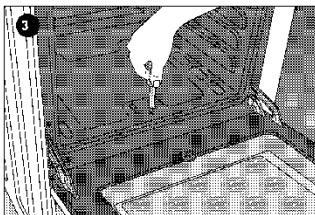
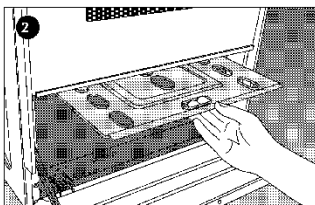
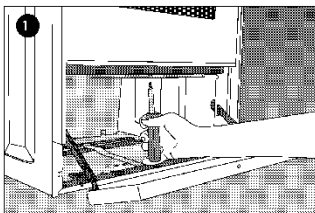
С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).

В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдвигайте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальная пламя должна 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:

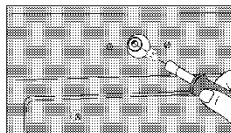
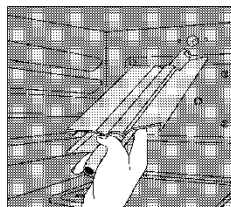
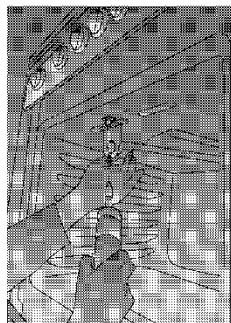
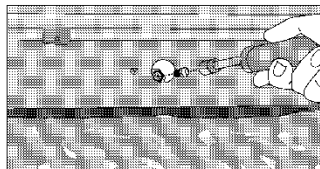
1. Отвинтите винт в нижней защитной пластине духовки.

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.

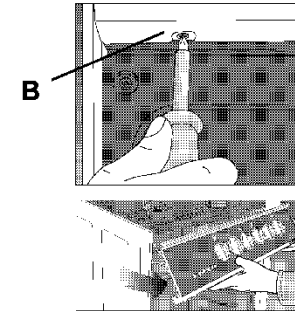
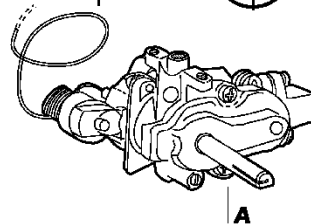
Установите переключатель в положение 8 (для моделей с вентилем – в положение 3). Подождите минут 15, чтобы духовка остыла.

Установите переключатель в положение 1.

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

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

Сжиженный газ	Природный газ 25 мбар
До конца затяните винт	Ослабьте винт
	на пол-оборота



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 (ПП) 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

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 обслуживанию плиты только квалифицированному мастеру.



Данное изделие имеет маркировку в соответствии с европейской Директивой 2002/96/ЕС касательно отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциально негативные последствия воздействия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть вследствие неправильной утилизации данного изделия.

Маркировка на изделии показывает, что с данным изделием нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Напротив, его нужно сдать в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна быть произведена в соответствии с местным законодательством по защите окружающей среды касательно утилизации отходов.

Для более детальной информации по восстановлению, повторному использованию и обращению с изделием свяжитесь с местной администрацией, пунктом утилизации отходов или с магазином, в котором Вы приобрели данное изделие.

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.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Перед тем как обращаться за технической поддержкой

При возникновении неполадок:

- проверьте, что шнур электропитания подключен к розетке;

- убедитесь, что газ нормально поступает.

Если не удастся установить причину неполадки: не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно; выключите его и обратитесь в сервисный центр.

На устройство предоставляется гарантия.

Перед обращением в сервисный центр запишите серийный номер изделия, указанный на идентификационной табличке.



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.

CONTENTS



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't s



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.



* Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the cooker without ground cabling.

* Before your appliance is connected to the mains electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the rating label corresponds with your power supply.

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



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

The packaging materials can cause danger for the children.

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



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



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

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

* This Cooker must only be used for its intended purpose i.e. the cooking of domestic food.

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



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.



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

* During operation of this appliance the door and outer surfaces will get hot. Take care not to touch hot surfaces during use.

*The surfaces of the inox model appliances which are nearer to the burners may change colour because of the excessive heat in the course of time.



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



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



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

* Please change the plastics hose just before its changing time as stoted.

Part 2: Installation and preparation

Installation of gas cookers

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

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

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

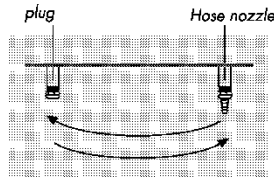
* The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.

Connection of the gas hose to the oven

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

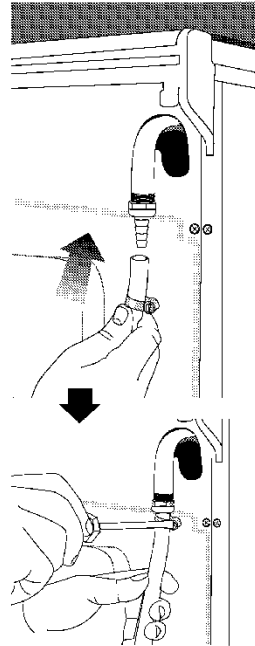
The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp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

The hose should be replaced before its last expiry date.



Caution!

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



Connection of the gas hose to the oven

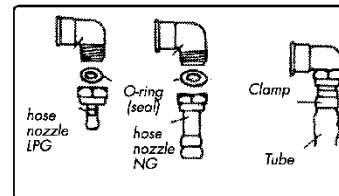
Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end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

Gas leakage control

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

Caution!

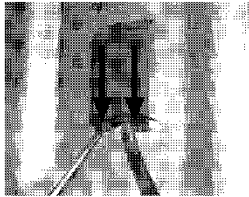
Never use lighter or match flame, for controlling the gas lackage.



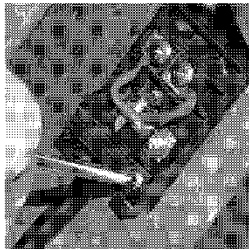
Hose nozzle and elbow types for Natural gas and Butane/propane

In models with “ covered type-terminal block

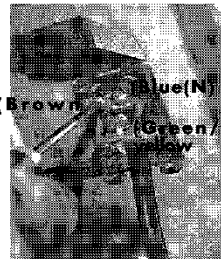
If there is no supply cord attached to your oven, it is necessary to select the type indicated on below and follow the instructions. Disconnect the appliance from the network.



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) ⊥

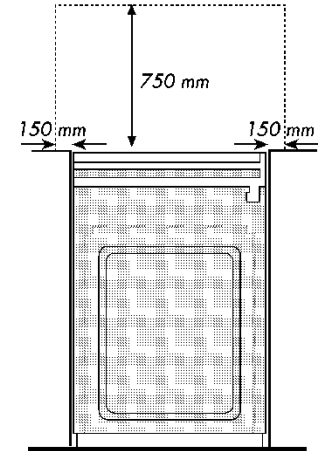
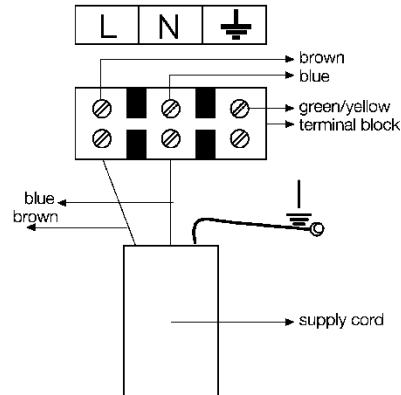
4. Fix the cable clamp
5. Close terminal cover

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.

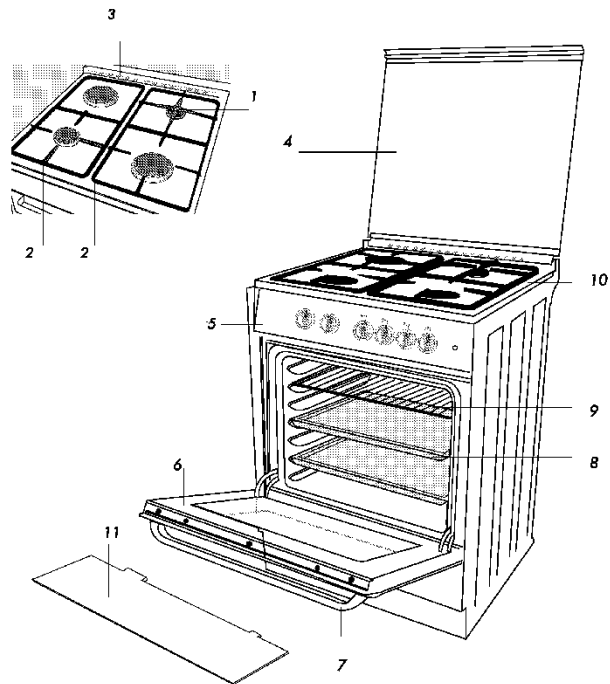


Adjacent side walls above the appliance must not be nearer to the cooker than 150 mm and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates.

The appliance should be located on a level surface.

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

Part 3: Technical specifications



- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Pan support adaptor | 7. Bottom part |
| 2. Pan supports | 8. Tray |
| 3. Integral air grille | 9. Grill shelf |
| 4. Top lid | 10. Burners' plate |
| 5. Control panel | 11. Knob heat shield |
| 6. Front door | |

External Dimensions

Width
Depth
Height

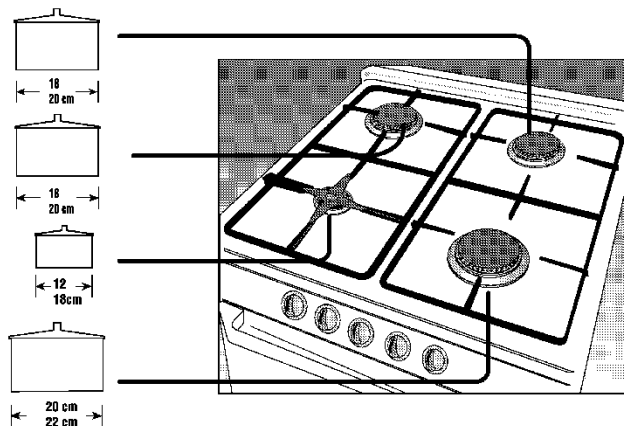
Grilling models

: 500 mm
: 500 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

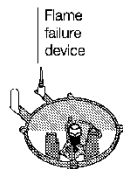
Part 4: Operating the top burners



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 counter-clockwise direction by pressing. You should ignite by pressing the knob and wait for its ignition. You should keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner. Repeat the sequence of operations if the flame does not 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.

Ignition from the knob In models with ignition;

You should turn the knob to counter-clockwise direction by pressing. The spark occurs itself immediately on the burners till you take your hand off the knobs. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same process by keeping the knob pressed for 15 seconds. If still no ignition occurs, wait for 1 minute and repeat again.

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

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-Bolling			

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.

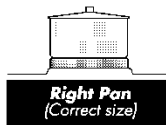
In order to switch the hotplate **OFF** turn the corresponding knob to the **0 (zero)** position. Knobs of the hotplates can be turned both clockwise and counter-clockwise directions.

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.

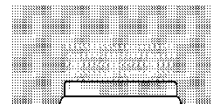
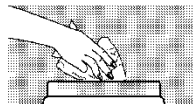
☛ Do not place pans with wet bases or pan lids particularly wet lids on the hotplates damage could occur and safety problem will be experienced.

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.

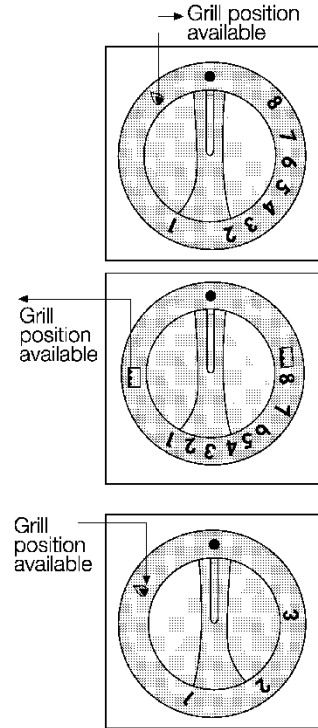
Flame Failure Device :

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

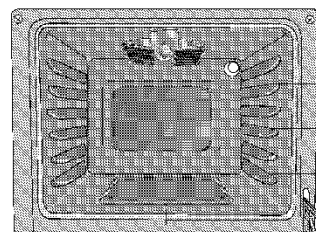
Gas thermostat positions and the corresponding temperature values.

	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

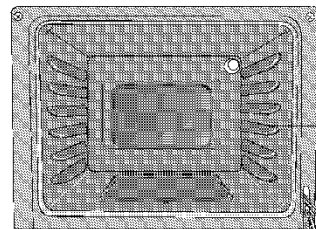


Shelf positions

5
4
3
2
1

Control (ignition) hole

without grill models



Shelf positions

5
4
3
2
1

Control (ignition) hole

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

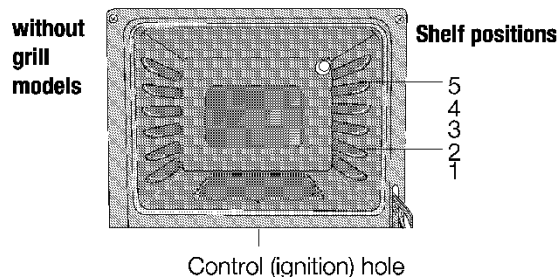
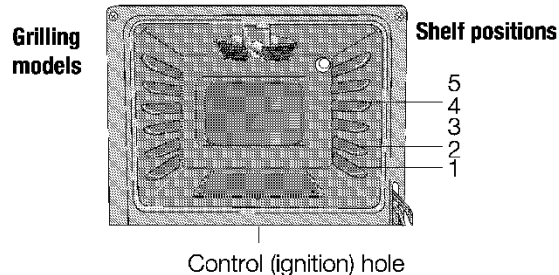
(1) Suitable for amount 500 gr

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 temperature, 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).

positions and the corresponding temperature values.

	1	2	3
TEMPERATURE (°C)	180	230	280

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 pressed position, ignite the burner by or a match and wait to ignite.

for the models with electrical ignition;

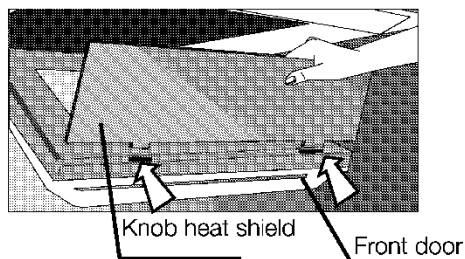
* While the knob is in pressed position, press the ignition button.

* 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)

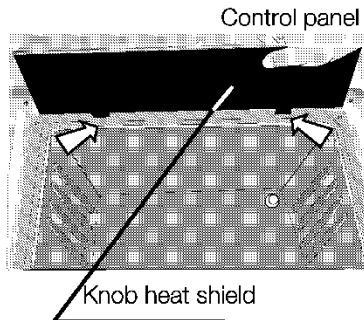
WARNING! Do not grill when the front door is closed. Otherwise, oven parts may be damaged. After preheating, keep the front door half-open during grilling.

In order to prevent the knobs of the control panel from heating up, center the knob heat shield between the front cover and the oven housing without leaving any gap.



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.

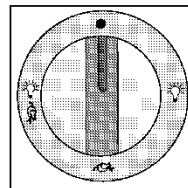
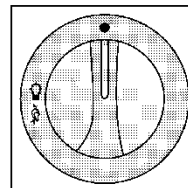
*After preheating the oven like in the grill operation;

*Insert the spit support inside the oven.

*Turn the rotisserie control knob to the "☐☐☐" position.

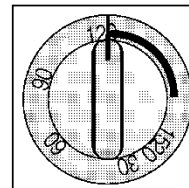
*** For some models;** rotisserie function is controlled by a button. You can activate this function by pressing this button.

- 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

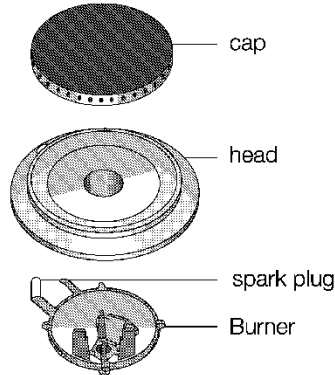
- * Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.
- * Make sure that the oven, grill before you start cleaning.
- * Your product is manufactured in a manner that it should not overflow the oily food juices under the counter. The pan supports can easily be removed and the 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.

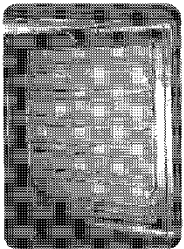
Special cleaners that are commercially available may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

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

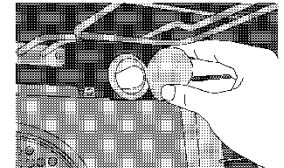
Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety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

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

The oven may function both on natural gas and liquefied gas. Before connecting the oven to the gas supply, make sure that the type of gas and its pressure correspond to the specifications of your oven. For gas conversion the gas supply, worktable injectors and the injectors of the oven and grill must be replaced.

ATTENTION

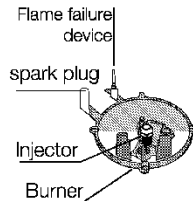
If necessary call authorized Service for gas conversion. All adjustments should be done only by qualified personnel of the authorized municipal gas service.

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

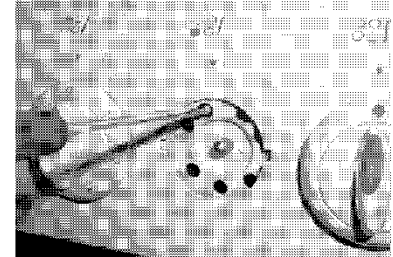
with leakage preventing material.



Reduced Tap Flow

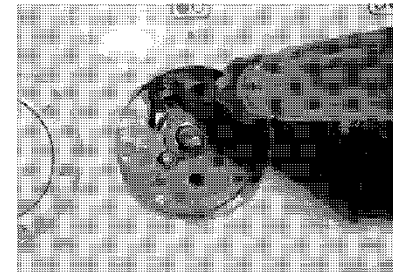
Removal of the control panel

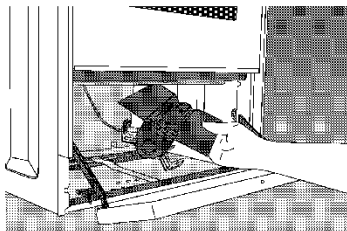
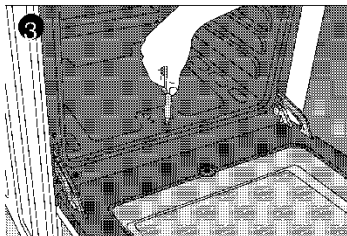
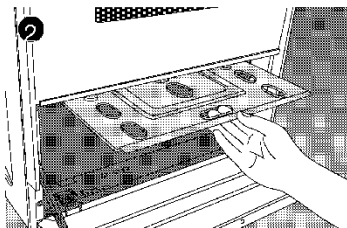
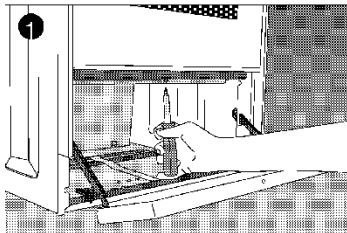
1. Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.
2. With a screwdriver, make the tap reduced flow adjustment from the injector that is on the gas tap (only the head is visible with the bolt shape).



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

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





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;

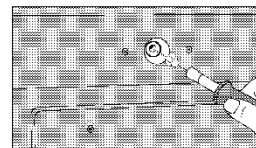
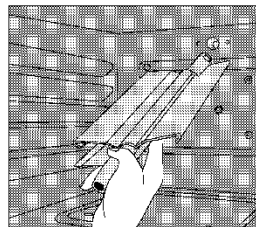
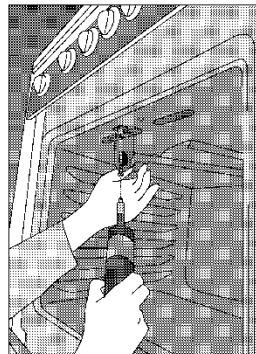
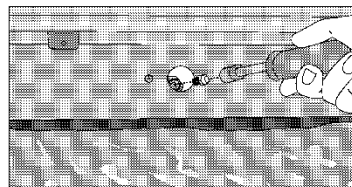
1. Unscrew the single screw of the oven bottom protection sheet.

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

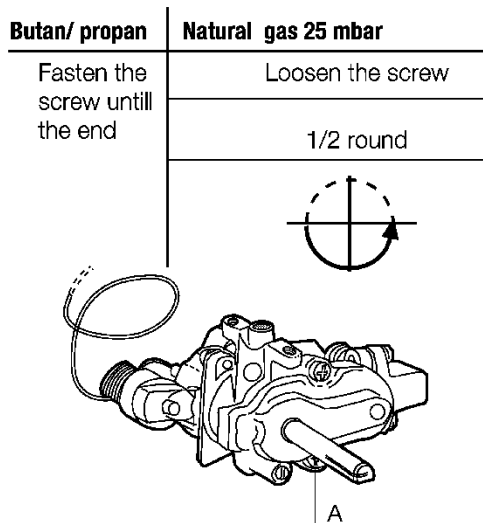
1. Open the front door and unscrew the screw that connects the grill burner to the oven body.

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 Thermostate

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

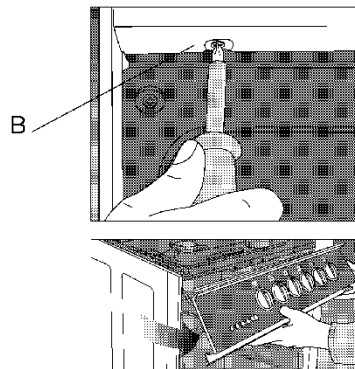


For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

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

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

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



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent

potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

*** 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.

SERVICE CENTRE

Before calling Technical Service

In case of malfunction, we advise you to:

- check that the plug is correctly inserted into the electricity supply;
- check that the gas is flowing normally.

If the cause of malfunction is not identified: turn the apparatus off, do not tamper with it and call Technical Service.

The product is supplied with Warranty Certificate.

Before calling Technical Service, please note product serial number, available on identification plate which is located at the bottom compartment.

CANDY ELETTRODOMESTICI srl - Brugherio (MI) - ITALY

R.O/07.06.2005/585.9030.35