Плита
готварска печка
Elektroherde
Cooker

GGN 1010
GGN 1110
GZN 1010

Руководство по эксплуатации
Упътване за употреба
Gebrauchsanleitung
Instruction manual

Blomberg

Уважаемый покупатель!

Мы хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов в использовании нашего изделия, которое прошло тщательный контроль качества и изготовлено на современном оборудовании.

Поэтому мы рекомендуем вам внимательно и полностью изучить инструкцию до пользования изделием и держать ее под рукой в качестве справочного пособия.

С О Д Е Р Ж А Н И Е

Раздел 1: Меры предосторожности и важная информация

Раздел 2: Установка и подготовка к работе

Раздел 3: Технические характеристики

Раздел 4: Как пользоваться конфорками
4.1. Как пользоваться газовыми конфорками
4.2. Как пользоваться электрическими конфорками

Раздел 5: Как пользоваться духовкой

Раздел 6: Как пользоваться грилем

Раздел 7: Важные замечания: можно и нельзя

Раздел 8: Переход к другому виду газа

Раздел 9: Обслуживание и чистка

Раздел 10: Транспортировка

Раздел 1:
Меры предосторожности и важная информация

Электрические предохранители в вашем доме должны соответствовать мощности плиты.
Плита снабжена шнуром питания с возможностью заземления.
Заземленная розетка должна устанавливаться только сертифицированным электриком.
Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

☛ Во время приготовления пищи в духовке внешняя поверхность духовки может нагреваться. Поэтому не позволяйте детям приближаться к ней.
☛ Не подключайте плиту к электросети, пока она не будет полностью распакована, и пока не будут удалены все элементы, защищающие ее во время транспортировки.
Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.
☛ Убедитесь, что дети находятся на удалении от плиты во время ее работы и до тех пор, пока она не остынет, так как доступные части плиты сильно нагреваются.
☛ Когда духовка включена, верхняя крышка должна быть открыта, чтобы не препятствовать потоку воздуха.
☛ Перед тем, как закрывать крышку, убедитесь, что газовые и (или) электрические конфорки выключены и остыли

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

☛ Когда передняя дверца открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться не нее.

☛ Не прикасайтесь к плите влажными руками. Если с плиты капает вода, на ней образуются капли или конденсируется влага, выключите плиту и протрите ее насухо.

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

☛ До подключения плиты к газовой сети проверьте, 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.
☛ Меняйте пластиковые шланги в указанные сроки.
Меры предосторожности для страдающих астмой

Прежде чем пользоваться плитой, следует прокалить защитное покрытие. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.
Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Старайтесь, чтобы выделяющийся дым не попадал в легкие.

Раздел 2. Установка и подготовка к работе

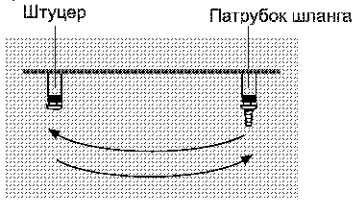
Подключение газа

☛ До подключения плиты к газовой сети проверьте, 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.

☛ Для получения подробных данных о подаче газа и его давлении см. паспортную табличку.
☛ Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходима постоянно открытая форточка.
Циркуляция воздуха должна составлять 2 м^3/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 газ-бутанового 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 истечения срока его 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.

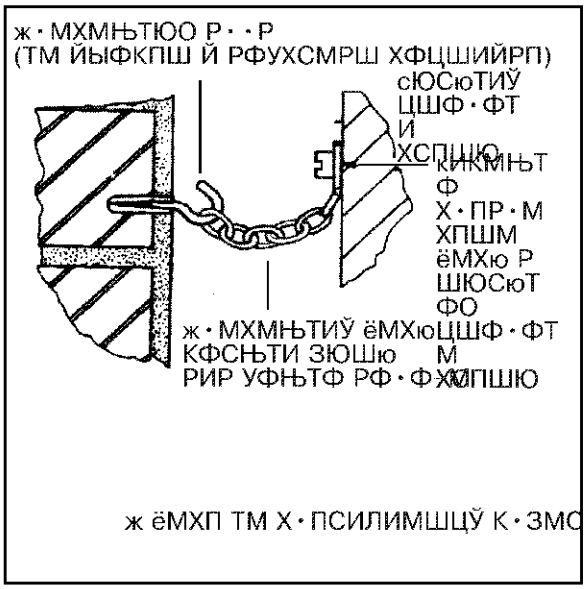
Проверка утечки газа

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 утечку газа с помощью огня.

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

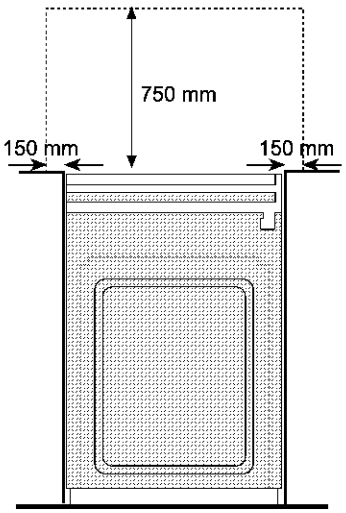
Крепежная цепь (если у вас плита с цепью)

Необходимо обеспечить безопасность плиты, прикрепив ее цепью к стене с тыльной стороны.



Плита должна размещаться на расстоянии не ближе 150 мм от прилегающих стен, а сами стены должны быть из жаростойкого материала. Сверху над конфорками должно оставаться не менее 750 мм свободного пространства.
Плита должна располагаться на ровной поверхности.

Две передние ножки можно регулировать по необходимости. Чтобы убедиться в том, что плита стоит ровно, отрегулируйте две передние ножки, поворачивая их по часовой стрелке или против часовой стрелки, пока изделие не будет плотно стоять на полу.



Подключение к электросети

☛ До включения плиты в электросеть убедитесь, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с номинальными данными. Паспортная табличка расположена с нижней стороны.

Внимание!
Плита должна быть заземлена!

☛ Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик, например, из местной энергокомпании. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, расположенному вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с правилами Международной электротехнической комиссии. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и аннулировать гарантию. При подключении плиты через электророзетку розетка должна находиться в легкодоступном месте, но не выше конфорок.
Длина электропровода питания в целях безопасности изоляции не должна превышать 2 м.

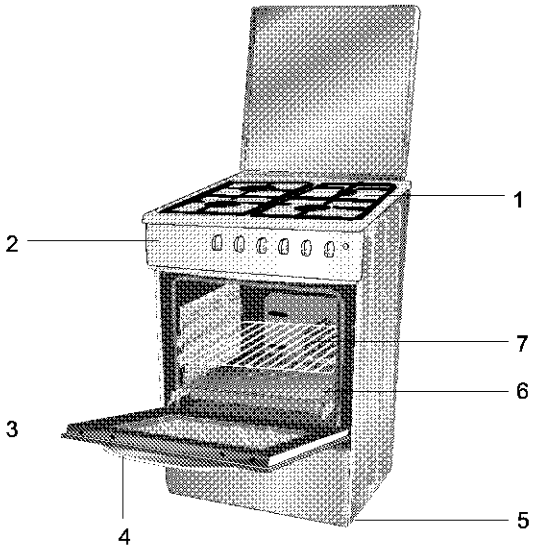
Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

☛ Прежде чем обращаться в авторизованную сервисную службу, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

В смешанных моделях электропровод поставляется с вилкой вместе с плитой (H05 V V-F 3G 1,5 мм^2)

Раздел 3: Технические характеристики

1. Верхние конфорки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для кухонной утвари
6. Противень
7. Решетка гриля



Внешние размеры	
Ширина	: 600 mm
Длина	: 600 mm
Высота	: 850 mm

Мощность конфорок (примерная)	
Правая ближняя – самая мощная	: 2,9 кВт
Левая дальняя – средней мощности 1	: 2,0 кВт
Левая дальняя – электроконфорка Ø180 (при наличии)	: 1500 Вт
Левая ближняя – средней мощности 2	: 2,0 кВт
Правая дальняя - вспомогательная	: 1 кВт
Центральная (при наличии)	: 1 кВт
Четыре конфорки	: 2,5 кВт
Гриль (при наличии)	: 3 кВт
Электрогриль (при наличии)	: 1,5 кВт
Лампа (при наличии)	: 15 Вт
Запал	: Автоматика на верхних конфорках
Класс противопожарной стойкости	: X

Раздел 4. Как пользоваться конфорками

4.1 Как пользоваться газовыми конфорками

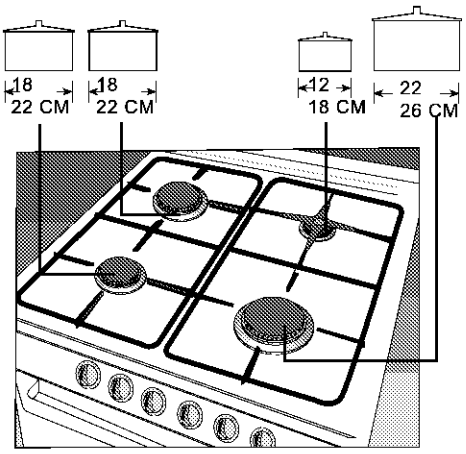
Пользование верхними газовыми конфорками

Поверните соответствующую ручку-регулятор против часовой стрелки, слегка утопив ее.
Знак большого пламени на ручке соответствует положению максимальной мощности, а маленькое пламя – положению минимальной мощности.

Если ваша плита оснащена устройством газ-контроля (аварийного выключения при отсутствии пламени в газовых конфорках)

В случае отсутствия пламени в конфорках по любой причине устройство газ-контроля тут же перекрывает подачу газа. Оно также предохраняет плиту от неправильного использования детьми.

Следует повернуть ручку по часовой стрелке, утопив ее. Следует утопить ручку и подождать, пока загорится конфорка. После того, как на конфорке появится пламя, удерживайте ручку в нажатом положении 3-5 секунд. Повторите эти действия, если пламя не появилось.



Кнопочный запал (в моделях с запалом)

Кнопочный запал обеспечивает автоматическое воспламенение.
Если нажать и отпустить эту кнопку, на всех запальных свечах одновременно появляется искра. Воспламенение происходит на той конфорке, на которой открыт газ. Если огонь не загорелся, повторите описанное действие.
Удерживание кнопки в нажатом положении не приведет к воспламенению.

В моделях с зажиганием от ручки-регулятора

Следует повернуть ручку по часовой стрелке, утопив ее. Искра подается непосредственно на конфорку до тех пор, пока вы не отпустите ручку.

Если после отпускания ручки воспламенения не произошло, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию.
Внимание! Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.

Для достижения максимальной эффективности

Правильное использование конфорки позволяет экономить газ и добиваться более высокой эффективности. Поэтому мы рекомендуем использовать кастрюли, основание которых полностью закрывает пламя. Для кастрюль меньшего диаметра используйте специальную подставку-переходник.

4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

Положение регулятора	Соответствующие значения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Разогрев	Варка на медленном огне		Варка-жарка-кипячение		

Быстронагревающиеся конфорки отмечены красным пятном в центре.

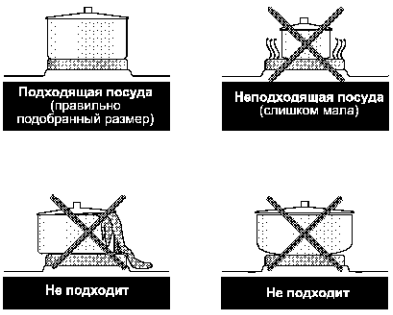
Регуляторы нагрева электроконфорок

Регуляторы нагрева конфорок вращаются в обоих направлениях, обеспечивая полный контроль степени нагрева. При включении одной из электроконфорок загорается красный индикатор на панели управления.
Для выключения конфорки поверните соответствующую ручку регулятора температуры в положение «0» (выключено). Ручки регуляторов электроконфорок можно вращать как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.
Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все ручки находятся в положении «выключено».

Чтобы прокалить защитное покрытие электроконфорок, установите регуляторы в среднее положение (3) и оставьте приблизительно на 8 минут. Во время прокаливания конфорок не ставьте на них сковородки или другую посуду. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

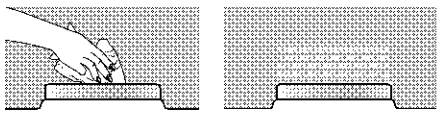
Использование качественной посуды

☛ Пользуйтесь только качественной посудой с плоским дном (см. рис. ниже). При этом электроэнергия будет расходоваться с максимальной эффективностью.



☛ Пользуйтесь только посудой подходящего диаметра. Если диаметр посуды слишком мал, энергия расходуется впустую.
☛ Не ставьте на плиту посуду с влажным дном или влажной крышкой. Это может привести к повреждению плиты и нарушению безопасности.

Диаметр конфорки (мм)	Рекомендуемый диаметр посуды (мм)
Ø 180 ММ ⟶	180-200



☛ **Вытирание конфорок (не более 5 мин.)**

☛ В холодном состоянии.
☛ Протрите поверхность конфорок влажной тканью, добавив немного чистящего крема. После очистки просушите конфорки, включив их на непродолжительное время. Иногда покрывайте их тонким слоем растительного масла.
☛ Протирайте конфорки влажной тканью круговыми движениями в указанном направлении.

Советы по приготовлению пищи

Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Алюминиевые кастрюли с дном из стеклоэмали поглощают тепло и потому более эффективны в использовании. Никогда не пользуйтесь мятой или битой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюли, объема которых достаточно для количества приготовляемой пищи. Это позволит снизить загрязнения вследствие проливания при переполнении.

Рекомендации по безопасности при жарке во фритюре

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

В случае загорания кастрюли с фритюром или другой кастрюли:

1. Отключите электропитание.
2. Загасите пламя одеялом или влажной тканью. Как правило, ожоги и травмы случаются, когда хватают горящую кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

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

Раздел 5. Как пользоваться духовкой

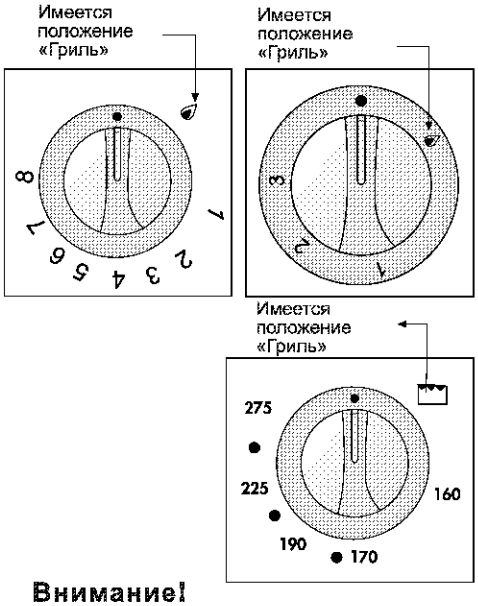
Как пользоваться духовкой

Модели с термостатом
Для регулировки потока газа существует 8 различных положений регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.
Модели с термостатом
Для регулировки потока газа существует 3 различных положения регулятора, что обеспечивает выбор желаемого режима приготовления.
Духовка и (или) гриль управляются одним и тем же регулятором. При повороте ручки против часовой стрелки газ подается на запал духовки с интенсивностью, соответствующей указателю.
Чтобы установить ручку регулятора в положение, соответствующее включению духовки, следует повернуть ручку против часовой стрелки, утопив ее.
в моделях без запала
☛ Утопив ручку регулятора, поднесите зажигалку или спичку к отверстию в нижней поверхности духовки и подождите, пока зажжется пламя.
в моделях с электрическим запалом
☛ Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала.
За воспламенением и горением можно наблюдать через контрольное отверстие.

☛ После возгорания пламени в запальнике духовки удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпускания ручки пламя потухнет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию.
Внимание! Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.

Устройство газ-контроля

Духовка снабжена предохранительным механизмом – устройством газ-контроля. Если по какой-то причине погаснет пламя запальника в духовке или гриле, этот предохранительный механизм тут же перекроет газ и предотвратит накопление несгоревшего газа в помещении.



Внимание!

При первом использовании оставьте пустую духовку с горящим запальником на 20 минут

☛ в моделях с термостатом на отметке 6
☛ в моделях с термостатом на отметке 225
☛ в моделях с газовым краном на отметке 2
чтобы улетучился запах сгоревших остатков смазки и изолирующих материалов.
С целью рационального использования духовки и получения максимальной отдачи следует изучить таблицу режимов приготовления блюд.

Таблица режимов приготовления блюд для газового термостата с 8 делениями

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Пирог с виноградом	2-3	20-30	4-5
Яблочный пирог	2-3	20-30	4-5
Фруктовый торт	2-3	25-30	4-5
Пирог	2	30-40	3-4
Печенье	1-2	25-35	4-5
Пирожные	4-5	20-30	4-5
Кекс	3-4	30-40	3
Сухое печенье	2-3	20-30	4-5
Ягнятина	4	30-40 (1)	4-5
Говядина	5-6	25-30 (1)	3-4
Баранина	5-6	40-50 (1)	4-5
Телятина	4-5	45-50	4-5
Нарезанный цыпленок	5	30-40 (1)	3-4
Рыба	4-5	30-40	3
Индюшатина	4-5	50-60 (1)	4-5
Макароны	2-3	20	4
Утка	4-5	30	4

(1) Соответствует количеству 500 г
Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

Таблица режимов приготовления блюд для газового термостата

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Пирог с виноградом	200-220	20-30	4-5
Яблочный пирог	200-220	20-30	4-5
Фруктовый торт	200-220	25-30	4-5
Пирог	200-220	30-40	3-4
Печенье	200	25-35	4-5
Пирожные	180-200	20-30	4-5
Кекс	220-235	30-40	3
Сухое печенье	220-235	20-30	4-5
Ягнятина	200-220	30-40 (1)	4-5
Говядина	235	25-30 (1)	3-4
Баранина	250-260	40-50 (1)	4-5
Телятина	250-260	45-50	4-5
Нарезанный цыпленок	220-235	30-40 (1)	3-4
Рыба	235-250	30-40	3
Индюшатина	265	50-60 (1)	4-5
Макароны	200-220	20	4
Утка	220-235	35	4

ПРИМЕЧАНИЕ. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний.
Возможно, вы подберете более подходящие значения, исходя из собственного опыта.
*Указанное в таблице время приготовления отсчитывается с момента, когда пища помещается в духовку.
Сюда не входит время предварительного разогрева духовки (10 минут).

Таблица режимов приготовления блюд (для моделей без газового термостата)

СПИСОК БЛЮД	Положение термостата	Время приготовления (мин.)	Положение противня
Печенье	1	30-40	5-6
Пирог с виноградом	1	25-30	5-6
Фруктовый торт	1	25-35	5-6
Пирог	1	30-40	3-4
Печенье	1	25-35	4-5
Пирожные	1	35-45	5
Кекс	1	30-40	4
Сухое печенье	1	20-30	4-5
Ягнятина	1	35-45	4-5
Говядина	1	50-60	2
Баранина	1	40-50	4-5
Нарезанный цыпленок	1	30-40	3-4
Рыба	1	35- 45	4
Индюшатина	1	50-60	3
Макароны	1	40-45	4-5

(1) Соответствует количеству 500 г

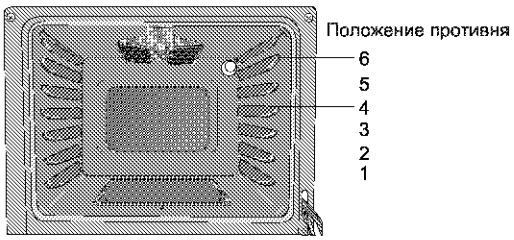
Обратите внимание, что на противне духовки можно готовить не более 4 кг пищи

ПРИМЕЧАНИЕ. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Возможно, вы подберете более подходящие значения, исходя из собственного опыта.

*Указанное в таблице время приготовления отсчитывается с момента, когда пища помещается в духовку. Сюда не входит время предварительного разогрева духовки (10 минут).

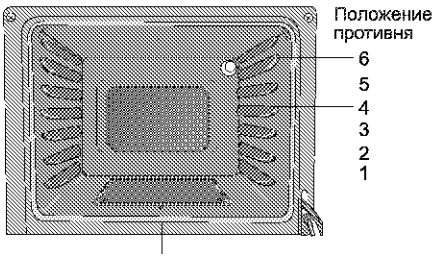
*После предварительного разогрева на максимальной мощности установите регулятор термостата в положение 1.

Модели с грилем



Контрольное отверстие (для запала)

Модели без гриля



Контрольное отверстие (для запала)

Внутри духовки имеются 6 полок для противней, позволяющие использовать духовку с максимальной эффективностью (нумерация снизу вверх).

Раздел 6. Как пользоваться грилем (при его наличии)

GGN 1110

Поверните ручку регулятора духовки и гриля, утопив ее и установив в положение, соответствующее включению гриля .

в моделях без запала

☛Утопив ручку регулятора, поднесите к запальнику зажигалку или спичку и подождите, пока зажжется пламя.

в моделях с электрическим запалом

☛Утопив ручку регулятора, нажмите кнопку запала.

☛После возгорания пламени в запальнике гриля удерживайте ручку в нажатом положении в течение 5-10 секунд. Если после отпускания ручки пламя погаснет, повторите операцию, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если воспламенения по-прежнему не произошло, подождите 1 минуту и повторите операцию

Внимание! Не держите ручку в нажатом положении более 15 секунд.

☛ После того, как пламя зажжется, закройте дверцу и прогрейте духовку или гриль в течение 10 минут.

Смажьте решетку гриля растительным маслом, чтобы пища не пригорала на прутьях решетки.

☛ Разместите решетку гриля на 3-й или 5-й полке духовки.

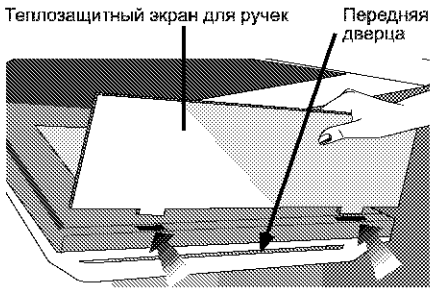
☛ Установите противень на одну из нижних полок, чтобы собирать стекающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

• Во время приготовления пищи на гриле не забудьте воспользоваться теплозащитным экраном для ручек и держите дверцу духовки частично или полностью открытой (в зависимости от используемой модели теплозащитного экрана).

Использование теплозащитного экрана в дверце духовки (для соответствующих моделей)

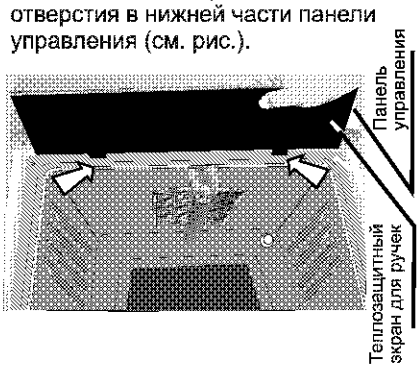
ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь грилем при закрытой дверце духовки. В противном случае духовка может прийти в негодность. После предварительного прогрева духовки приоткройте дверцу, если духовка используется в режиме гриля.

Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия на передней поверхности плиты, не оставляя зазоров.



Использование теплозащитного экрана внутри духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! После предварительного прогрева полностью откройте дверцу духовки, если она используется в режиме гриля. Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия в нижней части панели управления (см. рис.).

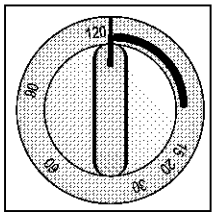


Гриль		
	Положение противня.	Время приготовления (мин.)
Баранина	4-5	12-15
Котлеты из баранины	4-5	12-15
Говядина		
Котлеты из телятины	4-5	15-25 (1)
Телятина	4-5	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

☛ Внешняя поверхность духовки может сильно нагреваться при работе гриля, поэтому не следует допускать к ней детей.
☛ Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.

Если у вас плита с таймером



Таймер просто отсчитывает время и не программируется. Максимальный интервал - 120 минут.

В моделях с кнопкой подсветки
Лампа подсветки в духовке загорается при нажатии этой кнопки.

В некоторых моделях с электрогрилем

GZN 1010 / GGN 1010
GZN 1010 A

Гриль работает от электросети. Когда регулятор установлен в положение гриля ( ) нагревательные элементы гриля включаются с помощью микропереключателя, установленного в термостате.
• Извлеките из духовки противни и решетку гриля.
• Затем закройте дверцу и прогрейте духовку в течение 10 минут.
• Смажьте гриль растительным маслом, чтобы мясо не пригорало на прутьях решетки.
• Установите поддон, входящий в комплект для духовки, непосредственно под решеткой гриля.
• После приготовления пищи в гриле поверните ручку регулятора гриля влево (против часовой стрелки) в положение «выключено».

Когда жарите в гриле, всегда держите дверцу духовки закрытой.

Раздел 7. Важные замечания: можно и нельзя

Нельзя

☛ Не следует разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, а также разрешать кому-либо сидеть или стоять на плите.
☛ Нельзя размещать над плитой предметы, которые дети могут пытаться достать.
☛ Нельзя использовать воду для тушения загорания масла или жира.
☛ Нельзя использовать плиту в качестве обогревателя или осушителя помещения.
☛ Нельзя нагревать закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести ко взрыву контейнера.
☛ Нельзя размещать воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на конфорке или рядом с ней, а также ни в коем случае нельзя сушить влажную одежду и т.п. на конфорке.
☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних стенок духовки.
☛ Нельзя хранить воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
☛ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
☛ Нельзя использовать ручки для развешивания ветоши, посудных полотенец и т.п.
☛ Нельзя использовать посуду с круглым дном (традиционные котелки). Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
☛ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.
☛ Нельзя выстилать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает внутреннюю циркуляцию воздуха.

Можно и нужно

☛ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
☛ Убедитесь в том, что вы понимаете, как управлять плитой, прежде чем приступите к эксплуатации.
☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
☛ Никогда не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку поверхность плиты сильно нагревается.
☛ Следите за тем, чтобы случайно не зацепить ручку кастрюли или сковородки, и чтобы эти ручки не нагревались от расположенных рядом конфорок.
☛ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «выключено».
☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
☛ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.
☛ Обратите внимание на то, что значения времени и температуры, приведенные в инструкции, носят только рекомендательный характер.
☛ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью размороженны перед приготовлением.
☛ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде чем доставать пищу из духовки.
☛ Пользуйтесь специальными качественными перчатками, вынимая горячую посуду из духовки.
☛ Выбирайте правильное положение противня перед включением духовки.
☛ Регулярно чистите плиту; в идеале – после каждого использования.
☛ Дождитесь, пока плита остынет, прежде чем приступить к чистке.
☛ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.

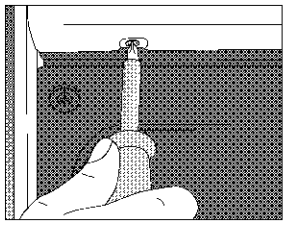
Раздел 8. Переход к другому виду газа

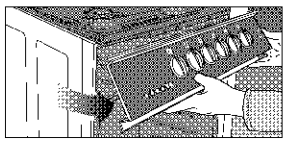
Ваша плита может работать как на природном газе, так и на сжиженном газе. Вы можете заменить источник газа и инжекторы конфорки, духовки и гриля. Процедура замены форсунок описана ниже.
Для перехода с одного газа на другой обратитесь в авторизованную сервисную службу.

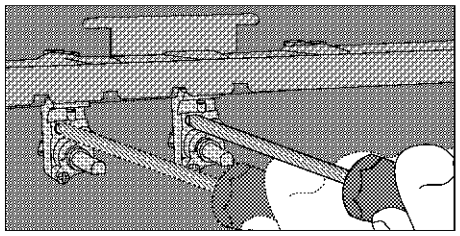
Замена форсунки конфорки

Снимите головку и крышку конфорки, прежде чем приступить к процедуре. Затем выполните такие действия.

1. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку внутри конфорки. Затем установите новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.







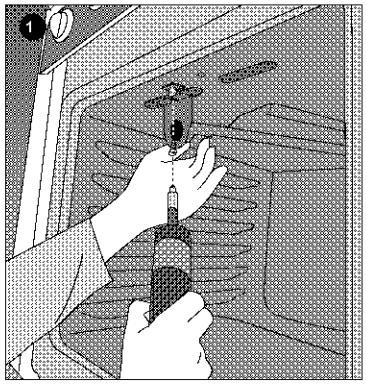
Регулировка пониженного потока газа

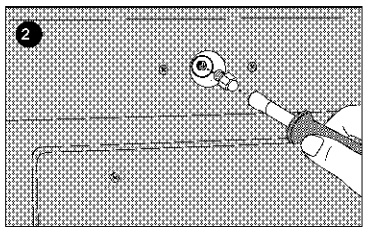
Снятие панели управления

1. Откройте дверцу духовки.
2. Отвинтите два винта на панели управления и возьмитесь за нижний лист панели управления.
3. Высвободите панель управления от двух вырезов вверху, слегка потяните ее вниз и вперед и оставьте в свободном положении с подсоединенными кабелями. Зажгите конфорку, которую следует отрегулировать, поверните ручку в положение минимального расхода, потяните и снимите ручку.
4. С помощью отвертки выполните регулировку пониженного расхода форсунки, которая находится на газоотводе (видна только головка винтовой формы.).

Для газа бутана/пропана достаточно полностью затянуть винт.
Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки. Нормальная высота прямого пламени в положении минимального расхода должна составлять 6 – 7 мм.
Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке. Если оно ниже – поверните винт в противоположную сторону.
Для заключительной проверки горения конфорки включите ее в положениях максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.

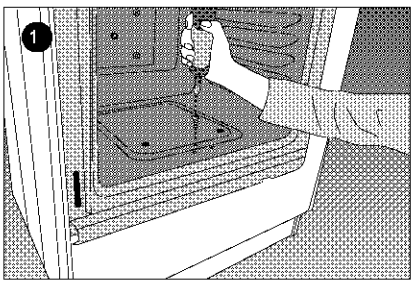
Замена форсунки гриля

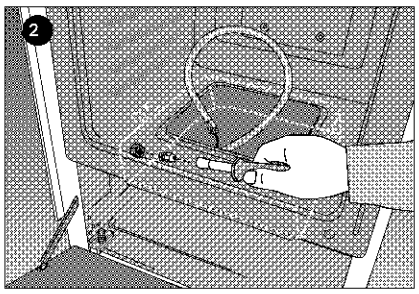




1. Откройте переднюю дверцу и открутите винт, которым горелка гриля крепится к духовке.
2. Вытащите горелку гриля
3. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку. Наконец, установите новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.

Замена форсунки духовки





Перед выполнением этой процедуры откройте переднюю дверцу и извлеките горелку духовки, как описано выше. После этого выполните такие действия.
1. С помощью подходящего инструмента снимите форсунку. Затем установите вместо нее новую форсунку, покрыв резьбу форсунки веществом для предотвращения утечки газа.

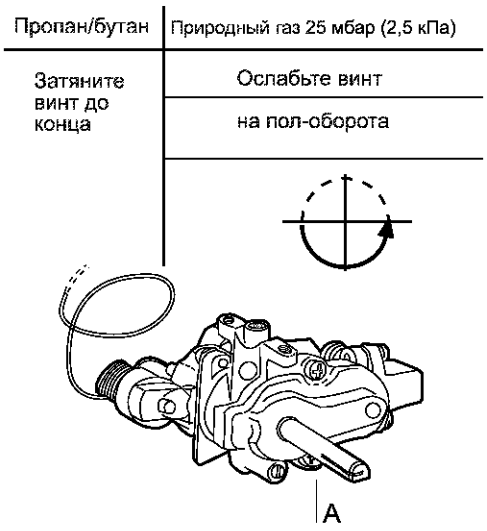
Регулировка потока воздуха

Здесь регулируется только приток воздуха к горелке духовки. Эту регулировку следует выполнять перед регулировкой газа. При избыточном потоке воздуха пламя имеет малую высоту и легко гаснет. Если же приток воздуха недостаточный, пламя высокое и желтое на конце.

Чтобы отрегулировать приток воздуха, ослабьте регулировочную гайку, расположенную возле трубки подачи газа в горелку. Это позволит отрегулировать ширину отверстия для воздуха. Для бутана эта ширина должна равняться 4 мм, а для природного газа это отверстие должно быть полностью закрыто.

Для природного газа регулировка выполняется только если духовка не работает и уже остыла. Особое внимание следует обращать, если высота пламени составляет 9-12 мм, и оно сине-зеленого цвета.

Примечание. Для выпускного отверстия духовки и верхних конфорок регулировка не предусмотрена.



Регулировка газа

Краны горелок

Не пытайтесь самостоятельно разбирать краны горелок в случае их неисправности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, специалисты которого решат возникшую проблему.

Термостат

Откройте дверцу духовки. Чтобы демонтировать переднюю панель, открутите винт «B». Отрегулируйте с помощью отвертки винт «A» как показано ниже.

Для надлежащей работы духовки крайне важно проверить настройку подачи газа. Чтобы обеспечить максимальную безопасность, эти действия следует выполнять осторожно.

Настройка параметров термостата духовки

☛ в моделях с термостатом на отметке 8

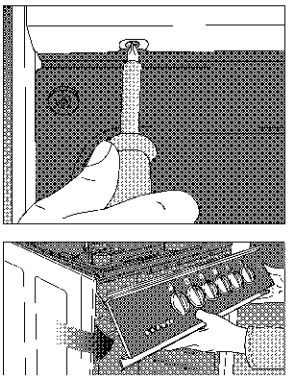
☛ в моделях с термостатом на отметке 275

☛ в моделях с газовым краном на отметке 3

Нужно подождать 15 минут, пока в духовке установится постоянная температура.

Если регулятор термостата находится на отметке 1 или 125

- Если пламя гаснет, немного ослабьте винт «A».
- Если высота пламени превышает 2-3 мм, затяните винт «A».



Если температура в духовке слишком сильно повышается, обратитесь в сервисный центр с просьбой отремонтировать термостат.

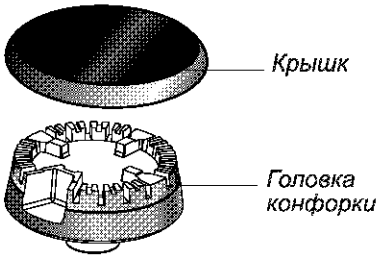
Раздел 9. Обслуживание и чистка

Отсоедините плиту от сети перед чисткой.

☛ Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено».

☛ Перед чисткой освободите духовку от посторонних предметов.

☛ Плита изготовлена таким образом, чтобы жир и пролитая жидкость не затекали под верхнюю поверхность корпуса. Подставки для кастрюль легко снимаются, поверхность конфорок моется мыльной водой и протирается сухой тканью.



☛ Промывайте и ополаскивайте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль мыльной водой. Не мойте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль в посудомоечной машине. Если загрязнение на крышках конфорок не удаляется, воспользуйтесь металлической губкой, которую можно купить в магазине. Применяйте губку в соответствии с прилагаемой инструкцией.

☛ Вещества с кислой реакцией, такие как масло, лимонный сок или лимонная кислота, рекомендуется удалять немедленно.

☛ Протирайте поверхность снаружи и внутри влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

Зоны нагрева из стеклоэмали

Вытирайте их отжатой тряпкой с мыльной водой. Стойкие загрязнения можно удалять кремом, пастой или жидким чистящим средством. Убедитесь, что используещееся чистящее средство одобрено Советом по разработке стеклоэмалей.

Панель управления

Протрите панель управления влажной тканью и отполируйте сухой тканью. Не пользуйтесь чистящими средствами или аэрозолями, жесткими губками или абразивным порошком для очистки пластмассовых ручек, поскольку это может привести к их повреждению. Не пытайтесь снять расположенные на панели ручки управления, поскольку это может вызвать их повреждение и снизить уровень безопасности.

Дверца духовки

Протрите наружную поверхность дверцы тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой и протрите насухо мягкой чистой тканью. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, поскольку можно оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать герметизирующую прокладку на дверце. Убедитесь, что эта прокладка насухо вытерта.

Чистка духовки внутри

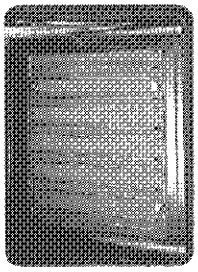
Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено». Извлеките из духовки противни и решетку гриля. Очистите внутреннюю поверхность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть.

Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

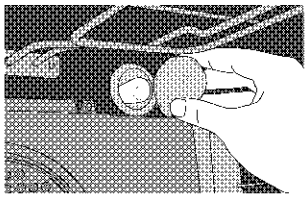
Внимание!
Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками, стальными губками и ножами. Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

☛ Модели с каталитическим покрытием (при наличии).
Поскольку это покрытие способно самоочищаться, вам не нужно чистить внутренние поверхности всякий раз после использования духовки.



Если в духовке имеется стальная рамка для полок; для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите ее. После того, как рамка вымыта, установите ее на место.

Замена лампы духовки



1. Отключите плиту от электросети.
2. Затем снимите защитное стекло лампы внутри духовки, повернув его по часовой стрелке.
3. Выверните лампочку против часовой стрелки.
4. После установки новой лампочки, полученной в авторизованном сервисном центре, установите на место защитное стекло.

Раздел 10. Транспортировка

☛ Транспортировка плиты
Не выбрасывайте упаковку плиты. Перевозите плиту в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см с внутренней стороны дверцы вровень с противнями. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам клейкой лентой.

☛ Если упаковочная коробка не сохранилась
Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних и стеклокерамических поверхностей плиты.

Оберните плиту пузырчатым полиэтиленом или толстым картоном и надежно заклейте лентой, чтобы предотвратить повреждения при транспортировке.

Плиту следует транспортировать в вертикальном положении. Не кладите посторонние предметы сверху на плиту.

Sehr geehrter Kunde,

Es ist uns ein absolutes Bedürfnis, dass Sie mit unserem Produkt, das in einem modernen Werk hergestellt und strengsten Qualitätskontrollen unterworfen wurde, beste Ergebnisse erzielen.

Wir möchten Ihnen daher empfehlen, die gesamte Bedienungsanleitung eingehend zu studieren und zum Nachschlagen bereit zu halten, ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

INHALT

Teil 1:
Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

Teil 2:
Aufstellung und Anschluss

Teil 3: Technische Spezifikation

Teil 4: Bedienung der Kochflächen
4.1. Verwendung der oberen Gasbrenner

Teil 5: Bedienung des Backofens

Teil 6: Bedienung des Grills

Teil 7: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!

Teil 8: Gasumstellung

Teil 9: Wartung und Reinigung

Teil 10: Späterer Transport

Teil 1: Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

Die in ihrem Heim verwendete Sicherungsstärke muss für die von ihrem Herd benötigte Stromstärke geeignet sein. Ihr Herd ist mit einem geerdeten Stromkabel versehen.
Die Erdungssteckdose sollte immer von einem lizenzierten Elektriker angeschlossen werden.
Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.

☛ Die Oberfläche des Herds kann während des Grillens heiß werden.
Halten Sie daher Kinder vom Herd fern.
☛ Stecken Sie den Herd nicht an die Stromversorgung an, ehe Sie sämtliches Verpackungs- und Transportschutzmaterial entfernt haben.

Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

☛ Stellen Sie sicher, dass sich Kinder nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, wenn dieses in Betrieb ist, bzw. bevor die Oberflächen nach Verwendung abgekühlt sind, da diese während des Betriebs sehr heiß werden können.

☛ Stellen Sie sicher, dass die obere Abdeckplatte ihres Herdes auch bei Verwendung des Backrohrs offen ist, damit entstehender Dampf entweichen kann.

☛ Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf die geöffnete Türe und gestatten Sie Kindern nicht auf dieser zu sitzen.

☛ Greifen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen an.
Sollte Wasser verschüttet werden, oder sich Wassertropfen oder Kondensationswasser auf dem Gerät zeigen, schalten Sie dieses aus und wischen Sie das Gerät gründlich trocken.

☛ Verwenden Sie immer Kochhandschuhe, wenn Sie den Grillrost und/oder Speisen aus dem Inneren des heißen Rohrs nehmen.

☛ Ehe Sie das Gerät an die Gaszufuhr anschließen, kontrollieren Sie, ob die auf dem Leistungsschild angegebene Gasart und der dort genannte Gasdruck mit Ihrem Gasanschluss übereinstimmen.
Rufen Sie bei Bedarf eine autorisierte **Servicestelle** an, welche die Adjustierung der Gaskategorie für Sie vornehmen kann.
☛ Wechseln Sie bitte den Plastikschlauch rechtzeitig entsprechend dem angegebenen Austauschzeitpunkt.

☛ Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und die Gasbrenner und/oder die Elektrokochfelder abgekühlt sind, ehe Sie die obere Abdeckplatte schließen.
☛ Schalten Sie die Stromzufuhr zum Gerät immer ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es reinigen, oder sollte das Gerät einen Produktfehler aufweisen.

☛ Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen, indem Sie an der Türe oder den Handgriffen ziehen.

Erste Inbetriebnahme

Wichtig für Asthmapatienten

Ehe Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, müssen die Schutzschichten abgebrannt werden. Es werden dabei Dämpfe frei, was ganz normal ist.

Stellen Sie sicher, dass der Raum während des Abbrennens gut belüftet wird. Vermeiden Sie direktes Einatmen der während dieses Prozesses entstehenden Dämpfe.

Anschließen des Gasherdes

*Ehe Sie das Gerät an die Gaszufuhr anschließen, kontrollieren Sie, ob die auf dem Leistungsschild angegebene Gasart und der dort genannte Gasdruck mit Ihrem Gasanschluss übereinstimmen. Falls notwendig, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle bezüglich der Anpassung der Gaskategorie.

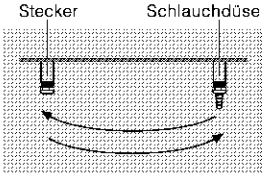
*Dieses Gerät muss entsprechend den gültigen Vorschriften installiert werden und darf nur in ausreichend belüfteter Umgebung benutzt werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung ehe Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Aus Sicherheitsgründen muss dieses Gerät entsprechend den derzeit gültigen Gas-Sicherheits-Richtlinien von einem Fachmann angeschlossen bzw. beserviced werden.

* Details zu Gasversorgung und Druck entnehmen Sie bitte dem Leistungsschild.
* Das Gerät darf nicht in einem Raum installiert werden, der über keine Fenster oder eine andere kontrollierbare Belüftung verfügt. Wenn das Gerät in einem fensterlosen Raum aufgestellt wird, muss eine andere permanente Öffnung vorhanden sein.
Die Luftzirkulation sollte 2 m3/h je kW und Brenner betragen.

Verbindung des Gasschlauchs mit dem Herd

Durch Auswahl der günstigsten Steckverbindung für die Schlauchdüse kann entsprechend der Lage des Gaszufuhrventils die optimalste Position ausgewählt werden. Um das Ende des Plastikschlauchs zu erweichen, geben Sie dieses für eine Minute in warmes Wasser, danach kann die Schlauchdüse problemlos aufgesetzt werden. Die Klemme wird mit einem Schraubenzieher gut festgezogen. Das andere Ende des Schlauches wird auf gleiche Weise an das Gasventil angeschlossen.

Falls die Gasverbindung von rechts nach links geführt werden soll, wechseln Sie den Schlauchdüsen, Stecker und Dichtungen. Wenn Sie die Verbindung mittels eines flexiblen Metallschlauches herstellen, fügen Sie bei der Hauptgasleitung eine Dichtung ein.
Bei im Haus verwendeten Gasleitungen hat der innere Durchmesser des flexiblen Schlauches, an welchen die Butangasschlauchdüse angeschlossen ist, 6mm zu betragen.
Der innere Durchmesser des flexiblen Schlauchs, an welchen die Erdgasschlauchdüse angeschlossen ist, sollte 15mm betragen.. Der Schlauch sollte dicht mit der Schlauchdüse verbunden sein. Ziehen Sie diesen mit einer Klemme fest. Der Schlauch sollte vor Ablauf seiner Lebensdauer ausgewechselt werden.



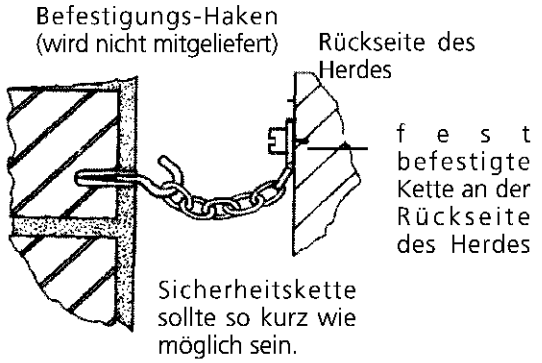
Achtung!
Führen Sie den Herdanschluss zum Gaszufuhrventil; der Schlauch muss kurz sein und stellen Sie sicher dass kein Leck vorhanden ist.Aus Sicherheitsgründen sollte der verwendete Schlauch nicht länger als 125cm sein.

Gasleckkontrolle
Stellen Sie sicher, dass während der Kontrolle die Kontrollknäufe geschlossen sind und das Gaszufuhrventil offen ist. Bedecken Sie die Verbindungen mit Seifenschaum um undichte Stellen (Lecks) zu finden. Bei undichten Stellen werden sich Schaumblasen bilden. In einem solchen Falle überprüfen Sie die Gasverbindung sofort. Verwenden Sie niemals Feuer um undichte Stellen (Lecks) zu finden.

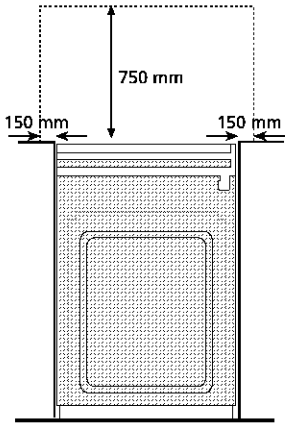
Achtung!
Verwenden Sie niemals ein Feuerzeug oder Streichhölzer zur Suche nach undichten Stellen.

Sicherheits Kette (je nach Modell)

Der Herd muß mit der Sicherheitskette an der Wand befestigt werden.



* Angrenzende Seitenwände über dem Herd müssen mindestens 150 mm entfernt und aus hitzebeständigem Material sein. Lassen Sie über den Kochplatten mindesten 750 mm frei. Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.
* Die beiden Vorderfüße sind höhenverstellbar. Drehen Sie zur Geräteausrichtung die beiden Stellfüße nach links oder rechts, bis der Herd fest mit allen Füßen auf dem Fußboden aufliegt. **Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.**



Teil 2: Aufstellung und Anschluss

Elektrischer Anschluss

☛ Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Gerätes an die Hauptstromversorgung, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit ihrer Stromversorgung übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Querstrebe unter der Schublade.

Warnung!
Dieses Gerät muss geerdet werden.

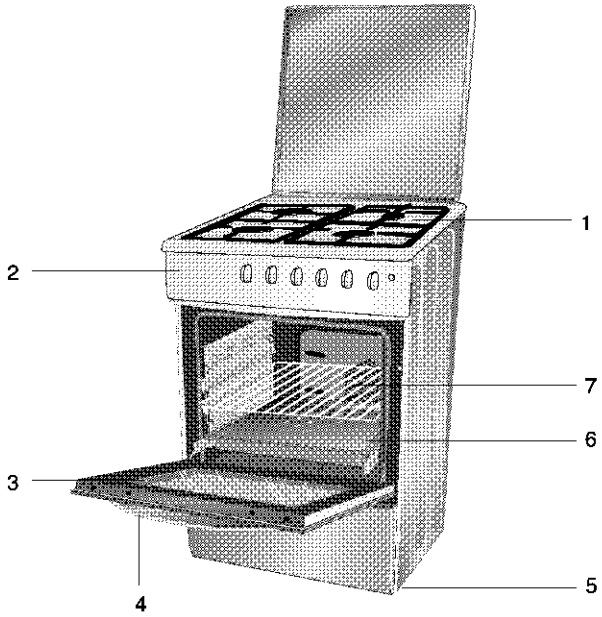
☛Dieses Produkt muss entsprechend den IEE-Vorschriften von einem konzessionierten Elektriker oder Ihrem örtlichen Elektrizitätswerk an eine geeignete, zweipolige Kontrolleinheit mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm bei allen Polen, welche am Herd anliegend (aber nicht darüber), installiert werden. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen und Grantieverlust für das Produkt führen. Wenn das Gerät durch eine Steckdose an die Stromzufuhr angeschlossen ist, sollte diese nach der Installation leicht erreichbar, jedoch nicht oberhalb des Kochfeldes, sein.
Die Kabellänge sollte aus Isolationssicherheitsgründen nicht über 2 m betragen.

Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.
☛ Ehe Sie sich an das Autorisierte Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel im Aufstellungsraum für den Anschluss vorbereitet sind.

Bei Gasmodellen wird mit Ihrem Herd ein Kabel mit Stecker mitgeliefert (H05 V V-F 3G 0.75 mm2)

Teil 3: Technische Spezifikation

1. Kochflächen
2. Schalterblende
3. Fronttüre
4. Handgriff
5. Stauraum
6. Backblech
7. Grillrost



Abmessungen, aussen		
Breite	: 60 cm	
Tiefe	: 60 cm	
Höhe	: 85 cm	

Brennerkapazität *(Brutto)*

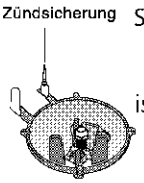
Vorne rechts - Starkbrenner	:	2.9 kW
Hinten links - Normalbrenner	:	2.0 kW
Vorne links - Normalbrenner	:	2.0 kW
Hinten rechts- Garbrenner	:	1.0 kW
Ø 180 Warmhalteplatte **(verfügbar)**	:	1500 W
Vier Brenner	:	2.5 kW
Grillbrenner **(verfügbar)**	:	3.0 kW
Elektrischer Grill **(verfügbar)**	:	1,5 kW
Grillelement **(verfügbar)**	:	4W/2 rpm
Lampe **(verfügbar)**	:	15 W/25 W

Teil 4: Bedienung der Kochplatten

4.1. Verwendung der oberen Gasbrenner

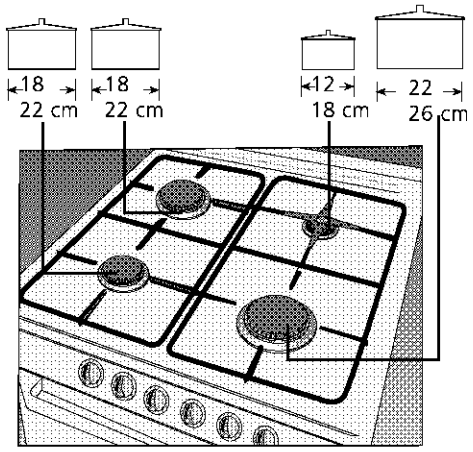
Drehen Sie den entsprechenden Knopf unter leichtem Drücken **gegen den** Uhrzeigersinn.
Die große Flamme auf dem Knopf symbolisiert die Position der maximalen Brennstärke und die kleine Flamme jene der minimale Brennstärke.

Wenn Ihr Herd mit einer Zündsicherung ausgestattet ist;



Sollte es zu einer Brennstörung kommen, deren Grund in den Brennern zu suchen ist, schaltet die Zündsicherung sofort die Gaszufuhr ab.

Dies ist auch gleichzeitig eine Kindersicherung. Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Die Brenner zünden Sie durch Drücken des Knopfes. Dann warten Sie auf das Entflammen der entsprechenden Brennstelle. Halten Sie den Knopf noch etwa 3-5 Sekunden gedruckt, nachdem sich die Brennstelle entflammt hat. Sollte die Brennstelle nicht weiterbrennen, wiederholen Sie diesen Vorgang.



Zündung durch Zündknopf bei Modellen mit Zündautomatik;

Bietet automatische Zündung. Wenn Sie den Knopf drücken, zünden alle Zündstellen gleichzeitig. Es entzündet sich jedoch nur jene Brennstelle, an welcher Gas zufließt. Sollte es zu keiner Entzündung kommen, wiederholen Sie den Vorgang. Ein Gedrückt-Halten des Knopfes initiiert keine neuerliche Zündung.

Zündung durch Knopfdruck bei Modellen mit Zündautomatik;
Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Der Funke kommt sofort, springt auf die Brennstelle über, und ist solange aktiv bis sie den Knopf loslassen. Sollte die Brennstelle nicht weiter brennen sobald Sie den Knopf losgelassen haben, wiederholen Sie den Vorgang und halten den Knopf für 15 Sekunden gedrückt. Wenn es noch immer zu keiner Entzündung kommt, warten Sie 1 Minute und wiederholen Sie sodann den Vorgang.
Warnung: Halten Sie den Knopf nie länger als 15 Sekunden gedrückt.

So erreichen Sie maximale Effizienz
Eine korrekte Verwendung der Brennstellen resultiert in Gaseinsparungen und verbesserter Leistung. Wir empfehlen daher solches Kochgeschirr zu verwenden, welches die gesamte Flamme abdeckt. Für Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner ist als der Rost, empfehlen wir die Verwendung des aufsetzbaren Reduktionsrosts.

Elektro Kochplatten

Wärmezufuhregler für die Kochflächen	Entsprechende Kochwerte					
	1	2	3	4	5	6
Einstellung	Aufwärmen/ Warmhalten	leicht kochend		Kochen-Braten-Sieden		

Blitzkochplatten sind durch einen roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet:

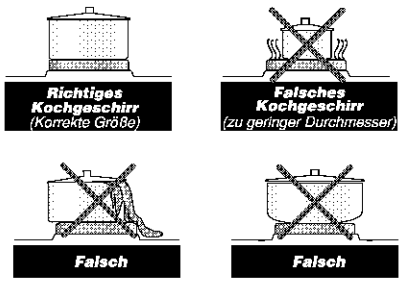
Drehknöpfe zur Kochfeldbedienung

Die Drehknäpfe für die einzelnen Kochfelder können in beide Richtungen gedreht werden, und ermöglichen so ein komplett variable Wärmezufuhrkontrolle. Sobald eines der Kochfelder eingeschaltet ist, **leuchtet das rote Kontrolllicht auf der Schaltblende auf.**
Um ein Kochfeld abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf in die Position - 0 (Null). **Stellen Sie sicher, dass nach Benutzung alle Kochfelder abgedreht sind.**

Schalten Sie alle Kochplatten auf mittlere Hitze (Position 3) ein und lassen Sie diese für etwa 8 Minuten aufgedreht um die Schutzschicht der Kochfelder abzubrennen. Bitte geben Sie während diesem Prozess kein Kochgeschirr auf die Kochplatten. Während des oben genannten Vorgangs werden Dämpfe frei, was ganz normal ist.

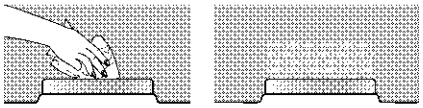
Qualitätskochgeschirr

* Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr guter Qualität mit stabilem Boden, wie nachfolgend gezeigt. Nur so nutzen Sie die Energie maximal aus.



* Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit dem korrekten Durchmesser. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser wird Energie verschwendet.
* Stellen Sie kein Kochgeschirr mit nassem Boden oder Deckel auf die Kochfelder. Dies kann zu Schäden und Sicherheitsrisiken führen.

Durchmesser der Kochfläche (mm)	→	Empfohlener Durchmesser des Kochgeschirrs(mm)
Ø 145 mm		150-170



*** Trocknen der Kochflächen (max 5 min)**

Sobald die Kochzonen abgekühlt sind;
* reinigen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch und etwas cremigem Haushaltsreiniger. Nach der Reinigung schalten Sie die Kochplatten zur Trocknung kurz ein. Tragen Sie hin und wieder eine dünne Speiseölschicht auf.
* Wenn Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, folgen Sie dem Rillenmuster der Kochplatte.

Kochanleitung

Auswahl des Kochgeschirrs
Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung qualitativ hochwertigen Kochgeschirrs mit ebenen und glatten Böden. Aluminiumgeschirr mit Emailboden ist besonders effizient.
Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit unebenen Böden. Idealerweise sollte das verwendete Kochgeschirr den selben Durchmesser wie das Kochfeld haben. Verwenden Sie Kochgeschirr, das groß genug ist, die gewünschte Speisenmenge bequem aufzunehmen. Sie vermeiden so durch Überlaufen entstehende Verschmutzungen.

Sicherheitshinweise zu Frittieren

1. Verwenden Sie Kochgeschirr mit hohem Rand, dessen Durchmesser der Größe des jeweiligen Kochfeldes entspricht.
2. Es darf nur ein Drittel des Kochgeschirrvolumens mit Fett oder Öl befüllt werden.
3. Lassen Sie Fett oder Öl während des Erhitzens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
4. Frittieren Sie niemals zu große Mengen, speziell Tiefkühlkost, auf einmal. Dies verringert nur die Temperatur des Fetts oder Öls.
5.Zu frittierende Speisen sollten vor dem Frittieren gut abgetrocknet und langsam in das heiße Fett odel Öl getaucht werden. Speziell Tiefkühlware schäumt und spritzt sehr stark, wenn Sie zu schnell eingetaucht wird.
6. Wenn Sie Fett erhitzten oder Speisen frittieren, verwenden Sie niemals einen Deckel auf dem Kochgeschirr.
7. Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs sauber und frei von Öl- oder Fettschlieren.

Sollte das Kochgeschirr in Brand geraten:

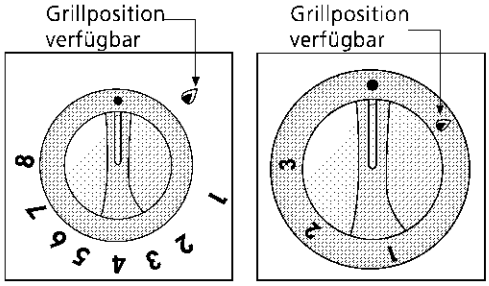
1. Schalten Sie die Stromzufuhr ab.
2.Ersticken Sie die Flammen mit einer Feuerdecke oder einem feuchten Tuch.
Warnung: Verwenden Sie kein Wasser um das Feuer zu löschen. Lassen Sie das Kochgeschirr mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

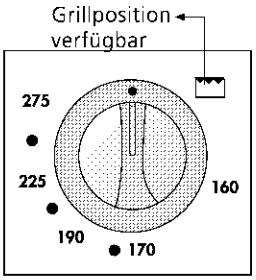
Teil 5: Bedienung des Backofens

Bei Modellen mit Thermostat: Kann die Gaszuflussmenge durch verschiedene Drehknopfpositionen dem gewünschten Kochvorgang angepasst werden.
Bei Modellen ohne Thermostat: Kann die Gaszuflussmenge durch 3 verschiedene Drehknopfpositionen dem gewünschten Kochvorgang angepasst werden.
Das Backofen und/oder der Grill werden durch ein und denselben Drehknopf kontrolliert.
Wenn Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, werden die Positionen der Gaszufuhr für den Backofenbrenner angezeigt.

Sie bringen den Kontrollknopf in die Backofenposition indem Sie diesen drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Bei Modellen ohne Zündung:
☛ Halten Sie den Knopf gedrückt und zünden Sie das Gas mit einem Feuerzeug oder einem Zündholz im Kontrollloch, das sich am Backofen boden befindet, an.
Warten Sie bis zur vollständigen Entzündung der gesamten Brennfläche.
Bei Modellen mit Zündung:
☛ Drücken Sie den Zündknopf während Sie den Drehknopf gedrückt halten.
Sie können den Zündvorgang durch das Kontrollloch beobachten.
☛ Halten Sie den Drehknopf nachdem sich das Gas im Ofen entzündet hat, noch etwa 5–10 Sekunden lang gedrückt.
Sollte die Gasflamme nicht weiterbrennen, nachdem Sie den Knopf ausgelassen haben, wiederholen Sie den gesamten Prozess und halten Sie den Knopf für 15 Sekunden gedrückt. Sollte es noch immer zu keiner Entzündung kommen, warten Sie für 1 Minute und wiederholen Sie dann den Vorgang.
Warnung: Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden lang gedrückt.

Zündsicherung:
Ihr Herd ist mit einer Zündsicherung ausgestattet.
Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund in Ihrem Grill oder Backofen ausgehen, schaltet die Zündsicherung sofort die Gaszufuhr ab und verhindert so eine Ansammlung nicht verbrannten Gases im Inneren des Herdes.





Warnung:
Wenn Sie das Backofen das erste Mal benutzen möchten, lassen Sie zuerst den Backofenbrenner für 20 Minuten in der Position;
➠ bei modelle mit thermostat in der Position 225
➠ bei modelle mit 8 stufen thermostat in Position 6
➠ bei Modellen ohne thermostat in Position 2 bei leerem Backofen brennen um eventuelle Schmierreste und schlechte Gerüche, die vom Isoliermaterial stammen können, zu eliminieren.
Zwecks rationaler Verwendung des Herdes und um beste Ergebnisse zu erzielen, möchten wir auf die Kochzeittabelle verweisen.

Kochzeittabelle (für Modelle mit Thermostat):

SPEISENLISTE	Thermostat position	Kochzeit (in Min.)	Rostposition
Torten	200-220	30-40	4-5
Traubenkuchen	200-220	20-30	4-5
Apfelkuchen	200-220	20-30	4-5
Früchtetorte	200-220	25-30	4-5
Kuchen	200	30-40	3-4
Kekse	180-200	25-35	3-4
Feingebäck	220-235	35-45	5
Kuchen	220-235	30-40	3
Biscuits	200-220	20-30	4-5
Lamm	235	30-40(1)	4-5
Rind	250-260	50-60(1)	2
Hammel	250-260	40-50	3-4
Hühnchen,zerkleinert	220-235	30-40(1)	2-3
Fisch	235-250	30-40	3
Truthahn	265	50-60(1)	3
Teigwaren	200-220	20	4

(1) Geeignet für eine Menge von 500 Gramm
Beachten Sie bitte, dass Sie maximal 4 kg Fleisch auf einmal auf einem Blech zubereiten können.

Kochzeittabelle (für Modelle mit 8 Stufen Thermostat):

SPEISENLISTE	Thermostat position	Kochzeit (in Min.)	Rostposition
Torten	2-3	30-40	4-5
Traubenkuchen	2-3	20-30	4-5
Apfelkuchen	2-3	20-30	4-5
Früchtetorte	3-4	25-30	4-5
Kuchen	2-3	30-40	3-4
Kekse	3-4	25-35	3-4
Feingebäck	2-3	35-45	5
Kuchen	2-3	30-40	3
Biscuits	4	20-30	4-5
Lamm	3-4	30-40(1)	4-5
Rind	4-5	50-60(1)	2
Hammel	5-6	40-50	3-4
Hühnchen,zerkleinert	5-6	30-40(1)	2-3
Fisch	3-4	30-40	3
Truthahn	5-6	50-60(1)	3
Teigwaren	2-3	20	4

BITTE BEACHTEN: Die in der Tabelle angegebenen Werte wurde in unseren Labors erzielt. Möglicherweise kommen Sie aufgrund von Erfahrungswerten ihrerseits zu für Sie geeigneteren Werten.
*Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind von jenem Moment an gerechnet, indem Sie die Speisen in den Herd geben. Die Vorheizdauer **(10 Minuten)** ist nicht inkludiert.

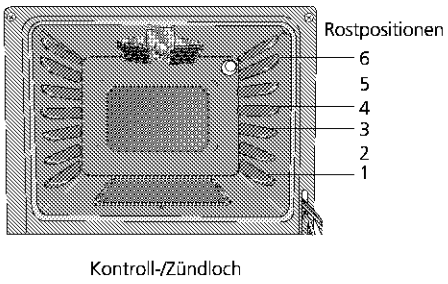
Kochzeittabelle (für Modelle ohne Thermostat):

SPEISENLISTE	Thermostat position	Kochzeit (in Min.)	Rostposition
Torten	1	30-40	5-6
Traubenkuchen	1	25-30	5-6
Apfelkuchen	1	25-35	5-6
Früchtetorte	1	30-40	3-4
Kuchen	1	25-35	4-5
Kekse	1	35-45	5
Feingebäck	1	30-40	4
Kuchen	1	20-30	4-5
Biscuits	1	20-25	4-5
Lamm	1	45-55	2
Rind	1	50-60	4-5
Hammel	1	35-45	3-4
Hühnchen,zerkleinert	1	30-40	4
Fisch	1	35- 45	3
Truthahn	1	50-60	4-5
Teigwaren	1	40-45	3-4

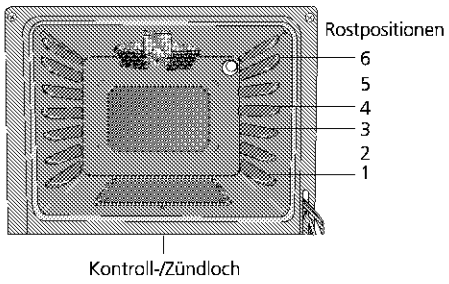
(1) Geeignet für eine Menge von 500 Gramm
Beachten Sie bitte, dass Sie maximal 4 kg Fleisch auf einmal auf einem Blech zubereiten können.

BITTE BEACHTEN: Die in der Tabelle angegebenen Werte wurde in unseren Labors erzielt. Möglicherweise kommen Sie aufgrund von Erfahrungswerten ihrerseits zu für Sie geeigneteren Werten.
*Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind von jenem Moment an gerechnet, indem Sie die Speisen in den Herd geben. Die Vorheizdauer (10 Minuten) ist nicht inkludiert.
*Nachdem Sie die maximale Temperatur eingeschaltet haben, vemindern sie das Thermostat auf die stafe 1.

Modelle mit Grill



Modelle ohne Grill



Im Inneren des Herdes gibt es 6 (von unten nach oben nummerierte) Rostpositionen, die Ihnen die jeweils geeignetste Nutzung ermöglichen.

Teil 6: Bedienung des Grills
GGN 1110

Der Gas Grill
• Geöffneter Vordertür (so verfügbar):

Drehen Sie den Backrohr- und Grillkontrollknopf durch drücken und drehen Sie in die Grillposition " ".

Bei Modellen ohne automatische Zündung:

• Während sie den Knopf gedrückt halten, entzünden Sie den Brenner mit einem Feuerzeug oder Zündholz und warten, bis er brennt.

Bei Modellen mit elektronischer Zündung:

• Drücken Sie den Zündknopf während Sie den Drehknopf gedrückt halten.

• Halten Sie den Drehknopf nachdem sich das Gas im Grill entzündet hat, noch etwa 5 – 10 Sekunden lang gedrückt. Sollte die Gasflamme nicht weiterbrennen, nachdem Sie den Knopf ausgelassen haben, wiederholen Sie den gesamten Prozess und halten Sie den Knopf für 15 Sekunden gedrückt. Sollte es noch immer zu keiner Entzündung kommen, warten Sie für 1 Minute und wiederholen Sie dann den Vorgang.

Warnung: Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden lang gedrückt.

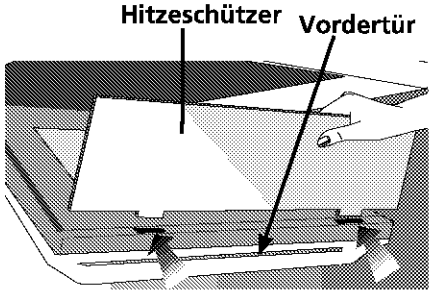
• Schließen Sie nach der Zündung die Tür und heizen Sie 10 Minuten lang vor.

Achtung: Halten Sie die Türe nach dem Vorheizen, während des Grillens halb offen. Um die Kontrollknöpfe der Bedienungskonsole vor der ausströmenden Hitze zu schützen, setzen Sie den Hitzeschild so zwischen der Herdvorderseite und der Herdtüre ein, dass kein Zwischenraum offen bleibt.

• Ölen Sie den Grillrost ein, um ein Ankleben der Speisen auf den Stäben zu verweiden.

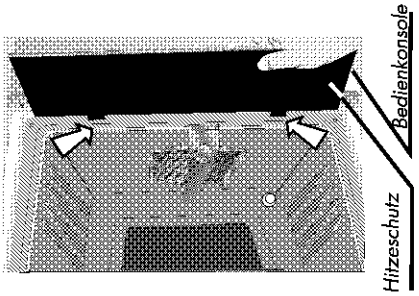
• Geben Sie die Grillplatte auf die 3. oder 5. Rostposition im Herd.

• Positionieren Sie ein Blech unter den Grillrost um so herunter tropfendes Öl aufzufangen; zwecks leichterer Reinigung geben Sie etwas Wasser auf dieses Blech.



Hitzeschutz an der Bedienkonsole anbringen (nur ausgewählte Modelle)

WARNUNG: Halten Sie die Türe nach dem Vorheizen, während des Grillens halb offen. Um die Kontrollknöpfe an der Bedienkonsole vor der ausströmenden Hitze zu schützen, klemmen Sie den Hitzeschutz an der Unterkante der Bedienkonsole in das Gehäuse, wie in der Abbildung gezeigt.

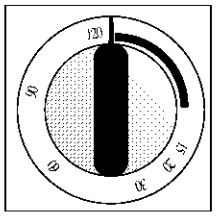


Grill	Shelf position.	Cooking duration (min.)
Lamm	4-5	12-15
Lammkoteletts	4-5	12-15
Rindfleisch		
Kalbskoteletts	4-5	15-25 (1)
Kalbfleisch	4-5	15-25 (1)

(1) Je nach Dicke

* Beim Grillen erhitzen sich zugängliche Teile des Gerätes – halten Sie Kinder daher fern.
* Lassen Sie nicht zu, dass sich Kinder auf die geöffnete Backofentür setzen oder stellen.

Falls Ihr Herd über eine Zeitanzeige verfügt:



Diese Funktion dient lediglich der Zeitanzeige in Minuten; sie kann nicht programmiert werden.
Sie können Zeitspannen von bis zu 120 Minuten einstellen.

Bei Modellen mit Beleuchtungstaste:
Mit dieser Taste können Sie die Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten.

Bei einigen Modellen mit elektrischem Grill GGN 1010 / GZN 1010 A / GZN 1010

Der Grill arbeitet mit Strom. Wenn Sie den Knopf in Grillposition schalten ( ) beginnt der Grill mit Hilfe eines beim Thermostat liegenden Mikroschalters zu arbeiten.
• Nehmen Sie den Grillrost und die Bleche aus dem Herd.
• Schließen Sie danach die Tür und heizen Sie 10 Minuten lang vor.
• Das Einölen des Grills verhindert ein Ankleben der Speisen auf den Grillstäben.
• Platzieren Sie das mitgelieferte Auffangblech direkt unter dem Grillrost.
• Nach Beendigung des Grillvorgangs schalten Sie den Grill ab, indem Sie den Drehknopf nach links (gegen den Uhrzeigersinn) in die ausgeschaltete Position drehen.

•Während des Grillens sollte die Backofentür geschlossen sein.

Teil 7: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!

Was Sie unterlassen sollten:

* Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes, da die Oberflächen heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
* Verwenden Sie keine übergroßen Pfannen oder Fischbräter über zwei Kochfelder, da dies ihren Herd beschädigen kann.
* Gegenstände, die Kinder unter Umständen erreichen möchten, sollten keinesfalls über dem Herd aufbewahrt werden.
* Verwenden Sie kein Wasser um Fett- oder Ölfeuer zu löschen.
* Verwenden Sie den Herd nicht als Luftheizung oder Trockner.
* Erhitzen Sie keine ungeöffneten Speisebehälter, da Druck entstehen kann, der solche Behälter zum Bersten bringen kann.
* Entflammbare Gegenstände oder Plastik niemals in die Nähe der Kochfelder stellen, und niemals feuchte Tücher zum Trocknen über die Kochfelder legen.
* Zur Reinigung des Backrohrs keine biologischen Waschpulver, scharfe Scheuermittel oder chemische Reiniger verwenden.

* Lagern Sie keine leicht entflammbaren Gegenstände wie Spraydosen in anliegenden Schränken.
* Die Belüftungsöffnungen dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
* Verwenden Sie die Handgriffe nicht um an diesen Hand- und Geschirrtücher aufzuhängen.
* Keine (traditionellen) Woks mit gewölbtem Boden verwenden. Verwenden Sie Typen mit flachem Boden.
* Stellen Sie Tisch- und Kochgeschirr sowie Bleche nicht direkt im Herd ab.
* Legen Sie Backbleche nicht mit Alufolie aus, da dies die Luftzirkulation im Backrohr stört.
* Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus.
* Grillen Sie nicht bei offener Backrohrtüre.
* Verwenden Sie den Grill nicht zum Erwärmen von Tellern.

Was Sie tun sollten:

* Lassen Sie Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker anschließen.
* Stellen Sie sicher, dass Sie die Einstellungen kennen, ehe Sie das Gerät verwenden.
* Stellen Sie sicher, dass keine leicht entflammbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts sind, da die Seiten des Geräts während dessen Betrieb heiß werden.

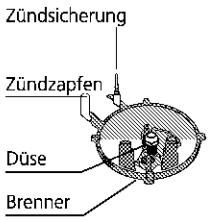
* Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Betrieb ist.
* Schalten Sie immer die Stromzufuhr mit dem Wandschalter ab ehe Sie das Gerät reinigen.
* Kontrollieren Sie nach dem Kochen ob alle Kontrollschalter abgeschaltet sind.
* Halten Sie alle Belüftungsschlitze frei.
* Vergessen Sie nicht, dass der Ofen und die Utensilien bei Verwendung sehr heiß werden.
* Beachten Sie bitte, dass die in dieser Brochure angegebenen Temperaturen und Zeiten nur Richtlinien darstellen.
* Fleisch und Geflügel sollten komplett aufgetaut sein, ehe Sie diese kochen.
* Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie Utensilien vom Grill entfernen möchten – diese können sehr heiß sein.
* Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie die Backrohrtüre aufmachen. Lassen Sie erst Dampf und heiße Luft entweichen ehe Sie die Speisen herausnehmen.
* Verwenden Sie Kochhandschuhe von guter Qualität wenn Sie heiße Speisen und Utensilien aus dem Backrohr oder vom Grill entfernen möchten.
* Wählen Sie die korrekte Rostposition ehe Sie das Backrohr oder den Grill einschalten.
* Reinigen Sie ihren Herd regelmäßig; idealerweise nach jeder Verwendung.
* Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
* Jeder Service sollte von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.

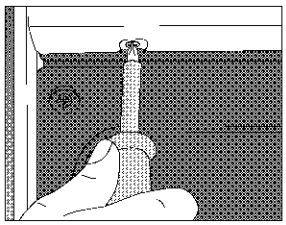
Teil 8: Gasumstellung

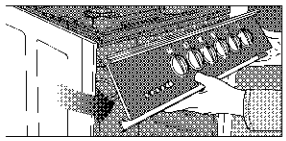
Ihr Herd kann sowohl mit Erg- als auch mit Flüssiggas betrieben werden. Die Umstellung erfolgt, indem Sie die Gasquelle, die Brennstellen, das Backrohr und die Grilldüsen umstellen. Der Austausch der Düsen ist nachstehend beschrieben.
Rufen Sie einen autorisierten Gasinstallateur für die Gasumstellung.

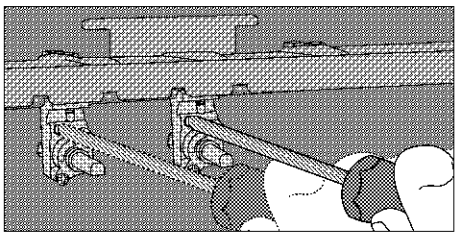
Austausch der Brennstellendüsen

Nehmen Sie Brennerkopf und Brennerdeckel ab ehe Sie mit dieser Prozedur beginnen. Danach:
1. Entfernen Sie die Düse an der Innenseite der Brennstelle mit einem passenden Werkzeug. Dann installieren Sie die neue Düse und dichten das Düsengewinde mit einem Material ab, das Lecks verhindert.







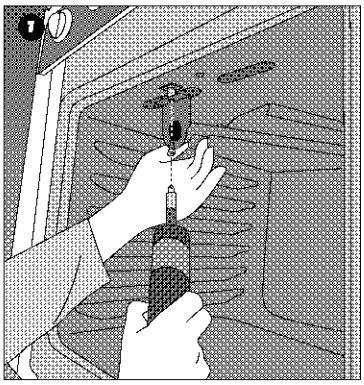


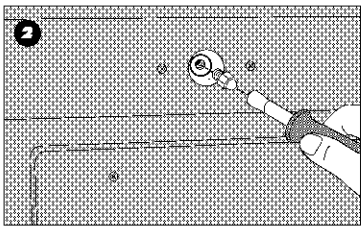
Reduzierter Leitungsdurchfluss

Entfernen der Schaltblende
1. Öffnen Sie die Tür an der Frontseite.
2. Schrauben Sie die zwei Schrauben der Schaltblende heraus und entfernen Sie die Unterplatte der Schaltblende.
3. Lösen Sie die Schaltblende aus den oberen Kerben, ziehen Sie leicht am unteren Ende und lassen Sie diese frei beweglich und die Kabel angeschlossen.
Zünden Sie jenen Brenner, der adjustiert werden soll, drehen Sie den Knopf in die reduzierte Position, und ziehen Sie den Knopf ab.
4. Verwenden Sie einen Schraubenzieher um den Durchflussreduktion an der Düse, die auf der Gasleitung sitzt, vorzunehmen (es ist nur der bolzenförmige Kopf sichtbar).

Bei Propan/Butangas ist es ausreichend, wenn Sie die Schraube komplett fest schrauben.
Bei Erdgas sollten Sie die Schraube ein Mal im Uhrzeigersinn drehen. Normale Flammenhöhe in der reduzierten Position Sollte 6 – 7mm sein.
Sollte die Flamme höher als gewünscht brennen, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn weiter. Wenn sie zu klein ist, drehen Sie in die Gegenrichtung. Die letzte Brennerkontrolle führen Sie so durch, dass Sie den Knopf in die Maximalposition und in die Minimalposition bringen und kontrollieren, ob die Flamme in der jeweiligen Position vorhanden ist.

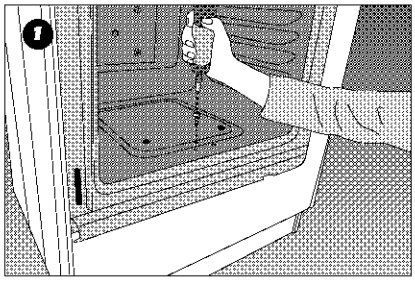
Austausch der Grilldüsen

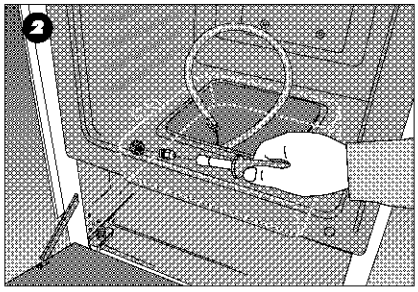




1. Öffnen Sie die Fronttüre und schrauben Sie die Schrauben ab, welche den Grillbrenner mit dem Backofenkörper verbinden.
2. Entfernen Sie den Grillbrenner.
3. Entfernen Sie die Düse mit einem geeigneten Werkzeug.
Zuletzt bedecken Sie die Düsengewinde der neuen Düse mit einem Dichtungsmaterial und befestigen die Düsen an ihrem Platz.

Austausch der Backofendüsen





Öffnen Sie die Fronttüre, ehe Sie mit dieser Prozedur beginnen und entfernen Sie die Backofenbrenner wie in den vorhergehenden Erläuterungen; danach

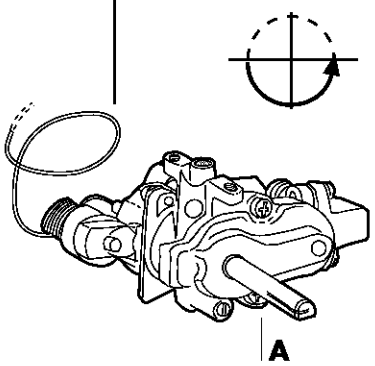
1. Entfernen Sie die Düse mit einem geeigneten Werkzeug.
Dann bedecken Sie die Düsengewinde der neuen Düse mit einem Dichtungsmaterial und befestigen die Düsen an ihrem Platz.

Anpassung der Luftzufuhr

Diese Anpassung betrifft nur die Anpassung der Luftzufuhr für die Backofenbrenner, und sollte vor der Bypass-Adjustierung vorgenommen werden. Ist zuviel Luft vorhanden, ist die Flamme klein und erlischt leicht. Wenn jedoch nur eine kleine Luftmenge vorhanden ist, brennt die Flamme lang und ist im Endpunkt gelblich gefärbt. Um die Luftzufuhr anzupassen, lockern Sie die Luftzufuhrmanschetten, die sich in der Nähe der Gaszufuhr des Brenners befinden. Auf diese Weise können Sie die Öffnungsweite der Luftzufuhröffnung adjustieren. Bei Butangas müssen Sie eine Öffnungsweite von 4mm einhalten, bei Erdgas muss die Öffnung komplett geschlossen sein.
Nehmen Sie diese Adjustierung für Erdgas nur vor, wenn das Backrohr kalt und nicht in Betrieb ist. Achten Sie speziell darauf, dass die Flammen 9-12 mm groß sind und eine blau-grüne Färbung aufweisen.

P.S. An den Gasaustrittsstellen des Backrohrs und an den oberen Brennern gibt es keine Adjustierungsmöglichkeiten.

Propan/Butan	**Erdgas 25 mbar**
Schrauben Sie die Schraube ganz bis zum Ende zu	Lockern Sie die Schraube
	1/2 Umdrehung



Bypass Adjustierung Brennerleitungen

Versuchen Sie nicht die Brennerleitungen abzumontieren, wenn es zu abnormalen Situationen kommt. Rufen Sie einfach einen autorisierten Fachmann, der das Problem lösen wird.

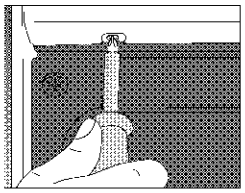
Thermostat

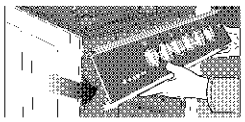
Öffnen Sie die Backofentüre. Montieren Sie die Frontblende ab, indem Sie den Schraube "B" abschrauben. Adjustieren Sie die "A" Schraube mit einem Schraubenzieher, so wie unten gezeigt.

Für die einwandfreie Funktion des Backofens ist es wichtig, dass die Bypass Adjustierung nochmals überprüft wird. Um maximale Sicherheit für den Benutzer sicher zu stellen, müssen diese Arbeiten mit der notwendigen Sorgfalt ausgeführt werden.
Adjustieren Sie das Backofenthermostat wie folgt (Backfen muss leer Sein):

➠ Modelle mit Thermostat : Position 275
➠ Modelle mit mit 8 stufen Thermostat: Position 8
➠ Modelle ohne Thermostat : Position 3
warten sie 15 Minuten bis sich der Backkofen stabilisierd hat.

Thermostateinstellung steht auf Position 1/ 125;
- Wenn die Flamme ausgeht, lockern Sie die Schraube "A" ein wenig.
- Wenn die Flammen größer als 2-3mm, schrauben Sie die Schraube "A" etwas fester.





Wenn die Backofentemperatur extrem steigt, wenden Sie sich an Ihren Service bezüglich der Reparatur des Thermostats.

Teil 9: Wartung und Reinigung

Schalten Sie vor der Reinigung den Hauptschalter aus.
* Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der OFF Position stehen, ehe Sie wieder einschalten.
* Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.
* Es wird empfohlen, säurehältige Verschmutzungen wie z.B. von Öl, Zitronen, usw. sofort zu reinigen.
* Ihr Produkt ist so gebaut, dass überschwappende Flüssigkeiten nicht auf den Boden gelangen sollten. Die Roste können auf einfache Weise entfernt werden, und die Herdplatte kann mit Seifenwasser gereinigt und mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.
* Waschen Sie Brennerdeckel und Roste mit Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach. *** Brennerdeckel und Roste niemals im Geschirrspüler waschen.** Nicht abwaschbare, starke Verschmutzung und Flecken entfernen Sie am besten mit einem handelsüblichen Metalloberflächenreiniger; halten Sie sich bitte an die Gebrauchsanweisungen dieser Reiniger.
* Säurehaltige Verschmutzungen, wie Öl, Zitronensaft, usw., sollten sofort gereinigt werden.
* Verwenden Sie zur Reinigung der Innen- und Außenflächen ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, Scheuer- oder Waschmittel zur Reinigung. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie eine geeignete Reinigungsflüssigkeit.

Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden!

Emaillackoberfläche des Herdes
Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch, das sie zuvor in Seifenwasser getaucht haben. Hartnäckiger Schmutz kann mit Reinigungsmilch, -Paste oder einem Flüssigreiniger entfernt werden. Erkundigen Sie sich gegebenenfalls im Emaillackentwicklungszentrum ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel von dieser Behörde zugelassen ist.
* Reinigen Sie die Herdoberflächen niemals mit harten Bürsten, Stahlschwämmchen oder Messern; diese können das Email und die Nirostaoberfläche leicht zerkratzen.
* Allgemein übliche Spezialreingier können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden. Keine Reinigungsmittel mit Säure- oder Chlorinhalten verwenden. Die Reinigung kann mit einem weichen Tuch, das mit Seifenwasser befeuchtet wurde, durchgeführt werden, oder mit einem weichen Tuch und einem allgemein üblichen Spezialoberflächenreiniger. Verwenden Sie vorrangig entweder eine Reinigungsmilch oder –Paste.

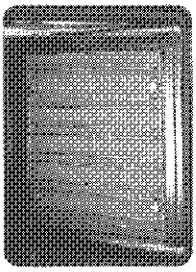
Schalterblende
Reinigen Sie die Schalterblende mit einem feuchten Tuch und polieren Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie zur Reinigung der Knebel keine Sprays, Scheuerschwämmchen oder Scheuerpulver, da diese sonst zerstört werden. Versuchen Sie nicht, die Kontrollknöpfe von der Blende zu entfernen, da dies zu Schäden führen könnte und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

Backrohrinnenausstattung
Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der (Aus) Position stehen. Entfernen Sie alle Bleche aus dem Backrohr. Reinigen Sie den Innenraum mit einem in Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie es trocknen.
Verwenden Sie zur Reinigung kein Scheuerpulver. Allgemein übliche Spezialreiniger können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

Warnung!
Verwenden Sie zur Reinigung des Backrohres niemals eine harte Bürste, Stahlwolle oder ein Messer.
Allgemein übliche Spezialreiniger können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

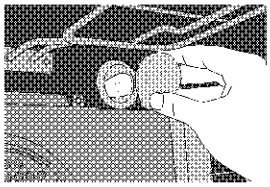
☛ **Katalytisch emaillierte Modelle (so verfügbar);** Der Innenraum solcher Modelle ist mit einer katalytischen Emailschicht überzogen. Da solche katalytischen Emailflächen selbstreinigend sind, müssen Sie diese Modelle nach dem Kochen nicht extra reinigen.

Wenn Ihr Backrohr mit einer Stahlhalterung ausgestattet ist,



entfernen Sie dieses durch abschrauben der 4 Schrauben. Fixieren Sie die Stahlhalterung nach der Reinigung wieder im Backrohr.

Austausch der Backrohrlampe (je nach Modell)



1. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
2. Danach entfernen Sie das Schutzglas an der Innenseite Ihres Backrohrs indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Jetzt schrauben Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus.
4. Nachdem Sie eine passende Lampe, die Sie bei einem autorisierten Händler erworben haben, eingeschraubt haben, bringen Sie das Schutzglas über der Lampe wieder in Position.

Teil 10: Späterer Transport

Transport des Herdes:

Heben Sie die Originalverpackung des Herdes auf. Transportieren Sie den Herd in der Originalverpackung. Befolgen Sie die auf dem Karton aufgedruckten Richtlinien.

Um eine Beschädigung der Backrohrtüre durch die Grillroste oder die Bleche im Ofen zu verhindern, legen Sie in der Höhe der Bleche einen Karton- oder Papierstreifen von 1-1,5 cm Stärke über die Innenseite der Türe. Um ein ungewolltes öffnen der Backrohrtüre zu vermeiden, befestigen Sie sie ggf. mit Klebeband.

Sollten Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen:

Gehen Sie mit der notwendigen Vorsicht ans Werk um eine Beschädigung der Außenflächen und der Glasoberflächen des Herdes zu verhindern.

Verpacken Sie den Herd in Luftpolsterfolie oder dicken Karton und verwenden Sie Klebestreifen zur Befestigung um Transportschäden zu vermeiden.

Der Herd muss in aufrechter Position transportiert werden.
Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf den Herd.

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
4.1. Operating the gas burners
4.2. Operating the hot plates

Part 5: Operating the oven

Part 6: Operating the grill

Part 7: Important do's and don't s

Part 8: Gas convertion

Part 9: Maintenance and cleaning

Part 10: Future transportation

Part 1:
Safety precautions and important items

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

* 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.

Important for asthmatic sufferers

Before using for the first time, protective coatings need to be burnt off. Fumes will be emitted but this is quite normal. Ensure the room is very well ventilated during the burning off process. Avoid directly inhaling the fumes during this process.

Part 2: Installation and preparation

Gas connection

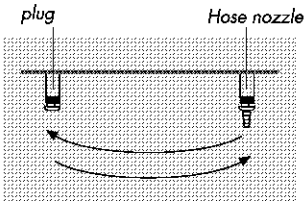
*Before your appliance is connected to the gas supply, check the ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call **authorized service** for adjusting to gas category.

*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 tohe 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 plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. 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.

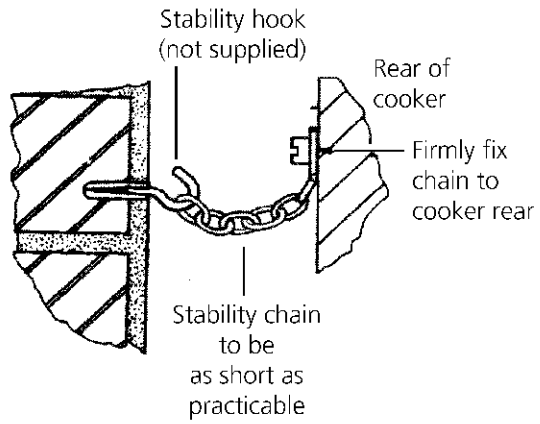
Gas leakage control

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, buble 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.

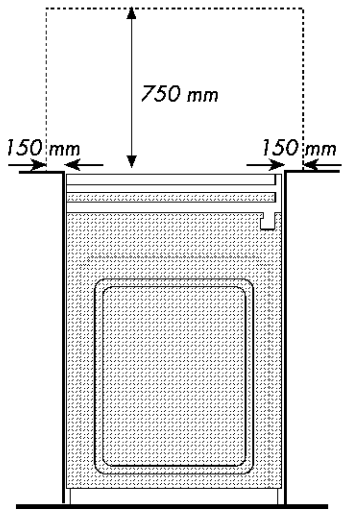
Stability Chain (If your cooker has a chain)

The cooker must be secured by the security chain to the wall or partition behind the cooker.



Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot

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 anticlockwise until the product is in firm contact with the floor.

Electrical connection

☛ Before your appliance is connected to the main electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the data plate correspond with your power supply. You can find the rating plate cavity bottom face.

Warning!
This appliance must be earthed!

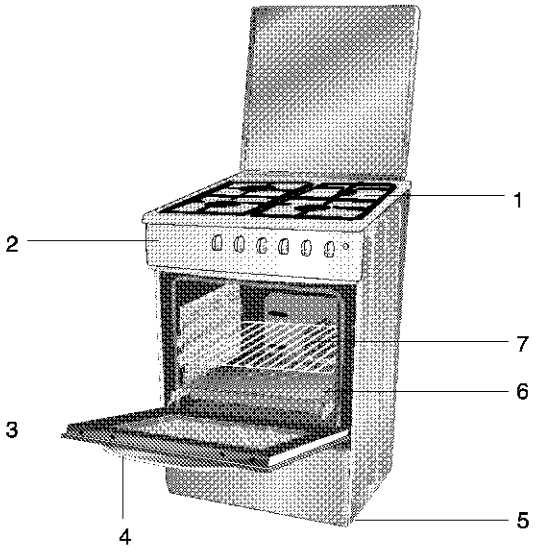
☛ This product must only be installed by a qualified electrician, eg. local electricity company to a suitable double pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulation. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty. If the appliance is connected by a plug, this plug must easily be accessible after installation (but not above the hob).
The cable length should be 2 m. max for isolation safety.

Our company shall not be held responsible for any damage caused by utilization of the oven without proper grounding.
☛ Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.

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

Part 3: Technical specifications

1. Top heaters
2. Control panel
3. Front door
4. Handle
5. Storage compartment
6. Tray
7. Grill shelf



External Dimensions	
Width	: 600 mm
Depth	: 600 mm
Height	: 850 mm

Burners capacity (gross)	
Front right- rapid	: 2,9 kW
Rear left -semi-rapid 1	: 2.0 kW
Rear left- Ø180 HP (available)	: 1500 W
Front left -semi-rapid 2	: 2.0 kW
Rear right- auxiliary	: 1 kW
Centre (available)	: 1 kW
Four burner	: 2.5 kW
Grill burner (available)	: 3 kW
Electrical grill (available)	: 1.5 kW
Lamp (available)	: 15 W
Ignition	: Automatic for top burners
Against risk of fire class	: X

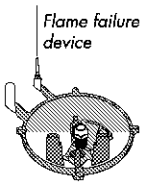
Part 4: Operating the top burners

4.1 Operating the gas burners

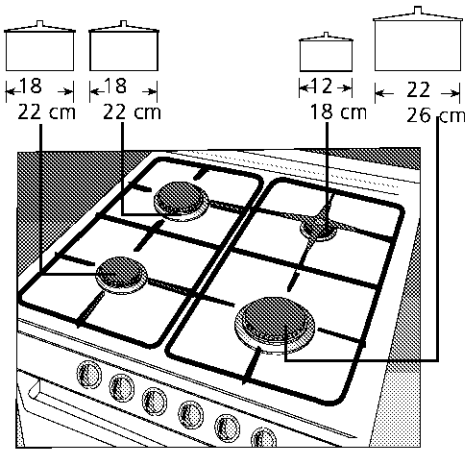
Use of top gas burners

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.

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.



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.

In models with Ignition from the knob You should turn the knob to 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 igniton occurs, wait for 1 minute and repeat again.
Warning : Do not keep the knob in pressed position more than 15 seconds.

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.

4.2 Operating the hot plates

	Corresponding Cooking Values					
Hotplate control position	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:

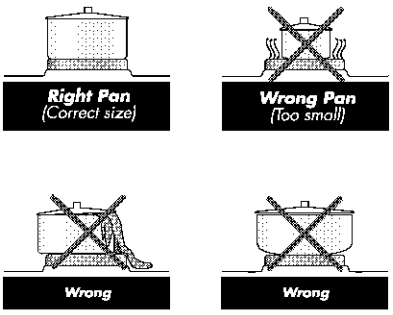
Hotplate operating knobs

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.

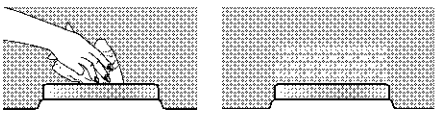
Good Quality Pans

* 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 particulary wet lids on the hotplates damage could occur and safety problem will be experienced.

Hotplate diameter (mm)	Suggested diameter of the pan (mm)
Ø 180 mm	180-200



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

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

Cooking guidelines

Choice of saucepans

For best results, we recommend the use of good quality saucepans with smooth flat bases. Aluminium pans with coloured vitreous enamelled bases absorb heat and are therefore more efficient in use. Never use recessed or ridged base utensils. Ideally the base of the saucepan should be approximately the same size as the heating area. Use pans with sufficient capacity for the amount of food cooked. This reduces 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 more than the one-third of the pan with 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 throughly 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.Picking up the burning pan and rushing outside with it will almost invariably cause burns and injuries.

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

Part 5: Operating the oven

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.

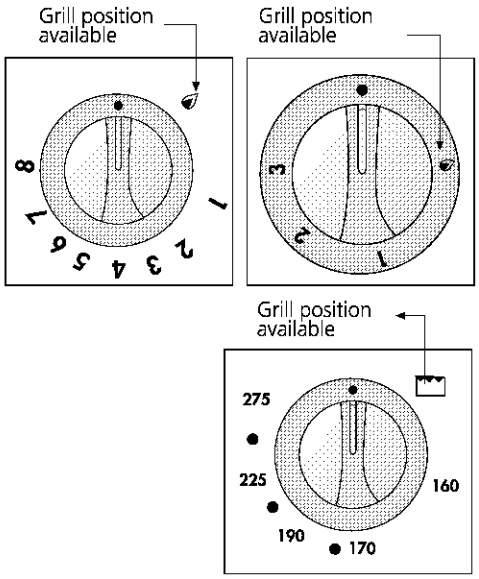
You can check the starting and continuation of the ignition from the control hole.

☛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 igniton 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 with empty oven,

➠ In models with a Thermostat position at 6

➠ In models with a Thermostat position at 225

➠ In models with a tap position at 2

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 Gas Thermostat with 8 position

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Tray position
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	4-5	20-30	4-5
Cake	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Lamb	4	30-40 (1)	4-5
Beef	5-6	25-30 (1)	3-4
Mutton	5-6	40-50 (1)	4-5
Calf	4-5	45-50	4-5
Sliced chicken	5	30-40 (1)	3-4
Fish	4-5	30-40	3
Turkey	4-5	50-60 (1)	4-5
Macaroni	2-3	20	4
Duck	4-5	30	4

(1) Suitable for amount 500 gr

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

Cooking Table for Gas Thermostat

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Tray position
Grape pie	200-220	20-30	4-5
Apple pie	200-220	20-30	4-5
Fruit tart	200-220	25-30	4-5
Pie	200-220	30-40	3-4
Cookies	200	25-35	4-5
Pastry	180-200	20-30	4-5
Cake	220-235	30-40	3
Biscuits	220-235	20-30	4-5
Lamb	200-220	30-40 (1)	4-5
Beef	235	25-30 (1)	3-4
Mutton	250-260	40-50 (1)	4-5
Calf	250-260	45-50	4-5
Sliced chicken	220-235	30-40 (1)	3-4
Fish	235-250	30-40	3
Turkey	265	50-60 (1)	4-5
Macaroni	200-220	20	4
Duck	220-235	35	4

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).

Cooking Table (for models without thermostat)

FOOD LIST	Thermostat position	Cooking Time (min.)	Shelf position
Gateau	1	30-40	5-6
Grape pie	1	25-30	5-6
Fruit tart	1	25-35	5-6
Pie	1	30-40	3-4
Cookies	1	25-35	4-5
Pastry	1	35-45	5
Cake	1	30-40	4
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	4
Turkey	1	50-60	3
Pasta	1	40-45	4-5

(1) Suitable for amount 500 gr

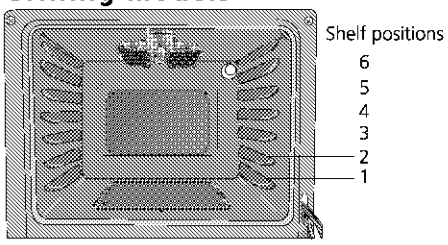
Please note that you can use max 4 kg meal by cooking with the oven tray

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

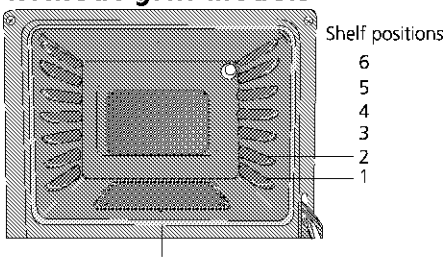
*The cooking times shown by the table start from the moment when the food is introduced in to the oven. They do not include the pre-heating time (10 minutes).

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

Grilling models



without grill models



Inside the oven, there are 6 shelves for trays to take best advantages for its use (numbered from bottom to top).

Part 6 : Operating the Grill (if available):
GGN 1110

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 igniton occurs, wait for 1 minute and repeat again

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

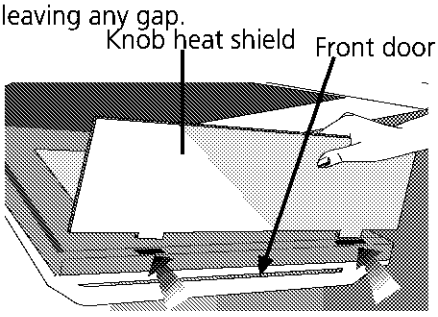
* After ignition close the door perform a 10 minutes preheating.
* Apply oil on the grill shelf to prevent sticking on the bars.
* Locate the grill shelf to the 3 or 5th shelf on the oven.
* Locate a tray to one of the bottom shelves in order to collect to oils and for easy cleaning put some water in it.

• While performing the grill , do not forget to use the knob heat shield correctly and keep the oven door half open or fully open depending upon the knob heat shield model you use.

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

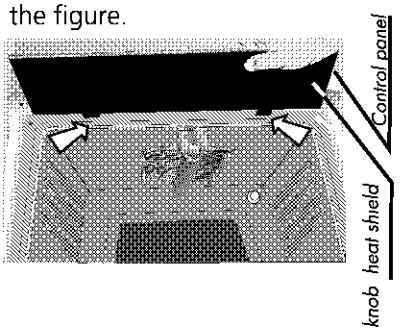
WARNING! Do not grill when the front door is closed. Otherwise, oven parts may be damaged. After preheating, keep the front door half-open during grilling.

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.



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.



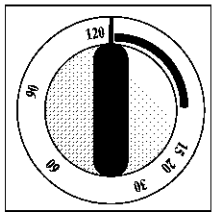
Grill		
	Shelf position.	Cooking duration (min.)
Lamb	4-5	12-15
Lamb chops	4-5	12-15
Beef		
Veal chops	4-5	15-25 (1)
Veal	4-5	15-25 (1)

(1) 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.

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 is controlled by pressing this button.

In some models with electrical grill

GGN 1010 / GZN 1010/ GZN 1010 A

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 than 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.

• Always keep the oven door closed when grilling.

Part 7: 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.

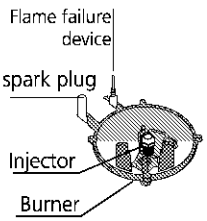
Part 8: Gas convertion

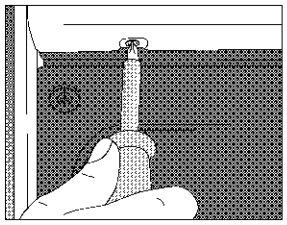
Your cooker can operate both Natural Gas and LPG. You can convert by changing the gas source and the top burner, oven and grill injectors. The replacement procedure of the injectors are explained below.
Call authorized Service for gas convertion.

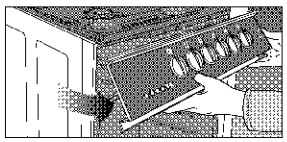
Replacement of the top burner injector

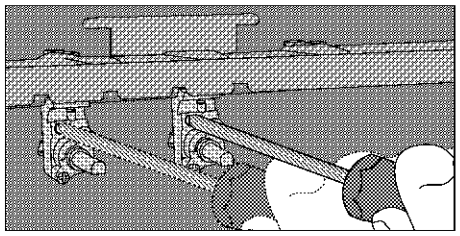
Take off the burner head and burner cap before starting this procedure. Then:

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.

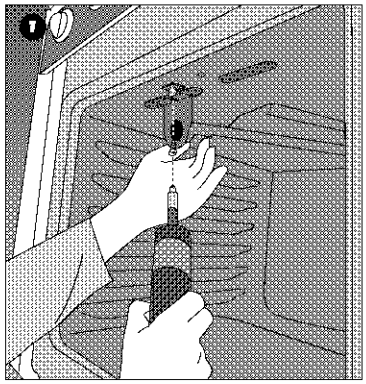
2. Unscrew the two screws of the control panel and take the control panel bottom sheet.

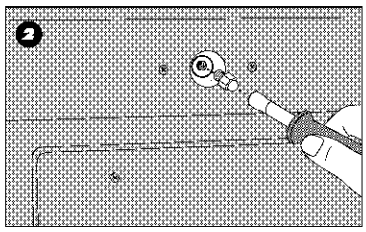
3. Release the control panel from the two notches at the top, slightly pull it to the bottom front and keep it free with its cables connected.
Ignite the burner that should be adjusted, turn the knob to the reduced position, pull and take the knob off.

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 grill injector

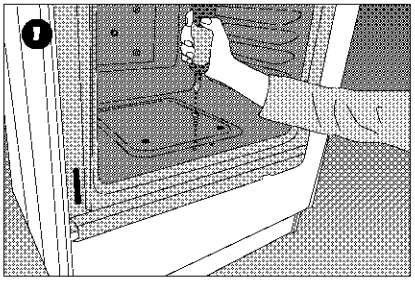


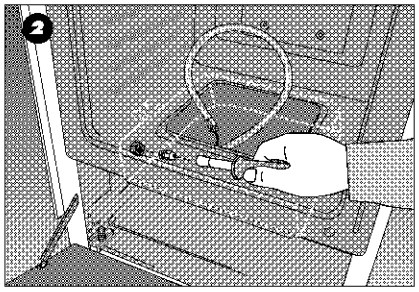


1. Open the front door and unscrew the screw that connects the grill burner to the oven body.
2. Remove the grill burner.
3. Remove the injector with a suitable bit.

Finally, cover the threads of the new injector with leakage preventing material and fasten it into place.

Replacement of the oven injector





Open the front door prior to carrying out this procedure, and remove the oven burner as explained in the previous instructions, then;

1. 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.

Air adjustment

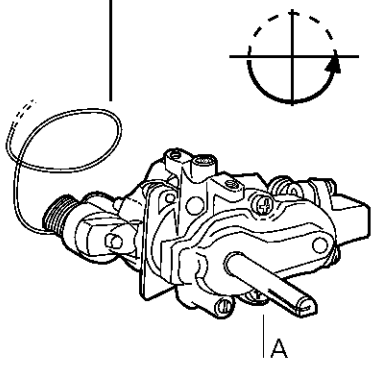
This adjustment is only related to the air adjustment of the oven burner, and it should be done befoore the by-pass adjustment. If there is excessive air, the flame is short and likely to extinguish easily. However if there is a little amount of air; the flames are long and the end points yellow.

To adjust the air, loosen the air adjustment handcuff which is located near to the gas inlet of the burner. By this way you can adjust the aperture of the air adjustment hole for the butane gas you have to leave 4 mm clearance and for the natural gas you have to close completely.

For the natural gas, do the necessary adjustment only when the oven is not operated and cool. Special attention should be given that the flames are 9-12mm and blue-green coloured.

P.S. There is no adjustment device at the gas outlet of the oven or at the top burners.

Butan/ propan	Natural gas 25 mbar
Fasten the screw untill the end	Loosen the screw
	1/2 round



By-pass adjustment

Burner taps

Do not try to dismount the burner taps incase of a abnormal situation. Simply call the authorized service which will resolve the problem.

Thermostate

Open the oven door. To dismount the fornt 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 prowide maximum security to the user these operations have to be done with care.

Adjust the oven thermostat setting

➠ In models with a Thermostat position at 8

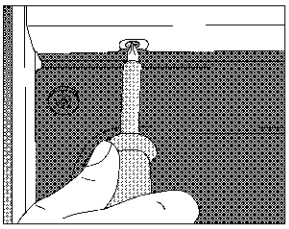
➠ In models with a Thermostat position at 275

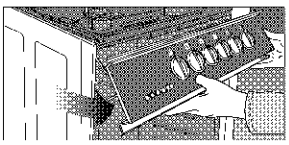
➠ In models with a tap position at 3

You will have to wait 15 minutes until to the oven that is stabilized.

When the thermostat setting is at position 1/or 125;

- If the flame extinguishes loosen the A screw a small amount.
- If the flames are longer than 2-3mm, fasten the A screw.

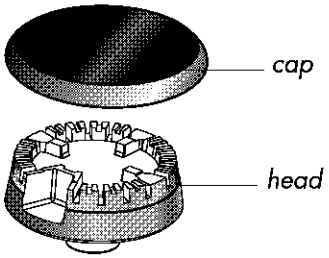




If the temperature of the oven increases extremely, refer to your service for the repairation of the thermostate.

Part 9: 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 dirts 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

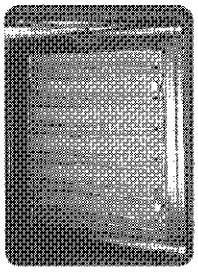
Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position. Take out all trays and the grill out of the oven. Clean out the interior with a piece of moist, soapy cloth. Then, clean it once more with a wet piece of cloth and let it to dry.

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.

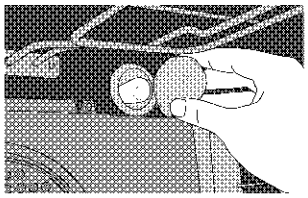
Warning!
Never clean the inside of the oven and trays with hard brushes, steel pads or knives.
Special cleaners that are commercially avaible may be used after carefully reading the warning that are written on the labels.

*** Catalytic-enamelled models (if available);** The oven interior of this model is coated with catalytic enamel since the catalytic enamel cleans itsellf, 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.

Replacing the oven lamp:



1. Unplug the power cable.
2. Then, remove theprotective 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 10:
Future transportation

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

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

* If you do not have the original carton;
Take the necessary precautions in order to prevent the exterior panels, and the glass surfaces of the oven from being damaged.

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

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

RO- 19.04.2005/285.9431.25