

**RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**EN INSTRUCTION MANUAL**

**5CF-56MSP B**  
**5CF-56MSP X**  
**5CF-56MSP M**



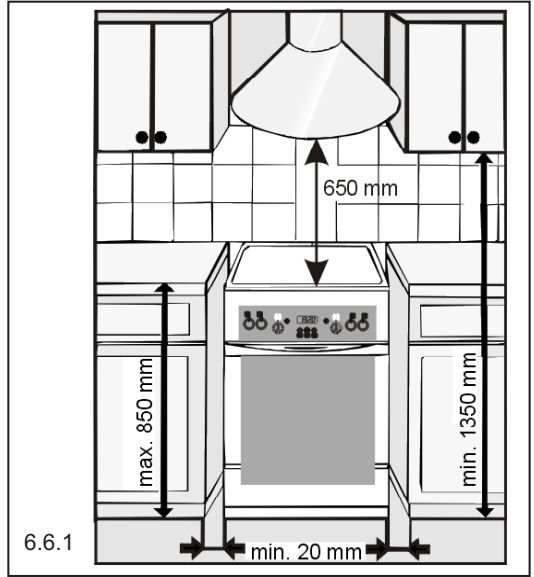
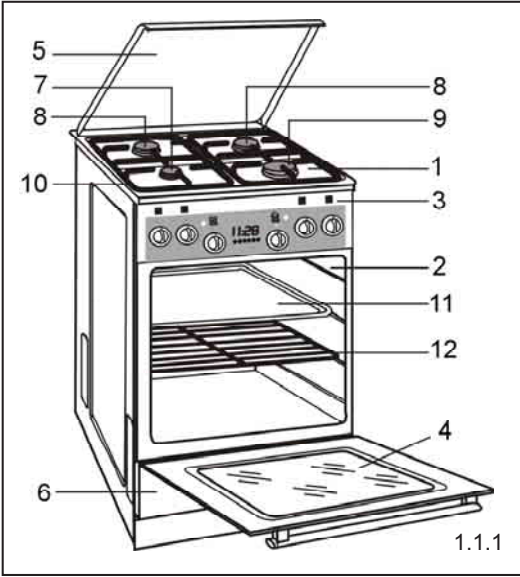
**FAGOR** 



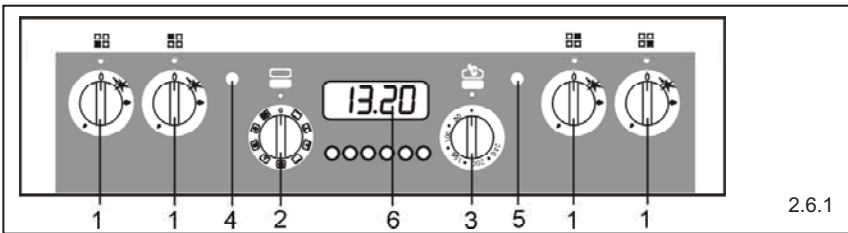
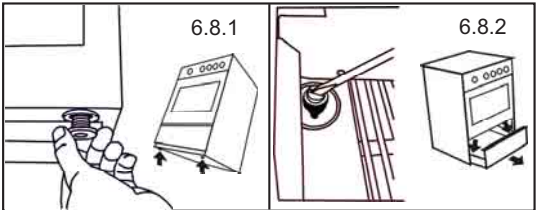
**1**



**6**



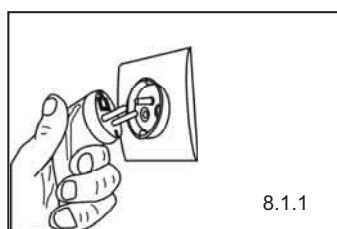
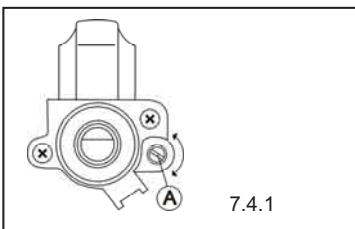
**2**



**7**

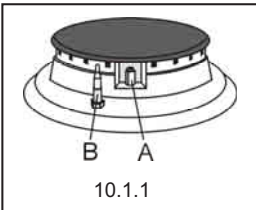


**8**

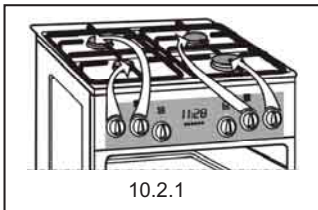




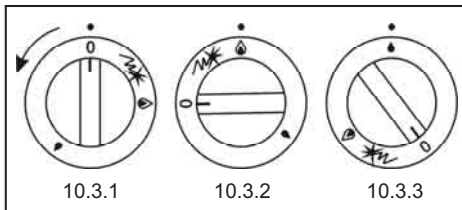
# 10



10.1.1



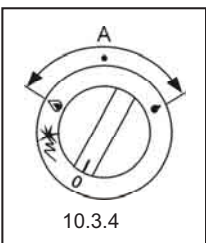
10.2.1



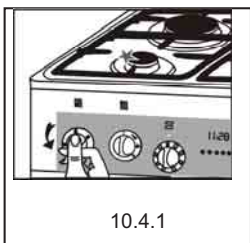
10.3.1

10.3.2

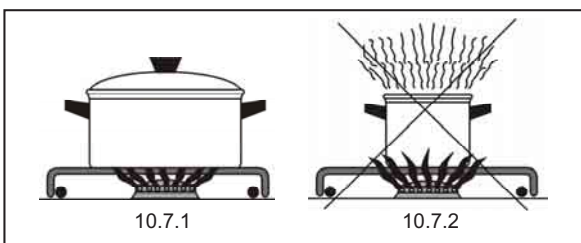
10.3.3



10.3.4



10.4.1

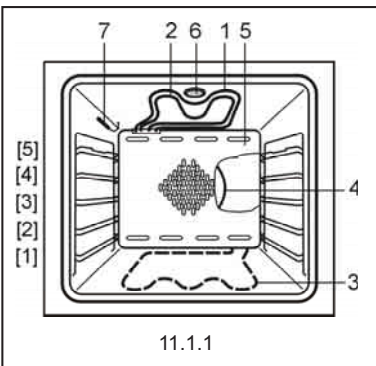


10.7.1

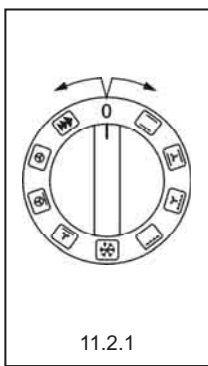
10.7.2



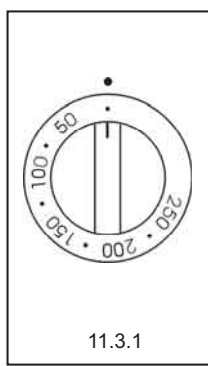
# 11



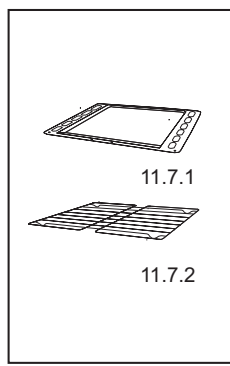
11.1.1



11.2.1

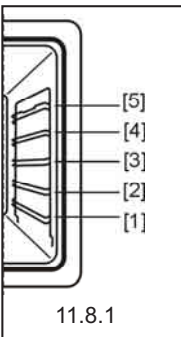


11.3.1

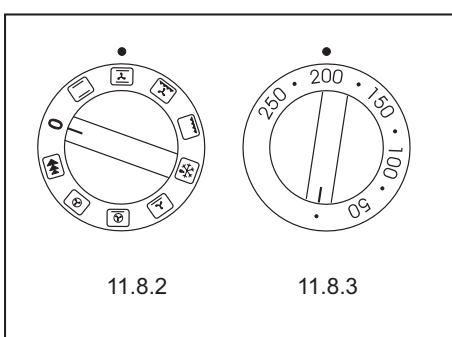


11.7.1

11.7.2

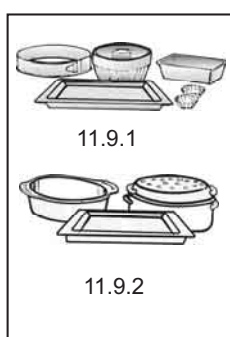


11.8.1



11.8.2

11.8.3

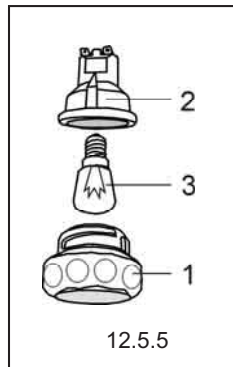
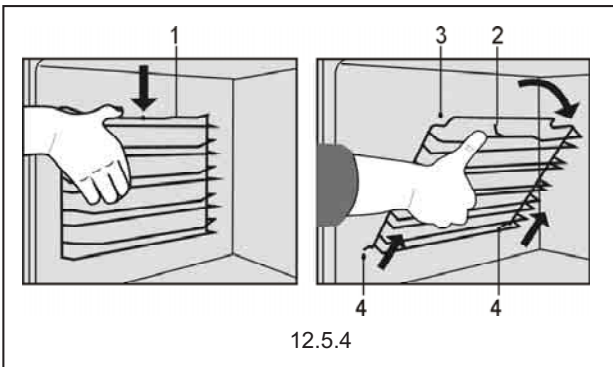
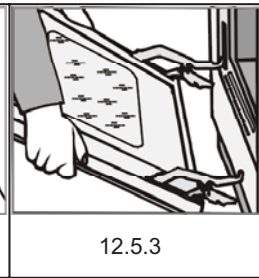
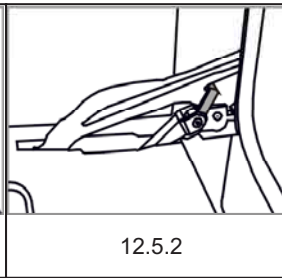
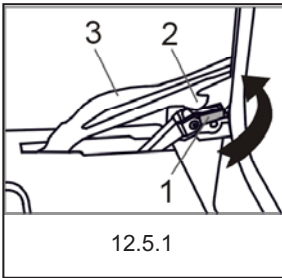
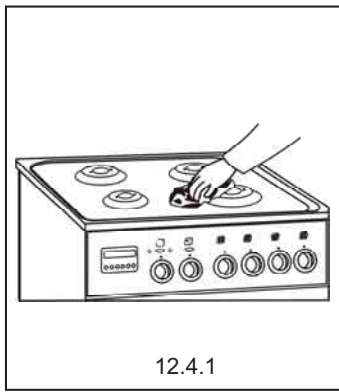
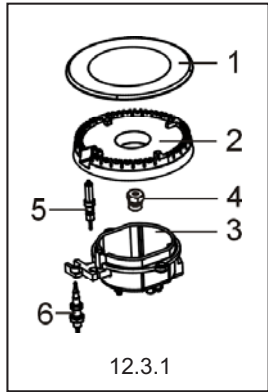
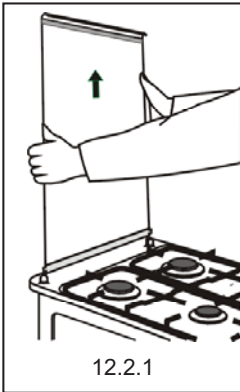


11.9.1

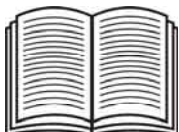
11.9.2



 **12**



Кухонные плиты соответствуют требованиям следующих директив:  
 2006/95/WE – низковольтные электрические изделия  
 2004/108/WE – электромагнитная совместимость  
 90/396/EEC – основные требования к устройствам сжигающим газовые виды топлив [GAD]



### ВАЖНО!

Перед установкой и использованием плиты просим внимательно изучить инструкцию по эксплуатации. Инструкция содержит рисунки, а номера рисунков соответствуют нумерации глав в тексте.



## 1 Идентификация

Приобретенный Вами прибор указан на рис. 1.1.1.



## 2 Характеристика изделия

### 2.1 Предназначение

Кухонная плита предназначена для приготовления пищи исключительно в домашнем хозяйстве. Запрещается ее применение в иных целях.

### 2.2 Класс устройства – 1 (свободностоящее)

### 2.3. Категория газа - II<sub>2H+3B/P</sub>

### 2.4. Номинальная мощность конфорок:

Конфорка малая – 1,0 кВт  
 Конфорка средняя – 1,75 кВт  
 Конфорка большая – 3,0 кВт

### 2.5. Описание составных частей кухонной плиты (1.1.1)

- 1 – плита
- 2 – электрический духовой шкаф
- 3 – панель управления
- 4 – дверь духового шкафа
- 5 – крышка
- 6 – ящик для посуды
- 7 – конфорка малая
- 8 – конфорка средняя
- 9 – конфорка большая
- 10 – решетка плиты
- 11 – поднос духового шкафа
- 12 – решетка духового шкафа

### 2.6 Панель управления (2.6.1)

- 1 – ручки газовых вентиляей
- 2 – ручка выбора функции духового шкафа
- 3 – ручка регулировки температуры
- 4 – контрольная лампочка работы духового шкафа
- 5 – контрольная лампочка регулятора темпера-

туры  
 6 – электронный программатор



## 3 Важная информация

1. Данное оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с физическими либо психическими дефектами или лицами без опыта и знания оборудования, за исключением, если это происходит под наблюдением либо согласно инструкции эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием.
2. Кухонные плиты следует устанавливать в соответствие с существующими правилами и эксплуатировать исключительно в помещениях с соответствующей вентиляцией.
3. Элементы упаковки просим хранить вне досягаемости детей, поскольку они несут опасность для детей.
4. Устройство следует устанавливать после 8 часового содержания в помещении кухни.
5. Перед монтажом устройства следует убедиться, что местные параметры газоснабжения (вид и давление газа) соответствуют устройству. Условия настройки устройства представлены на идентификационной табличке.
6. Данное устройство не подсоединено к системе вытяжки. Оно должно быть установлено и подсоединено в соответствии с существующими правилами монтажа. В особенности, следует обратить внимание на требования, касающиеся вентиляции.
7. Подсоединение плиты к газопроводу или газовому баллону должен осуществлять исключительно квалифицированный мастер или мастер авторизованного сервисного пункта, что должно быть отмечено в гарантийной книжке изделия. Отсутствие соответствующей

отметки означает потерю гарантии.

8. В случае поломки устройства, в особенности при утечке газа или замыкании электропроводки, устройство необходимо выключить, и следует немедленно обратиться в сервисный центр. Запрещается пользоваться неисправной кухонной плитой.
9. Производитель не несет ответственность за травмы либо повреждения, вызванные неправильной установкой устройства, подсоединением к неисправной газовой либо электрической сети или вследствие неправильной эксплуатации устройства.
10. Самостоятельное выполнение каких-либо ремонтных работ, за исключением замены лампочки подсветки камеры духового шкафа, приведет к потере гарантии на устройство.
11. Кухонную плиту запрещается поднимать за



ручку дверей духового шкафа

12. Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в целях модернизации устройства и постоянного улучшения уровня качества, без предварительного информирования пользователей. Однако эти изменения не будут вызывать трудностей с использованием устройств.



## 4 Правила безопасности

- Во время использования, плита становится горячей. Рекомендуется соблюдать осторожность и избегать контакта с горячими элементами внутри духового шкафа. Просим обратить особое внимание на детей.
- Соединительные провода механического кухонного оборудования, используемого вблизи включенной кухонной плиты, должны находиться вдали от ее горячих элементов. Следует следить, чтобы эти провода не были зажаты горячей дверью духовой плиты.
- Для снятия посуды с конфорок или вынимания подносов из духового шкафа следует использовать сухие кухонные варежки.
- Не оставлять без присмотра устройство с зажженными конфорками, в особенности во время жаренья, поскольку перегретый жир может загореться.
- Легковоспламеняемые предметы содержать вдали от конфорок.
- Не хранить в духовом шкафу и контейнере для посуды предметов легковоспламеняемых

и чувствительных к воздействию высоких температур.

- Не нагрывать открытую дверь духового шкафа. Запрещается садиться или вставать на нее.
- Перед открыванием двери духового шкафа, следует отодвинуться от него, чтобы накопившийся горячий воздух мог развеяться.
- Не использовать на плите посуды, которая выступает за периметр плиты.
- Использование устройства для приготовления пищи вызывает выделение тепла и влажности в помещении, в котором это оборудование установлено. Следует убедиться, что помещение кухни хорошо вентилируется. Вентиляционные отверстия должны быть открытыми, либо необходимо установить устройства принудительной вентиляции (кухонную вытяжку).
- При интенсивном длительном пользовании устройством может возникнуть необходимость дополнительной вентиляции, например открытия окна либо более эффективной вентиляции, например увеличения интенсивности механической вентиляции, если такова установлена.
- Перед открытием крышки, ее необходимо очистить от всех загрязнений.
- Рекомендуется охладить поверхность кухонной плиты перед опусканием крышки.
- Перед опусканием крышки следует выключить



все конфорки . Стеклопанель крышки при нагревании может лопнуть.

- Запрещается самостоятельно переделывать кухонную плиту на другой вид газа, осуществлять изменения в газовой и электрической сети устройства.
- Не использовать устройства для отопления помещений.



**В случае утечки газа, следует незамедлительно перекрыть вентиль газовой сети или на газовом баллоне, тщательно проветрить помещение и вызвать аварийную газовую службу. В это время запрещается зажигать спички, курить, включать или выключать электрические приемники ( радио, звонок, выключатель освещения) либо механические устройства, вызывающие искрение.**



**В случае воспламенения газа, улетучивающегося из поврежденного вентиля газового баллона, в целях охлаждения баллона следует набросить на баллон мокрое одеяло**

**и закрыть вентиль баллона. Запрещается использование поврежденного баллона!**

либо другую сторону, в зависимости от потребности.



## 5 Правила пользования

- Не ставить на решетках плиты деформированной или нестабильной посуды, поскольку она может перевернуться и залить конфорки.
- Не ставить пустой посуды над горячей конфоркой.
- Перед снятием посуды с конфорки следует уменьшить пламя или полностью его погасить.
- Конфорки следует содержать в чистоте. Не допускать вскипания блюд и заливания конфорок.



## 7 Монтаж

- Кухонная плита оборудована штуцером с резьбой G1/2". Подключить к штуцеру газ, используя соответствующие инструменты.
- Кухонную плиту можно подключить к внутренней домашней газовой сети либо к баллону со сжиженным газом.
- Перед началом подсоединения кухонной плиты, газовый вентиль должен быть закрыт.
- Соединение рекомендуется уплотнить тефлоновой лентой.



## 6 Установка плиты

- 6.1. После распаковывания устройства проверить, не имеет ли оно явных повреждений. Если плита была повреждена во время транспортировки, подсоединять ее запрещается.
- 6.2. Удалить с плиты возможные наклейки и тщательно смыть с нее остатки клея.
- 6.3. Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо вентилируемым.
- 6.4. Установка устройства должна гарантировать свободный доступ ко всем элементам управления. Не рекомендуется устанавливать плиту на подставке.
- 6.5. Устройство должно быть установлено вдали от легковоспламеняющихся материалов. Стена помещения, которая прилегает к плите, должна быть выполнена из негорящих материалов.
- 6.6. Над плитой должен быть свободный простор для оттока кухонного пара. Наилучшим решением является установка кухонной вытяжки, которая будет впитывать или отводить этот пар. Расстояние между вытяжкой и плитой должно составлять не менее 650 мм (6.6.1).
- 6.7. Запрещается монтаж кухонной мебели непосредственно над плитой.
- 6.8. Кухонная плита оборудована регулировочными ножками, предназначенными для установки уровня плиты. Для получения доступа к регулировочным ножкам, необходимо наклонить плиту (6.8.1) или вынуть контейнер для посуды (6.8.2). Вращать ножки в одну

### 7.1 Подсоединение к газовой сети

- Кухонную плиту можно подсоединить к газовой сети жестко или с помощью сертифицированного эластического металлического шланга.
- Максимальная длина эластического шланга не должна превышать 2,0 метров. Шланг не должен касаться никаких подвижных элементов и не должен пролегать в пространстве, в котором нет достаточно места.
- При подключении к жесткой системе труб, следует обратить внимание, чтобы не создать напряжений в какой-либо точке сети либо какой-либо части устройства.

### 7.2 Подсоединение баллона со сжиженным газом

- Если вы планируете использовать баллоны со сжиженным газом, кухонную плиту не следует устанавливать в подвале или другом помещении, в котором пол находится ниже уровня земли, поскольку сжиженный газ тяжелее воздуха и накапливается на уровне пола.
- Для подсоединения баллона к устройству следует использовать сертифицированный резиновый шланг.
- Для подсоединения кухонной плиты с резиновым шлангом, следует использовать стальную трубу длиной не менее 0,5 м.
- Длина резинового шланга не должна превышать 1,5 м. После подсоединения, шланг должен быть зажат с обоих концов зажимными хомутами.
- Шланг не может быть переломан или сжат и должен быть доступен на всей длине.

# RU

- Шланг не должен пролежать в непосредственной близости от источников тепла (макс. 50°C).
- Протекающий шланг должен быть заменен незамедлительно. Запрещается ремонт протекающего шланга.

После каждого подсоединения газового баллона к кухонной плите, необходимо проверить герметичность вентиля баллона и соединение редуктора с баллоном, а также его работу.

## ВНИМАНИЕ!

- 1. Запрещается проверка герметичности с помощью открытого пламени (например, зажигалки или свечки). Опасность взрыва! Для проверки герметичности можно использовать мыльную воду.**
- 2. Следует периодически контролировать состояние шланга и герметичность соединения, согласно с существующими требованиями.**
- 3. Резиновый шланг не должен прикасаться к горячим частям кухонной плиты.**

## 7.3 Замена жиклеров

В случае необходимости приспособления кухонной плиты к системе газоснабжения с другим видом газа, следует заменить жиклеры и заполнить этикетку смены газа, которая находится в мешочке вместе с инструкцией и гарантийным талоном. После описания, к какому виду газа приспособлена кухонная плита, этикетку приклеить на устройстве.

### Замена жиклеров:


- перекрыть вентиль, отсекающий систему газоснабжения или баллона от кухонной плиты,
- перекрыть все вентили кухонной плиты,
- снять решетки, а также крышки и рассекатели конфорок.
- открутить старые жиклеры и заменить их новыми, согласно с таблицей 1,

- установить на место рассекатели и крышки конфорок,
- отрегулировать вентили конфорок,
- проверить герметичность соединений.

## 7.4 Регулировка вентилей

Регулировка газового вентиля конфорок призвана настроить минимальное пламя конфорки.

### Регулировка вентилей:

- открыть доступ газа и зажечь регулирующую конфорку,
- установить ручку в позиции  - минимум (маленькое пламя), далее не меняя позиции ручки вентиля снять ручку с оси вентиля и наблюдать за пламенем конфорки,
- вращать регулировочным болтом „А” (7.4.1) и наблюдать за пламенем; установить высоту языка пламени таким образом, чтобы оно не гасло при легком сквозняке, а также при быстром изменении положения регулировочной ручки с максимальное на минимальное пламя и обратно,
- можно считать, что регулировка выполнена правильно, если ядро пламени имеет форму конуса зелено-синего цвета высотой приблизительно 2-4 мм,
- если в системе газоснабжения имеют место видимые колебания давления газа (изменение величины пламени при полном открытии вентиля), минимальное пламя следует отрегулировать при низком давлении таким образом, чтобы конфорка не гасла во время ее использования,
- после регулировки вентилей, установить обратно ручку и погасить пламя.

Расход газа при минимальном пламени составляет приблизительно 25% расхода при максимальном пламени.

Таблица 1 Данные жиклеров

	G20 13mbar	G20 20mbar	G30 30mbar
Малая конфорка	084	X072	050
Средняя конфорка	110	Z097	065
Большая конфорка	145	Y118	085
Расположение жиклеров			





## 8 Подключение плиты к электросети

8.1 Кухонные плиты, укомплектованные силовым кабелем с вилкой, должны быть подсоединены к розетке с правильно подключенным штырем заземления (8.1.1)

8.2 В кухонных плитах, укомплектованных силовым кабелем без розетки, следует подсоединить розетку. Кабель подсоединить к розетке с правильным заземлением. Перед подсоединением необходимо убедиться, что:



- напряжение сети соответствует напряжению, представленному на идентификационной табличке.
- электрическая сеть, к которой должна быть подсоединена кухонная плита, имеет соответствующую мощность по отношению к максимальной мощности, потребляемой кухонной плитой, представленной на идентификационной табличке.

**Розетка должна быть расположена в легко доступном для пользователя месте.**

**Просим обратить внимание, чтобы силовой кабель не касался горячих частей кухонной плиты.**



## 9 Подготовка плиты к эксплуатации

- Эмалированные и стеклянные поверхности протереть мягкой и влажной тряпкой.
- Проверить правильность размещения отдельных частей конфорки.
- Вынуть из духового шкафа все дополнительное оборудование, снять с него пленку и вымыть в воде, добавляя жидкость для мытья посуды.
- Кухонная плита оборудована электронным программатором. После подсоединения устройства к сети, следует установить текущее время. Описание программаторов находится в отдельных инструкциях.
- Перед первым использованием кухонной плиты следует закрыть дверь духового шкафа и включить его на приблизительно 30 минут. Духовой шкаф должен быть пустой. Ручку выбора функции установить на позиции  или , а ручку регулятора установить на 250°C. Возникающие при этом дым и запах – незначительны, если позаботиться о соответствующей вентиляции помещения,



## 10 Пользование плитой

### 10.1 Газовые конфорки (10.1.1)

A – розжиг

B – наконечник термопары (система газконтроля)


### 10.2 Ручки.


Подача газа в конфорках регулируется ручками газовых вентилей. Перед включением конфорки следует убедиться, что ручка, которую мы собираемся покрутить, соответствует конфорке, которую мы хотим зажечь. Принадлежность конфорок к ручкам указано на рисунке (10.2.1).





### 10.3 Выбор пламени.

Пламя не должно выходить за пределы дна посуды. Величина пламени зависит от позиции ручки (10.3.1, 10.3.2, 10.3.3)

0 – конфорка погашена (подача газа перекрыта)

 - большое пламя

 - маленькое пламя

Большое пламя  (10.3.2) следует использовать до кипения блюда, а для дальнейшего приготовления его следует уменьшить и лучше установить на позиции «маленькое пламя»  (10.3.3). Величину пламени следует регулировать только в диапазоне между  и  (10.3.4)

### 10.4 Розжиг конфорок

Кухонные плиты оснащены в предохранительное устройство, отсекающее подачу газа к конфорке после угасания пламени, например при залипании конфорки блюдом.

- Ручку выбранной конфорки повернуть против движения часовой стрелки, нажать на нее до упора и держать в этом положении до момента загорания газа (10.4.1),
- После загорания газа, держать нажатой ручку до упора еще около 5 сек, чтобы активировать устройство,
- Отпустить ручку и установить желаемую интенсивность пламени.

**В случае случайного угасания пламени, закрыть вентиль конфорки и невозобновлять попытки зажжения конфорки на протяжении 1 минуты.**

## 10.5 Гашение конфорок

Повернуть ручку по движению часовой стрелки и установить ее в позиции „0”.

## 10.6 Розжиг конфорок при использовании сжиженного баллонного газа

Перед розжигом первой конфорки, открыть вентиль на баллоне, а затем разжечь конфорку, как это описано выше.

При отсекании подачи газа, перед гашением последней конфорки следует:

- закрыть вентиль на газовом баллоне,
- после угасания пламени закрыть вентиль этой конфорки.

Если газовая плита не используется, вентиль на газовом баллоне должен быть закрыт.

## 10.7 Подбор посуды

- Диаметр дна посуды должен быть в 2,5 – 3 раза больше рассекателя конфорки (10.7.1). Посуда не должна выступать за решетку, а пламя не должно выходить за пределы дна посуды (10.7.2).
- Посуда должна всегда быть чистой и сухой, поскольку при таких условиях посуда хорошо проводит и удерживает тепло.
- Во время приготовления пищи посуда должна быть накрыта крышками, что позволит избежать накопления избыточного количества пара в кухонном помещении.

Минимальные размеры посуды:

Для маленькой конфорки	– Ø 90 мм
Для средней конфорки	– Ø 160 мм
Для большой конфорки	– Ø 200 мм



## 11 Пользование духовкой

Во время пользования духовым шкафом, во избежание загрязнения крышки, рекомендуется снять крышку (согласно разделу 12.2).

### 11.1 Компоненты духового шкафа (11.1.1)

[1], [2], [3], [4], [5] – уровни направляющих

- 1 – верхняя спираль
- 2 – спираль гриля
- 3 – нижняя спираль
- 4 – кольцевая спираль
- 5 – перфорированная крышка
- 6 – лампочка подсветки камеры
- 7 – датчик температуры

### 11.2 Ручка выбора функций (11.2.1)



Ручка выбора функций позволяет выбрать самую подходящую функцию для данного блюда. Ее можно поворачивать в обоих направлениях. Ниже описаны функции для духового шкафа.



#### **BOOSTER (работает спираль гриля и кольцевая спираль, а также вентилятор).**

Функция дает возможность быстро разогреть духовой шкаф. По истечении 4 минут достигается температура 160°C, а по истечении прибл. 5 минут 180°C и т.д. Низшие и высшие температуры духовой шкафа достигает на протяжении более короткого или длительного промежутка времени.

#### **Способ использования функции:**

- вынуть из духового шкафа все подносы,
- установить ручку выбора функций на позиции ,
- ручкой регулировки температуры выбрать желаемую температуру,
- когда духовой шкаф достигнет установленную температуру, гаснет красная контрольная лампочка,
- вложить в духовой шкаф блюдо,
- ручкой выбора функции выбрать способ обогрева духового шкафа, напр.  и начать приготовление блюда,
- на программаторе можно установить время приготовления блюда



#### **Конвекционная система**

При этой функции тепло поступает и сверху и снизу. Блюда следует помещать на одном уровне, лучше в центральном месте духового шкафа. Идеально подходит для запекания пирогов, мяса, рыбы, хлеба, пиццы и т.п.



#### **Традиционное запекание с вентилятором**

Вентилятор вызывает циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда. При этом методе следует выбрать температуру более низкую, чем при традиционном методе запекания.



#### **Традиционное запекание**

Функция предназначена для запекания блюд малых размеров (стейки, шашлыки, сосиски, рыбы, тосты, гренки, запеканки и др.).

Блюдо следует поместить на подносе или решетке на середине.

Время запекания принимается в пределах 8-10 минут на каждый сантиметр толщины. Духовой шкаф предварительно следует разогреть при максимально температуре.

Запекаемые порции, по истечении половины времени следует перевернуть на другую сторону.

Во время запекания мяса на решетке рекомендуется установить на нижнем уровне поднос для сбора стекающего жира и влить в него приблизительно 0,5 л воды.



#### **Запекание с вентилятором**

Функция позволяет жарить при одновременном равномерном распределении тепла с помощью вентилятора.



#### **Нижний подогрев с вентилятором**

Вентилятор равномерно распределяет тепло, формируемое в нижней части духового шкафа.



#### **Циркуляция горячего воздуха (включена кольцевая спираль и вентилятор).**

Эта функция идеально подходит для одновременного приготовления двух блюд такого же (или похожего) вида, помещенных на разных уровнях, при чем блюда эти требуют подобной температуры запекания. При запекании двух блюд, температура должна быть несколько выше рекомендованной, а время – более длительное, чем при запекании одного блюда.

Под конец запекания, поднос с пирогом рекомендуется развернуть задом на перед.



#### **Циркуляция горячего воздуха**

Блюдо равномерно разогревается с каждой стороны, а нижняя спираль дополнительно подогревает блюдо снизу.



#### **Разморозка**

При использовании этой функции включен вентилятор, который равномерно распределяет тепло вокруг блюда. Таким образом, одерживается однородное размораживание пищевых продуктов.

### **11.3 Ручка регулировки температуры (11.3.1)**

Регулятор температуры дает возможность устанавливать и автоматически поддерживать температуру в духовом шкафу на требуемом уровне.

На ручку нанесены значки, которые соответствуют уровням температуры в духовом шкафу (после разогрева).

#### **Установка температуры**

– повернуть ручку вправо и установить на желаемой позиции из диапазона 50-250°C.

После окончания запекания – повернуть ручку влево и установить ее на „\*” позиции.

### **11.4. Контрольные лампочки (2.6.1)**

• **Оранжевая контрольная лампочка** обозначает работу духового шкафа. Лампочка всегда загорается после выбора произвольной функции духового шкафа, а гаснет после установки ручки выбора функции на позицию «0».

• **Красная контрольная лампочка** обозначает работу регулятора температуры. Лампочка загорается при установке произвольной температуры и гаснет при достижении этой температуры. Далее, она будет загораться и гаснуть в процессе запекания, сигнализируя о включении и выключении спиралей в целях поддержания заданной температуры.

### **11.5 Электронный программатор**

Программатор позволяет управлять работой духового шкафа в автоматическом или полуавтоматическом режиме.

Использование программатора не исключает возможности ручного управления духовым шкафом.

Описания программаторов представлены в отдельных инструкциях.

### **11.6 Лампочка подсветки духового шкафа**

В целях Вашей безопасности и удобства, в камере духового шкафа во время запекания включена подсветка. Лампочка подсветки загорается после выбора произвольной функции духового шкафа. После выключения духового шкафа, подсветка гаснет.


### **11.7 Дополнительное оборудование**

Кухонные плиты стандартно оснащены двумя поддонами (11.7.1) и решеткой для запекания (11.7.2).

Решетка предназначена для установки на ней различной посуды с блюдами, предназначенной для жарки или запекания. На нее также можно класть некоторые блюда, например мясо, сосиски, рыбу. В таких случаях под решеткой следует установить поддон для стекающего жира и влить в него приблизительно 0,5 л воды, в таком случае духовой шкаф останется чистым.

### **11.8 Функционирование духового шкафа**

1. Разогреть духовой шкаф, а затем поместить блюдо в посуде на соответствующем уровне духового шкафа (11.8.1).




2. Ручкой выбора функции выбрать способ нагревания духового шкафа, например  (11.8.2)

3. Ручкой регулировки температуры установить температуру, соответствующую блюду, например 200°C (11.8.3).
4. В кухонных плитах с программатором можно запрограммировать работу духового шкафа.
5. После завершения запекания, ручки выбора функции и регулировки температуры установить в позициях „0”.

### **Внимание!**

**Во время использования духового шкафа, не следует оставлять его без присмотра. Доступные элементы кухонной плиты становятся горячими. Не допускать к ним детей!**






## 11.9 Эксплуатация духового шкафа



- Для запекания пирогов можно использовать традиционные жестяные формы, а также с тефлоновым покрытием, керамические, стеклянные и из алюминиевой фольги (11.9.1). Если брать во внимание разнообразие форм и возможности применения, самыми универсальными являются жестяные формы. Перед первым использованием, новую жестяную форму следует запечь в сильно нагретом духовом шкафу, чтобы она потеряла свой запах.
- Формы следует наполнять тестом до 2/3 высоты, оставляя необходимое для роста место.
- Для запекания можно использовать посуду керамическую, стеклянную, стальную эмалированную и чугунную, с температуростойкими ручками (11.9.2). Блюда должны помещаться в разогретый духовой шкаф.
- Блюда должны помещаться в разогретый духовой шкаф. Некоторые кухонные плиты оснащены функцией , предназначенной для быстрого разогрева духового шкафа.
- Во время запекания, пирог должен обогреваться равномерно. Это условие выполняется при выборе функции  или  или .
- Если верх пирога слишком темный, то в следующий раз форму с пирогом следует поместить на низший уровень духового шкафа и выбрать низшую температуру, но в тоже время дольше печь.
- Если низ пирога слишком темный, то в следующий раз форму поместить выше и выбрать низшую температуру.
- Во время запекания, следует избегать слишком высокой температуры, поскольку тогда тесто не вырастит и может образоваться закал. В то же время слишком долгое держание теста

в нагретом духовом шкафу может вызвать его пригорание и высушивание.

- При выборе температуры и времени запекания необходимо учитывать массу и консистенцию запекаемого теста.
- Посуду с блюдами можно помещать на соответствующем уровне духового шкафа.
- Пользователь, руководясь своими личными наблюдениями и опытом должен сам подобрать самый оптимальный уровень расположения блюд, а также температуру и режим работы духового шкафа.
- При первом запекании лучше всего начать со средних значений температур, представленных рецептах, а в случае необходимости в следующий раз установить высшую или низшую температуру. Низшая температура вызывает более равномерную окраску теста.
- Для того, чтобы проверить, готов ли пирог, необходимо несколько минут перед выключением духового шкафа воткнуть в тесто деревянную палочку. Если тесто не приклеивается к палочке – пирог готов. После запекания, пирог следует оставить в духовом шкафу еще на протяжении около 5 минут.
- Во время эксплуатации духового шкафа необходимо соблюдать следующие рекомендации:
  - не держать в духовом шкафу ненужного дополнительного оборудования
  - формы для пирогов и запеканок, а также посуду для запекания мяса класть на решетку, а не на поднос, в центральном месте духового шкафа (11.9.3 и 11.9.4),
  - во время выбора параметром запекания необходимо учесть вид посуды; посуда в зависимости от материала, толщины стенок и окраски имеет различную теплопроводность.

## Пицца

В духовом шкафу можно испечь пиццу, приготовленную самостоятельно или мороженную. Рекомендуем предварительно разогреть духовой шкаф, используя функцию , а затем испечь пиццу, используя функцию  или  при температуре около 200°C. При использовании этих функций тепло приходит в основном снизу. Блюдо поместить на одном, лучше всего [2] уровне духового шкафа. Пицца запеченная при функции , более влажная, а при использовании функции , низ будет более хрупок. Мороженную пиццу можно вкладывать непосредственно в нагретый духовой шкаф и запекать, как описано выше.

Запекание мяса в собственном соку лучше всего получается при использовании функции  в особенности для постного мяса. Другие виды мяса, в том числе фарш и птицу можно запекать при функции .

**В случае, если наблюдается сильное парообразование во время запекания сильно влажных блюд, рекомендуется накрыть посуду крышкой и снять крышку на завершающем этапе в целях поджаривания блюда.**

**В таблицах приведены приблизительные температуры и время приготовления для различных блюд. Фактически, могут проявляться разбежности, которые пользователь должен корректировать на основании собственного опыта. Лучше всего провести несколько экспериментов для отдельных блюд, а далее отметить оптимальные время и температуру.**

### Выпечка традиционным методом

Таблица 2

Вид теста	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Песочное тесто	160 - 175	1:15 - 1:20
Дрожжевое тесто	175 - 190	0:50 - 1:00
Бисквит	170 - 180	0:30 - 0:40
Низ под овощи на хрустом тесте	разогретый духовой шкаф 210 - 220	0:10 - 0:25
Булка дрожжевая	190 - 200	0:30 - 0:40
Рулет (яблочный)	220	0:40 - 0:50
Пирог с овощами	200 - 210	0:25 - 0:50
Пирог с обсыпкой	200 - 220	0:20 - 0:30

### Запекание мяса традиционным методом

Таблица 3

Вид мяса	Количество [кг]	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Говядина	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Свинина	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Телятина	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Баранина	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Дичь (заяц)	2	разогретый духовой шкаф 210 - 230	1:00 - 1:50
Курица	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Рыба	1	210 - 225	0:45 - 1:00

### Запекание и тушение мяса с использованием конвекции

Таблица 4

Вид мяса	Количество [кг]	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Цыплята	1	180	0:50 - 1:00
Дичь	1 - 1,5	160	2:00 - 2:20
Телятина	1	160	1:40 - 2:20
Свинина	1	175	1:50 - 2:00
Говядина	1	160	2:00 - 2:30
Гусь, утка	-	175	В зависимости от массы

Вид теста	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Бизэ	100	1:00 – 1:10
Песочное тесто	160	1:05 – 1:10
Дрожжевое тесто	160	1:00 – 1:10
Дрожжевой пирог	175	0:40 – 0:45
Пирог с обсыпкой	175	0:20 – 0:30
Пирог с овощами	175	0:40 – 0:55
Бисквит	160	0:30 – 0:40

Блюдо	Время приготовления [час. : мин.]	
	1 сторона	2 сторона
Котлета и отбивная свиная	8 – 10	6 – 10
Порция свинины	10 – 12	6 – 8
Сосиски (колбаски)	8 – 10	6 – 8
Шашлык	7 – 8	5 – 6
Стейк говяжий	6 – 7	5 – 6
Порция говядины	10 – 12	10 – 12
Отбивная телячья	6 – 8	6 – 8
Стейк телячий	6 – 7	5 – 6
Цыпленок (половина)	10 – 15 (внутр. сторона)	10 – 12 (внешн. сторона)
Филе из рыбы	6 – 7	4 – 5
Форель	4 – 7	6
Гренки	2 – 3	2 – 3
Тосты	3 – 5	2 – 3



## 12 Уход и очистка

### ВНИМАНИЕ!

**Перед тем, как приступить к очистке, отключить электронную плиту от электросети.**

#### 12.1 Общие рекомендации

- Кухонную плиту необходимо чистить периодически. Для чистки не следует использовать грубозернистых средств, царапающих поверхности, проволочных губок, агрессивных химических средств и острых предметов.
- Элементы из нержавеющей жести, рукоятки и контрольное табло чистить слабо концентрированными жидкостями, не содержащими абразивных компонентов.
- Эмалированные поверхности чистить мягкой тряпкой или губкой, смоченной в теплой воде с слабо концентрированным моющим средством, избегать избытка воды. Сильные загрязнения удалять специальными средствами для чистки

кухни.

- Не использовать жестких моющих средств или металлических предметов для очистки стеклянных поверхностей, поскольку они могут их поцарапать, что может вызвать лопанье стекла.
- Поверхность варочной поверхности вокруг конфорок должна всегда содержаться в чистоте, поскольку загрязненная поверхность ухудшает сгорание газовой смеси. При мойке газовой плиты не допускать попадания воды под варочную поверхность.
- Конфорки и электроподжигатели всегда должны быть чистыми, сухими, что обеспечит их правильную работу.
- Загрязненные решетки снять с варочной поверхности, отмочить их в теплой воде с моющим средством, а затем вымыть и осушить.
- Подносы и формы для теста, а также поддоны для запекания мяса, сразу же после использования отмочить в теплой воде с добавкой жидкости для мытья посуды, тщательно вымыть и протереть досуха.

- Просим контролировать чистоту уплотнения двери духового шкафа.

## 12.2 Очистка крышки

В целях облегчения процесса очистки крышки, существует возможность ее снять.

### Демонтаж крышки:

- полностью открыть крышку
- взять ее двумя руками за бока, приподнять вверх и вынуть с кухонной плиты (12.2.1).

Вымыть крышку мягкой тряпкой с добавкой мощного средства, промыть чистой водой и отложить набок.

## 12.3 Очистка конфорок

### ВНИМАНИЕ!

**Конфорки и электроподжигатели необходимо чистить после каждого случая пролития на них пищи, а также периодически, удаляя с них налет и загрязнения.**

Части конфорки (12.3.1)

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1 – крышка      | 4 – жиклер      |
| 2 – рассекатель | 5 – поджигатель |
| 3 – корпус      | 6 – термopара   |

- Снять крышки и рассекатели конфорок, намочить их в теплой воде с мощным средством, а затем вымыть отдельно каждый элемент.
- Элементы конфорки можно быть губкой или щеткой, а для пробивания отверстий для пламени использовать металлический провод. После мойки проверить проницаемость отверстий.
- Рассекатели необходимо мыть после каждого загрязнения, чтобы избежать образования устойчивых пятен.
- Корпус в непосредственной близости от жиклера должен быть всегда чистым. Загрязнение, накапливающееся вблизи жиклера, может вызвать его закупоривание, а конфорки могут гореть слабым пламенем или вообще не будут гореть.
- Жиклеры прочистить кисточкой смоченной растворителем.
- Чистые элементы конфорок тщательно высушить, поскольку влага может препятствовать зажиганию газа или привести к неправильному горению. После сушения элементы конфорок собрать в обратной последовательности от разборки, при этом обращая внимание, чтобы не повредить жиклеры.

## 12.4 Очистка варочной плиты

- Поверхности из нержавеющей жести следует мыть доступными на рынке средствами для чистки кухонных плит (12.4.1).

## 12.5 Очистка духового шкафа

- Перед тем, как приступить к чистке, следует подождать, пока духовой шкаф не остынет. Осторожно на горячие спирали – можно обжечься.
- Духовой шкаф лучше всего чистить после каждого пользования, чтобы не допустить повторного запекания остатков еды и капель жира.
- Не выливать на дно камеры духового шкафа, поскольку вода может попасть на нижнюю спираль.
- Во время мойки верхней стенки камеры духового шкафа следует обратить внимание на расположенные там электрические спирали, датчик температуры и лампочку подсветки духового шкафа. Не нарушить позиции установки датчика.
- В целях облегчения очистки духового шкафа существует возможность снять дверь и направляющие.

### Демонтаж двери духового шкафа:

- полностью открыть дверь,
- заблокировать обе петли (12.5.1) с обеих сторон двери путем вложения обоймы 1 на зубец 2 скобы 3 петли (12.5.2),
- затем взять двумя руками дверь, медленно ее оборачивать в направлении закрытия до угла наклона 45° и вынуть петли с гнезд (12.5.3)

### ВНИМАНИЕ!

1. **Дуга петли натянута большим усилием, и для этого во время снятия двери духового шкафа соблюдать осторожность, чтобы не прижать пальцы.**
2. **Запрещается мыть духовой шкаф устройствами, образующими пар под давлением.**

### Демонтаж направляющих:

- нажмите вниз верхний прут направляющих 1, выньте прицеп 2 из отверстия 3 (12.5.4),
- направляющие 1 отогните внутрь духовки и выдвиньте крайние пруты направляющих из отверстий 4,

После демонтажа лестничных направляющих, внутренность камеры духового шкафа можно вымыть.

- Вымочите направляющие в теплой воде с

моющим средством, а затем очистите их губкой или мягкой щеточкой.

- Духовые шкафы покрыты керамической эмалью.
- Духовой шкаф чистить средствами для очистки плиты.
- Для очистки плохо удаляемых загрязнений, можно использовать специальные средства, предназначенные для очистки духовых шкафов. Однако эти препараты агрессивные и поэтому их следует применять в малых количествах и очень осторожно, соблюдая рекомендации производителя этих средств.
- В случае загрязнения плафона лампочки духового шкафа, следует его вынуть, помыть и вытереть досуха (12.5.5).



## 13 Устранение поломок





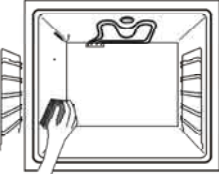
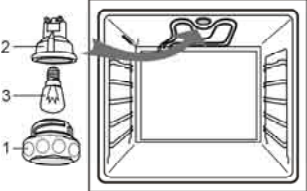
### ВНИМАНИЕ!

**Перед тем, как приступить к устранению поломки, во избежание возможности удара током, отсоединить кухонную плиту от электросети.**

- В гарантийный период все возможные ремонты, кроме перечисленных ниже, должен выполнять авторизованный сервисный пункт.
- Если во время эксплуатации устройства возникнут помехи, следует убедиться, основываясь на ниже представленных рекомендациях, можете ли Вы самостоятельно устранить поломку.

Проблема	Решение
<p>Пьезозажигалка не зажигает газа или не каждый раз его зажигает</p> <p>13.1.1      13.1.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Убедитесь, что кухонная плита подключена к электросети.</li> <li>– Очистите и осушите элементы горелки и пьезозажигалку.</li> <li>– Убедитесь, что крышки и колпачки горелок правильно смонтированы.</li> <li>– Нажимая сверху на крышку горелки, протрите ее о колпак, поворачивая вправо и влево (рис. 13.1.1).</li> <li>– Протрите электрод пьезозажигалки жесткой щеточкой или осторожно напильником (рис. 13.1.2).</li> </ul>
<p>После установки ручки в положение экономное пламя  - газ потухает или пламя слишком высокое</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Избегайте сквозняков в кухонном помещении</li> <li>– Обратитесь к установщику, чтобы отрегулировать экономное пламя .</li> </ul>
<p>Нестабильное пламя</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Убедитесь, что элементы горелки чистые, сухие и что они правильно смонтированы.</li> </ul>
<p>Газ в горелке не зажигается</p> <p>Не заливать водой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Убедитесь, что резиновый провод не прищемлен в случае питания жидким газом из баллона.</li> <li>– Убедитесь, что главный газовый клапан открыт.</li> <li>– Убедитесь, что газовый баллон не пустой.</li> <li>– Если установлена новая кухонная плита или заменен газовый баллон новым, повторяйте процедуру зажигания до момента, пока газ не дойдет до горелки.</li> <li>– Убедитесь, что сопло или пламенные отверстия в горелке не засорены или залиты. Если так, очистите отверстие сопла, используя булавку или иглу. Для очистки отверстий в горелке используйте щеточку, а затем осушите все элементы.</li> </ul>
<p>После освобождения ручки газ потухает</p>	<p><b>Кухонная плита с защитой от утечки газа</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Если электроподжиг находится в ручке, установите ручку на большое пламя , нажмите ее, а после зажжения газа удерживайте нажатой до упора еще в течение нескольких секунд.</li> </ul>



<p>При зажигании одной из горелок искрят электроподжиги всех остальных горелок варочной панели</p> 	<p><b>Нормальное явление</b> После нажатия выбранной ручки образуется искра во всех горелках.</p>
<p>На деталях из нержавеющей стали (inox) образуются пятна, которые невозможно удалить с помощью стандартных средств</p> 	<p>– <b>Поверхности из нержавеющей стали чистите после каждого загрязнения, используя исключительно средства, предназначенные для очистки нержавеющей стали.</b></p>
<p>В духовке образуется дым</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Откройте окно, чтобы проветрить помещение</li> <li>– После охлаждения духовки очистите камеру внутри, прежде всего вертел.</li> <li>– При обжаривании блюд используйте поддон для капающего жира.</li> </ul>
<p>На табло программатора мигают нули „0.00”</p>	<p>Падение либо короткое выключение напряжения в сети. Отсоединить кухонную плиту от электросети, подождать несколько секунд, повторно подключить к сети, а на программаторе установить текущее время.</p>
<p>Не работает подсветка духовки</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убедитесь, что плита подключена к электросети.</li> <li>2. Не довинчена или перегорела лампочка</li> </ol> <p><b>Перед удалением дефектов отключите плиту от электросети</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Отвинтите стеклянный колпак 1 лампочки из патрона 2 и докрутите лампочку 3 или замените ее новой (тип лампочки: E14 230В 25Вт теплостойкость 300°C).</li> </ul>
<p>Поврежден силовой кабель</p>	<p>Если повредится силовой кабель кухонной плиты, то заменить его должен производитель либо специализированный ремонтный пункт или квалифицированное лицо в целях предотвращения опасности.</p>
<p>Блюдо не получается</p>	<p>Параметры приготовления блюда, указанные в руководстве по обслуживанию, являются приблизительными. На практике эти параметры зависят от массы блюда, консистенции теста, уровня, на котором размещено блюдо и т.п. Поэтому советуем сделать несколько попыток для излюбленных блюд, а затем записать оптимальное время и температуру.</p>
<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ !</b> Если после выполнения этих действий прибор попрежнему не работает, обратитесь в сервис-центр.</p>	



## 13 Внешняя среда



Данное устройство обозначено в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС знаком перечеркнутого мусорного контейнера.

Такой знак информирует, что данное оборудование после завершения его эксплуатации не может быть помещено вместе с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан сдать устройство специальным органам, занимающимся сбором отработанного электрического и электронного оборудования.

Надлежащее обращение с отработанным электрическим и электронным оборудованием способствует избеганию опасных для здоровья людей и внешней среды последствий, возникающих вследствие неправильного хранения и переработки такого оборудования.

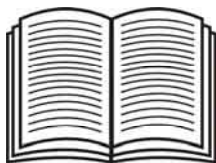
### Технические параметры духового шкафа

	<b>5CF-56MSP B/X/M</b>
Класс энергетической эффективности <sup>1)</sup>	A
Потребление электроэнергии – традиционное запекание [кВт] <sup>2)</sup>	0,79
Потребление электроэнергии – конвекционное запекание [кВт] <sup>2)</sup>	0,95
Полезный объем духового шкафа [л]	53
Размер камеры духового шкафа	средний
Время необходимое на прогревание стандартной выпечки [мин]	45
Полезная поверхность самого большого подноса для запекания [см <sup>2</sup> ]	1080

<sup>1)</sup> В диапазоне от А (наиболее эффективный) до G (наименее эффективный)

<sup>2)</sup> Для стандартной выпечки

The appliances comply with the following Directives:  
 2006/95/WE – The Low Voltage Directive  
 2004/108/WE – 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility  
 90/396/EEC – The Gas Appliances Directive

**NOTE!**

Before installing and operating the appliance, please read this instruction manual carefully. All graphic illustrations contained in this instruction manual are numbered. The numbers appearing on illustrations correspond to the numbers in the text.

**1 Identification of the appliance****3 Important information !**

Your appliance is shown on Fig. 1.1.1.

**2 Product specifications****2.1 Intended use**

This gas-electric cooker is intended for preparing meals at household only. The use of this appliance for other purposes is prohibited!

**2.2 Class of appliance – 1 (stand-alone)****2.3 Gas type – II<sub>2H+3B/P</sub>****2.4 Burner nominal output:**

Small burner	– 1.0 kW
Medium burner	– 1.75 kW
Large burner	– 3.0 kW

**2.5 Construction and accessories (1.1.1)**


- 1 – gas hob
- 2 – electric oven
- 3 – control panel
- 4 – oven door
- 5 – lid
- 6 – drawer
- 7 – small burner
- 8 – medium burner
- 9 – large burner
- 10 – grid
- 11 – baking tray
- 12 – baking grid

**2.6 Control panel (2.6.1)**

- 1 – burner knobs
- 2 – oven control knob
- 3 – temperature adjustment knob
- 4 – oven indicator light
- 5 – temperature adjustment light
- 6 – electronic timer

1. This appliance is not intended for use by individuals (including children) with impaired physical, mental or sensory functions or individuals with insufficient experience or knowledge of the appliance, unless the use of the appliance by such persons takes place under proper supervision or in accordance with the instruction manual supplied to them by persons responsible for their safety. Never let children play with the appliance.
2. The appliance must be installed in accordance with the regulations in force and should be used only in well ventilated rooms.
3. Packaging materials should be kept away from children as they might be very dangerous for them.
4. The product should be installed 8 hours after it has been placed in the kitchen.
5. Prior to installation, ensure that the local supply conditions (type of gas and gas pressure) and the adjustment conditions are compatible with the specifications indicated in the nameplate.
6. The appliance is suitable for connecting to a flue gas outlet. It must be installed and connected in accordance with the valid installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.
7. The appliance should be connected to the gas supply system or LPG cylinder and adjusted only by a certified fitter of gas appliances or a technician of an authorised service centre, which should be indicated on the product's warranty card. The lack of such confirmation will render the warranty null and void.
8. In the event of failure, particularly gas leaks or short-circuits, turn the appliance off and contact your authorized service centre immediately. A faulty appliance must not be used until repaired.

# EN


9. The manufacturer declines any responsibility for injury or damage due to the improper installation, connection to a faulty gas supply system or improper use of the appliance.
10. No unauthorized repairs are allowed, except for replacing the oven lamp bulb, on pain of voiding the warranty rights.
11. Never lift the cooker by taking hold of the handle on the door of the oven .
12. In order to upgrade the appliance and to continually improve its quality, the manufacturer reserves the right to introduce changes in the appliance, without prior notification to the users. However, such modifications will not cause any difficulties in using the appliance.



## 4 Safety recommendations

- When in use, the cooker becomes very hot. Care should be taken to avoid touching hot elements inside the oven. Special attention should be paid to children.
- Connection leads of other household electrical equipment used while the cooker is being operated should be kept away from its hot elements. Care should be taken not to press connection leads with the hot oven door.
- Use dry protective gloves when moving the dishes off the gas hob or the baking tins out of the oven.
- Overheated fats and oils may easily catch fire, therefore the dishes prepared with fat or oil should only be cooked under supervision. Never leave the appliance unattended with gas burners turned on.
- Inflammable items should be kept well away from the burners.
- Never place inflammable or heat-sensitive items in the drawer or inside the oven.
- Never overload the oven door when open. Do not sit or stand on it.
- Always stand back when opening the oven door so that the accumulated hot air can dissipate safely.
- Never place pots on gas burners if they protrude outside the gas hob.
- Heat and humidity are generated in rooms where cooking or baking appliances are installed and used. Ensure good ventilation in the kitchen – make sure that ventilation grates are open or install mechanical ventilation devices (a hood with mechanical absorption of odours).
- Intensive and long-term use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening the win-

dows or increasing the effectiveness of ventilation system by setting the hood control to a higher level, if available.

- It is recommended to clean the lid before lifting it off the hob.
- Allow the gas hob to cool down before covering it with a lid.
- Turn all burners off before closing the lid. Glass lid may break when heated .
- Never make any unauthorized adjustments to the appliance, e.g. converting it to a different type of gas or modifying the gas or power supply system.
- Do not use the appliance for heating rooms.



***In the event of an escape of gas, immediately close the valve on the gas supply line or a gas cylinder, ventilate the room thoroughly and call gas emergency service. During that time you must not light matches, smoke cigarettes, turn on or off any electrical appliances (radio, electric bell, light switch, etc) or mechanical appliances which produce sparks.***



***Should there be a leak on the gas cylinder valve and flames appear, throw a wet blanket over the cylinder so that it cools down, and shut off the cylinder valve. Never use damaged gas cylinders!***



## 5 Important tips

- Never place deformed or unstable cookware on pan supports as they may turn over and spill the burners.
- Never place empty cookware over a lit burner.
- Before taking a dish off the burner, reduce the flame or put it out completely.
- Keep the burners clean; prevent the dishes from overflowing and flooding the burners.



## 6 Positioning the cooker

- 6.1. After removing the packaging, check the appliance for any visible damage. Do not install the cooker if the appliance has been damaged during transport.
- 6.2. Remove all stickers from the appliance. Clean all parts of the cooker thoroughly to remove the remaining glue.

- 6.3. The room where the cooker is to be installed should be dry and well ventilated
- 6.4. The position of the cooker should ensure free access to all controls. It is not recommended to place the appliance on the base
- 6.5. The appliance should be installed away from flammable materials. The kitchen wall adjacent to the cooker should be made of non-flammable materials
- 6.6. Provide sufficient open space above the cooker to allow cooking vapours to dissipate. A ventilating hood can be installed in order to absorb or discharge the vapours. The distance between the gas hob and the hood should be at least 650 mm (fig. 6.6.1).
- 6.7. The cooker should be installed in a set of cabinets not higher than 850mm. Do not fit kitchen cabinets over the cooker.
- 6.8. The cooker is fitted with levelling feet which allow adjusting the level of the appliance. The feet are accessible after removing the drawer (fig. 6.8.2) or tilting the cooker (fig. 6.8.1). Rotate the feet one way or other, as required.



## 7 Installation

- The cooker is equipped with a G $\frac{1}{2}$ " stub pipe. Using proper fittings, connect the stub pipe to the gas supply system.
- The cooker may be connected to the natural gas supply system or LPG cylinder.
- Before proceeding with the connecting activities, make sure that the gas tap is closed.
- It is recommended to seal the connections with a Teflon tape.

### 7.1 Connecting to the natural gas supply system

- The cooker may be connected to the gas supply system using a rigid pipe or a flexible metal hose conforming to the requirements of national standards
- The maximum length of the flexible hose must not exceed 2.0 m. The hose must not come into contact with any moving parts. Sufficient space must be provided for the hose
- When connecting to a rigid pipe, care must be taken to avoid exposing any part of the device or point of gas installation to excessive mechanical stress.

### 7.2 Connecting to an LPG cylinder

- If you wish to use an LPG cylinder, do not install

the cooker in the basement or in any other room where the floor is below the ground level, as LPG is heavier than air and accumulates at the floor level.

- When connecting the appliance to an LPG cylinder, use a rubber hose conforming to the requirements of national standards
- To connect the cooker with a rubber hose, use a steel pipe with the length not less than 0.5 m.
- The length of the rubber hose should not exceed 1.5 m. Upon connecting, the hose should be secured with hose clamps at each end.
- The hose must not be choked, twisted or bent sharply and must be accessible along its entire length.
- The hose must not be laid near any sources of excessive heat (max. 50°C)
- Broken hose must be immediately replaced. Any repairs to a leaky hose are strictly forbidden.
- Every time you connect the cooker to the LPG cylinder, check the air tightness at the cylinder valve and at the connection of the regulator to the cylinder, and its operation.

### WARNING!

1. ***Under no circumstances can the air tightness be checked by means of a naked flame (e.g. with a match or candle). Danger of explosion! Use soapy water to check the air tightness.***
2. ***The condition of the hose and the tightness of the connection should be checked periodically in accordance with the applicable regulations.***
3. ***Rubbed hose must not come into contact with any hot elements of the cooker.***

### 7.3 Replacing the nozzles

If it is required to change the type of gas supplied to the cooker, it is necessary to replace the nozzles and fill in the "Gas Conversion" sticker supplied with the appliance in a plastic seal containing the warranty card and the instruction manual. Upon specifying what type of gas the appliance was converted to, put the sticker on the appliance.

#### Replacing the nozzles


- shut off the valve cutting off the cooker from the gas supply system or from the cylinder,
- turn off all gas taps in the cooker,
- remove pan supports, lids and rings from burners on the gas hob,
- remove the nozzles and replace them according to Table 1,
- put hob burners' lids and rings back into place,
- adjust gas taps on the gas hob,
- check the connections for soundness.

# EN

## 7.4 Adjusting the gas taps

The adjustment of hob burner taps is accomplished by setting the flame on the burner in the simmering position.

### Adjusting the taps:

- open the gas flow with the knob and light the burner to be adjusted,
- set the knob in simmering flame position , and then, maintaining that position, remove the knob from the tap pin and watch the burner's flame
- turn the adjustment screw "A" (fig. 7.4.1) and watch the flame; set the flame to such a size that will prevent it from being extinguished by a slight draught or during the operation of quickly turning the knob from the full to the simmering position of the flame and back;
- the adjustment is correct when the core of the flame is cone-shaped in green and blue colour and is ca. 2 – 4 mm tall
- if there are perceptible changes of gas pressure in the gas supply system (change in the size of flame at full flow), the simmering flame should be set when pressure in the system is low to prevent the burner from extinguishing during normal use,
- upon adjusting the taps, put the knob back in its position and turn off the flame.

The amount of gas used with taps set to minimal gas flow corresponds to ca. 25 % of use when the taps are set to full flame.



### 8 Connecting the cooker to power supply



8.1 The cooker is equipped with the power cord with a plug and must be connected to a mains socket properly fitted with earth contact (fig. 8.1.1).

8.2 If the power cord is not fitted with a plug, the plug must be connected to it. The cord must be fitted with a plug with a proper grounding prong. Before connecting to a power supply, ensure that:

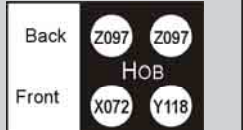


- the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage at the site where the appliance is connected
- the performance of the power supply at the place of connection is sufficient to meet the maximum power requirements of the appliance, as specified on the nameplate.
- **The mains socket should be easily accessible to the user.**
- **Make sure that the power cord does not come into contact with hot parts of the cooker.**



### 9 Preparation for use

- Wipe the enamelled and glass surfaces with a soft damp cloth.
- Make sure that all parts of the burners are positioned correctly.
- Remove the equipment and foil from the oven and clean it with warm water with added detergent.
- If the appliance is equipped with an electronic timer, set the current time after connecting the cooker to the electricity supply. Instructions for use of the electronic timer are explained further in the manual
- Before the first use, close the oven door and turn the oven on for ca. 30 minutes. The oven must be empty when heated. Turn the oven control knob to  or  and the temperature adjustment knob to 250°C. The smoke and smell produced during this procedure are only slight, provided that the room is well ventilated, e.g. by opening the windows. After it has cooled down, clean the oven according to instructions set forth in section "Cleaning and Maintenance".

**Table 1 Burner nozzle specification**

	G20 20mbar	G20 13mbar	G30 30mbar
Small burner	X072	084	050
Medium burner	Z097	110	065
Large burner	Y118	145	085
Arrangement of burner nozzles			



## 10 Using the gas hob

### 10.1 Gas burners (fig. 10.1.1)

A – sparker

B – end of thermocouple (flame safety device)

### 10.2 Knobs

The gas flow in particular burners is opened and closed with the use of knobs fitted on the gas taps. Before turning the burner on, make sure that the knob you are about to turn corresponds to the burner which is to be used. The burners and their corresponding knobs are shown in fig. 10.2.1.

### 10.3 Setting the flame

The flame should not lick around from the bottom of a pan. The size of flame depends on the position of the knob (fig. 10.3.1, 10.3.2, 10.3.3).

0 – burner switched off (flow of gas shut off);

🔥 - large flame; 🔥 - small flame (simmering)

**Large flame** 🔥 (fig. 10.3.2) should be used until the liquid is brought to boiling after which the flame should be turned down and further cooking continued over a small flame 🔥 (fig. 10.3.3). The size of the flame should be adjusted only within the range of small 🔥 and large flame: 🔥 – (fig. 10.3.4).

### 10.4 Lighting the burners

The cookers are equipped with a flame failure safety device which cuts off the gas flow to the burners when the flame is extinguished, e.g. by overflowing food.

- press the knob of the selected burner all the way in, turn it in the counter-clockwise direction and hold until the burner has ignited (fig. 10.4.1)
- when the burner has ignited, keep the knob pushed in for ca. 5 seconds to allow the flame failure device to energise
- release the knob and set the size of the flame

***If the flame has accidentally extinguished, close the gas flow and wait for at least 1 minute before retrying to reignite the burner.***

### 10.5 Extinguishing the burners.

Turn the burner knob in the clockwise direction to its “0” position.

### 10.6 Lighting the burners (cookers supplied from an LPG cylinder)

Before lighting the first burner, open the valve on the LPG cylinder, and then light the burner in accordance with the above described.

When cutting off the gas flow, prior to extinguishing the last burner:

- close the valve on the LPG cylinder,
- when the flame has gone out, close the tap of that burner.

When the cooker is not in use, the valve of the LPG cylinder should be closed.

### 10.7 Cookware selection

- Cookware base diameter should be 2-3 times greater than the diameter of the burner ring (fig. 10.7.1). Cookware should not protrude outside the gas hob grid and the flame should not lick around from the bottom of a pan (fig. 10.7.2).
- Cookware should always be clean and dry as it will then conduct and retain heat well.
- During cooking, the cookware should be covered with lids to prevent excess amounts of vapour from accumulating in the kitchen.

Minimal cookware dimension:

for small burner	– Ø 90 mm
for medium burner	– Ø 160 mm
for large burner	– Ø 200 mm



## 11 Using the oven

When operating the appliance, it is recommended to remove the lid (in accordance with fig. 12.2) to prevent it from becoming soiled.

### 11.1 Parts and accessories (fig. 11.1.1)

- [1], [2], [3], [4], [5] – guide levels
- 1 – upper heater
  - 2 – grill heater
  - 3 – lower heater
  - 4 – circular heater
  - 5 – perforated shield
  - 6 – oven lamp
  - 7 – temperature sensor



### 11.2 Oven control knob (fig. 11.2.1)

Oven control knob enables the user to select a function suitable for preparing a particular dish. The knob can be rotated in both directions. Shown below are functions applicable for oven.

## **BOOSTER (grill heater, circular heater and the fan are active)**

This function enables fast oven heat-up. Within 4 minutes, the temperature in the oven reaches 160°C and within ca. 5 minutes it climbs to 180°C, etc. Lower and higher temperatures are reached within shorter or longer time spans.

### Using this function:

- remove all baking trays and tins from the oven.
- set the oven control knob to 
- set the desired temperature using the temperature adjustment knob
- after the oven has heat-up to the selected temperature, the red indicator light goes off
- put the dish in the oven
- select oven function, e.g.  using oven control knob. The dish is now being prepared in the oven.
- you may use the timer to set the baking time.

## **Lower and upper heater turned on – conventional baking**

Both heaters deliver heat to the oven. Dishes should be placed on one level of the oven, preferably the middle one. This kind of heating is ideal for cooking cakes, meat, fish, bread, pizza, etc.

## **Traditional baking with heat evenly distributed by the fan**

The fan circulates hot air around the dish which is being prepared in the oven. This function requires temperatures lower than in traditional baking methods.

## **Traditional grilling**

This function is intended for grilling small size dishes (steaks, kebabs, sausages, fish, toasts, krouts, etc.)

The dish should be placed on a baking tray or a roasting spit on the middle level of the oven.

The grilling time is assumed approximately 8 - 10 minutes per each centimeter of thickness.

Before starting to grill your dish, pre-heat the oven at a maximum temperature. At half grilling time, turn the dish upside down.

When grilling meat on a roasting-spit, place a drip tray filled with ca. 0.5 l of water under the grilled dish on a lower level of the oven.

## **Grilling with the fan**

This function allows for grilling with heat evenly distributed throughout the oven.

## **Lower heater and fan turned on**

Both the lower heater and the fan are on. The vent distributes the heat delivered by the lower heater.

## **Turbo heater (circular heater and the fan turned on)**

This function is particularly useful for cooking two dishes of the same (or similar) kind at the same time, placed on two different levels in the oven. The two dishes should require similar cooking temperatures. When cooking two dishes, remember to set the oven temperature slightly higher and the cooking time slightly longer than recommended for baking a single dish only.

It is best to turn the pan back to front at the end of baking.

## **Turbo heater and lower heater turned on**

The heat is distributed evenly around the dish which is additionally heated at the bottom by the lower heater.

## **Defrosting**

With the vent turned on, the heat is distributed evenly around the dish, thereby ensuring regular defrosting of frozen foods. This function is suitable for all types of frozen foods.

Frozen vegetables may be prepared straight away without defrosting.

## 11.3 Temperature adjustment knob

Temperature adjustment knob (fig. 11.3.1) enables to adjust the temperature in the oven and maintain it at the desired level.

The temperatures indicated on the knob correspond to the temperatures in the oven (after the heat-up).

**Adjusting the temperature** – turn the knob right to the desired position within the temperature range of 50 – 250 °C.

**After baking** – turn the knob left and set it to zero indicated by a symbol of a dot (•).

## 11.4 Indicator lights (panel 2.6.1)

- **Orange indicator light indicates** that the oven is turned on. This indicator light turns on each time when any of the oven function has been selected and turns off after the oven has been switched off by setting the oven control knob to “0” (off).

- **Red indicator light indicates** that the temperature adjustment knob has been used. The light appears when the temperature adjustment knob has been set to a particular temperature and goes off when the selected temperature has been reached in the



oven. When the oven is being used, the light will turn on or off, thereby signalling that the heaters have been automatically switched on to maintain the temperature in the oven or switched off when the desired temperature has been reached.

### 11.5 Electronic timer

Electronic timer enables you to control the oven using an automatic and semi-automatic mode.

It is also possible to control the oven functions manually, without using the timer.

Electronic timers' functions are set out in separate instructions.

### 11.6 Oven light


For your comfort and safety, the oven has been fitted with a light bulb which lights up the inside of the oven during its operation. The light turns on after any of the available baking functions has been selected and goes off after the oven has been switched off.

### 11.7 Accessories

Standard accessories of the oven include two baking trays (fig. 11.7.1) and a baking grid (fig. 11.7.2)

The baking grid is designed for placing baking tins with dishes intended for baking or roasting. Certain foods may be placed directly on the grid, e.g. meat, sausages or fish. In such cases, a drip tray filled with ca. 0.5 l of water must be placed underneath to collect the dripping fat. This will keep the oven clean.

### 11.8 Using the oven

1. Heat the oven and put the baking tin containing the dish on a selected oven level (fig. 11.8.1)
2. Select a baking function using the oven control knob, e.g.  (fig. 11.8.2).
3. Set the oven to the desired temperature (e.g. 200°C) using temperature adjustment knob (fig. 11.8.3).
4. In cookers fitted with electronic timers, the work of the oven may be programmed by the user.
5. After baking, switch off the oven by turning the oven control knob and the temperature adjustment knob to zero (off).





#### Note!

**When in operation, the appliance must not be left unattended, as certain parts of the cooker may become very hot. Keep children well away!**

### 11.9 Oven use



- For baking cakes, traditional metal cake tins may be used as well as Teflon, ceramic, glass or alu-

minium foil cake trays (fig. 11.9.1). The most universal are metal tins due to their various shapes and application. Before first use, all metal cake tins must be baked in a well-heated oven to remove the smell.






- Fill the tins 2/3 full of dough, leaving enough place for it to rise.
- Ceramic, glass, enamelled steel and cast-iron cookware with heat-resistant handles may be used (fig. 11.9.2) for roasting meat.
- Before putting a cake into the oven, the oven must be pre-heated. Some cookers have the fast pre heat function .
- During baking the dough should be heated evenly. This can be done by choosing the ,  or  function.
- If the dough outer layer is too brown, next time place the cake tin on a lower level in the oven, set a lower temperature, and allow the dough to bake longer.
- If the dough bottom is too brown, next time place the cake tin on a higher level in the oven and set a lower temperature.
- If you place dough in the overheated oven, the cake may be doughy or fail to rise. If the dough stays in the oven too long, it may dry out or the outer layer may become too brown.
- When selecting the baking time and temperature take into account the weight and consistency of the pastry.
- Place utensils with food at any level of the oven, depending on the used function.
- Observation and experience help in choosing the best level, temperature and oven function for a particular dish.
- It is recommended to start the first baking with medium temperatures, according to the recipe, and then adjust the temperature to suit the needs the next time. If baked in lower temperatures, the cake becomes evenly brown all over its surface.
- In order to check whether the cake is baked, it should be pierced with a thin wooden rod a few minutes before switching off the oven. The cake is ready if it does not stick to the rod. After baking the cake should be kept in the oven for about 5 minutes.
- The following are recommended when using the oven:
  - do not use the oven for storage purposes,
  - cake tins, casseroles and dishes for roasting meat should be placed on the gridiron (centrally) and not on the tray (fig. 11.9.3 and 11.9.4),
  - when selecting cooking parameters, take the type of cookware to be used into consideration;

# EN

dishes have different levels of heat conduction depending on their material, wall thickness and colour.

Stewing meat is best when done using the function , especially for lean meat. Other type of meat, including minced meat and poultry, may be roasted using the function .

## Pizza

You can make your own pizza or a frozen pizza in the oven. It is recommended that you first preheat the oven using the function , and then cook the pizza at temperature about 200°C after choosing the function  or . With these functions, the heat is distributed mainly from the bottom. Put the dish on one level of the oven, preferably on level [2]. The pizza cooked using function  is less dry, whereas using function  makes the pizza bottom more crusty. Frozen pizza may be put immediately into a preheated oven and cooked as described above.

**In case of heavy steam when baking very moist food, it is recommended to put a lid on the dish and remove it towards the end of cooking to brown the dish.**

### Important !

**Below in tables the approximate cooking times for various foods have been summarized. These are only suggestions and in practice these values may vary. We recommend making several tries for a particular dish and noting down the optimum time and temperature.**

## Cakes

Table 2

Cake	Temperature [°C]	Baking time [hour:min]
Round cake	160 - 175	1:15 - 1:20
Yeast cake	175 - 190	0:50 - 1:00
Sponge-cake	170 - 180	0:30 - 0:40
Short crust	oven preheated 210 - 220	0:10 - 0:25
Plaited bun	190 - 200	0:30 - 0:40
Strudel (apple)	220	0:40 - 0:50
Fruit cake	200 - 210	0:25 - 0:50
Streusel cakes	200 - 220	0:20 - 0:30

## Meat dishes

Table 3

Meat	Amount [kg]	Temperature [°C]	Time [hour:min]
Beef	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Pork	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Veal	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Mutton	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Game (hare)	2	oven preheated 210 - 230	1:00 - 1:50
Chicken	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Fish	1	210 - 225	0:45 - 1:00

## Roasting and stewing meat with the fan

Table 4

Meat	Amount [kg]	Temperature [°C]	Time [hour:min]
Chicken	1	180	0:50 - 1:00
Game (hare)	1 - 1,5	160	2:00 - 2:20
Veal	1	160	1:40 - 2:20
Pork	1	175	1:50 - 2:00
Beef	1	160	2:00 - 2:30
Goose, duck	-	175	1)

1) individually adjust time to weight

Grilling 

Table 5

Dish	Time [min] on one side	Time [min] on the other side
Chicken steak and cutlets	8 - 10	6 - 10
Joint of pork	10 - 12	6 - 8
Sausages	8 - 10	6 - 8
Kebabs	7 - 8	5 - 6
Beef steak	6 - 7	5 - 6
Joint of beef	10 - 12	10 - 12
Veal cutlet	6 - 8	6 - 8
Veal steak	6 - 7	5 - 6
Chicken - a half	10 - 15 (on the inside)	10 - 12 (on the outside)
Fillet	6 - 7	4 - 5
Krouts	2 - 3	1 - 2
Toast	3 - 5	2 - 3

Backing cakes with the fan 

Table 6

Cake	Temperature [°C]	Baking time [hour:min]
Meringues	100	1:00 - 1:10
Round cake	160	1:05 - 1:10
Tea cake	160	1:00 - 1:10
Yeast cake	175	0:40 - 0:45
Streusel cakes	175	0:20 - 0:30
Fruit cake	175	0:40 - 0:55
Sponge-cake	160	0:30 - 0:40



## 12 Cleaning and maintenance

### NOTE !

**Before proceeding with cleaning, disconnect the cooker from the power supply.**

#### 12.1 General Tips

- The cooker should be kept clean. The following may not be used for cleaning: abrasive powder cleaners, metal scouring pads, aggressive chemical agents or sharp objects.
- Stainless steel elements, knobs, dials and the control panel should be cleaned with mild liquid detergents containing no abrasive agents.
- For enamelled parts use a soft brush or sponge moistened with warm water containing mild detergents, avoiding excessive water. For heavily soiled surfaces use kitchen-cleaning agents.
- Do not clean glass surfaces using any abrasive agents or metal items, as they may scratch the surface and cause the glass to break.

- The hob surface around burners should always be clean as dirt deteriorates the combustion of gas. When cleaning the hob do not allow water to get beneath the hob.
- Burners and igniters must be kept clean and dry to ensure their trouble-free operation.
- Take the dirty grids off the gas hob, soak them in warm water with detergent and then wash and dry them.
- Immediately after use, trays and tins for baking and roasting should be soaked in warm water with detergent and then washed and wiped dry.
- Oven door gasket should be kept clean.

#### 12.2 Cleaning the lid

The lid can be removed before cleaning the cooker.

Removing the lid:

- open the lid completely,
- using both hands grasp the lid on the sides, lift it up and remove it (12.2.1).

Clean the lid with a soft cloth using a mild detergent, rinse, wipe dry and put away.

# EN

## 12.3 Cleaning the burners

### NOTE !

**Clean the burners, sparkers each time they become spilled and also periodically remove blooms or dirt.**

Elements of the burners (fig. 12.3.1)

- |          |                  |
|----------|------------------|
| 1 – lid  | 4 – nozzle       |
| 2 – ring | 5 – sparker      |
| 3 – body | 6 – thermocouple |

- To clean the burners remove the lid and the ring of the burners, put them in warm soapy water for some time and then wash each part of the burner separately.
- Clean the burner elements using a sponge or a soft brush and remove dirt from burner ports with a steel wire. After cleaning check if the burner ports are clear.
- To avoid permanent stains, rings should be washed each time after they become soiled.
- The hob surface around the burner should be kept clean at all times. Dirt may clog the nozzle, which results in reduced gas flow or stoppage.
- The nozzle should be cleaned with a small paintbrush dipped in a solvent.
- Dry all the elements of the burners carefully as wet elements may not light or cause the gas to combust improperly. Assemble clean and dry burners carrying out the disassembling steps in the reverse order, taking care not to damage the sparkers.

## 12.4 Cleaning the gas hob

- For the Stainless steel hob surface use special detergents for cleaning cookers (fig. 12.4.1)

## 12.5 Cleaning the oven

- Before cleaning the oven, ensure it is completely cool. Hot heaters may cause burns.
- Preferably clean the bottom of the oven after each use to avoid re-heating of food and fat remnants.
- When cleaning the bottom of the oven do not pour water on it. Take care not to flood the oven burner.
- During cleaning the upper wall of the oven pay attention to electric heaters, temperature sensor and the oven lamp; do not change position of sensor setting.
- To facilitate cleaning of the oven you can remove the oven door.

### Removing the oven door:

- open the door completely,
- lock the hinges (fig. 12.5.1) at each side by fitting

- clip 1 onto catch 2 of hinge bow 3 (fig. 12.5.2),
- grasp the door with both hands, turn it by about 45° (in the closing direction) and pull the hinges out of their seats (fig. 12.5.3).

### NOTE !

1. **As the hinge's bow is very tight, remove the doors carefully to avoid hurting your fingers.**
2. **It is forbidden to clean the oven with the use of steam pressure cleaners.**

### Removing the guides:

- press down the top bar of guides 1 in order to release catch 2 from hole 3 (fig. 12.5.4),
  - tilt guides 1 toward the inside of the oven and release the lower bars from holes 4,
- Steep the guides in a solution of lukewarm water and detergent, and then brush them with the use of a sponge or a soft brush.
  - Enamelled ovens are coated with ceramic enamel.
  - For enamel surfaces use kitchen-cleaning agents.
  - For removing difficult baking stains, special oven cleaning agents are recommended. However, these agents are caustic and therefore should be used in small quantities and with utmost care. Please follow the manufacturer's instructions carefully.
  - If the light bowl is dirty (12.5.5), unscrew the bowl, and wash and dry it thoroughly.



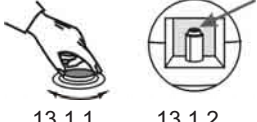
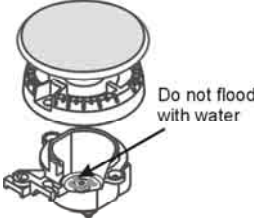
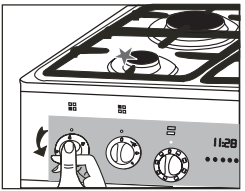





## 13 Troubleshooting

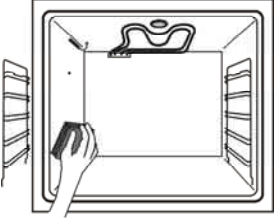
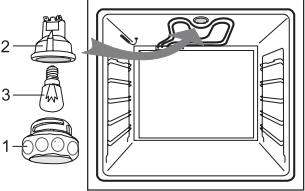


### NOTE !

**Before proceeding with the troubleshooting, disconnect the cooker from the power supply to avoid being electrocuted.**

- In the warranty period all repairs except for the ones specified below should be carried out by the authorised Servicing Point.
- If there are some disturbances during the use of the appliance, follow the guidelines below to check if you can repair the defect yourself.

Problem	Solution
<p>Igniters fail to ignite or not always ignite the gas</p>  <p>13.1.1      13.1.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to make sure the cooker is connected to the electrical mains.</li> <li>- Clean and dry the igniters and burner components.</li> <li>- Check to make sure the burner caps and heads are placed correctly.</li> <li>- Press on the burner cap and rub it against the head by turning right and left (fig. 13.1.1).</li> <li>- Rub the igniter electrode with the use of hard brush or smooth file (fig. 13.1.2).</li> </ul>
<p>Gas burners fail to ignite</p>  <p>Do not flood with water</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to make sure the rubber hose supplying gas from the gas cylinder is not squeezed.</li> <li>- Check to make sure the gas main valve is open.</li> <li>- Check to make sure the gas cylinder is not empty.</li> <li>- In case a new cooker has been installed or the gas cylinder has been replaced with a new one, then it is necessary to repeat the ignition procedure until the gas reaches the burner.</li> <li>- Check to make sure the nozzle or burner flame holes are not clogged or flooded. If so, un-clog the nozzle hole using a pin or needle. Clean the burner flame holes with the use of brush, and then dry all components.</li> </ul>
<p>Flame dies after releasing the knob</p> 	<p><b><u>Your cooker is equipped with a flame failure safety device</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Where the ignition device is built in the knob set the knob to large flame , press the knob and when the gas has ignited keep it pressed <b><u>all the way in</u></b> for another few seconds. .</li> </ul>
<p>While igniting one of the burners all the hob burner igniters spark</p> 	<p><b><u>It is normal</u></b></p> <p>When pressing the selected knob (with a built-in ignition device) or the ignition button sparks are re-leased at all the burners .</p>
<p>After setting the knob to simmering flame position  - the flame dies or is too high</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoid draughts in the kitchen,</li> <li>- Call the fitter to adjust simmering flame position .</li> </ul>
<p>Flame is unstable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to make sure that the burner components are clean, dry and placed correctly.</li> </ul>
<p>Parts made of stainless steel (inox) develop stains that cannot be removed with the use of standard cleaners</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stainless steel surfaces should be cleaned <b><u>each time they get soiled and only with the use of special stainless steel cleaner.</u></b></li> </ul>

<p>Smoke coming out of the oven</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Open the windows to air the kitchen,</li> <li>- When the oven cools down, clean its interior and especially the spit.</li> <li>- Use the drip tray when grilling foods.</li> </ul>
<p>Oven light does not function</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check to make sure the cooker is connected to the electrical mains.</li> <li>2. The bulb is burnt or not screwed all the way in.</li> </ol> <p><b><u>Disconnect the cooker from the electrical mains before fixing the fault.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unscrew glass bowl 1 from light socket 2 and screw bulb 3 all the way in or replace the bulb with a new one (bulb type: E14 230V 25W, resistant to temperature of 300°C).</li> </ul>
<p>"0.00" pulsates on the display</p>	<p>Drop or temporary breakdown of voltage. Take the plug out of the electric socket, wait for a while, then plug in the cord and set the current time.</p>
<p>Damaged power lead</p>	<p>In order to avoid hazards, damaged power lead should be exchanged at the manufacturer's or by a specialist servicing point, or by a qualified person.</p>
<p>Cooking results are not what you expected</p>	<p>The cooking parameters given in the instruction manual should be treated as guidance only. In practice, these parameters are dependable on the weight and consistency of food, cooking tray level, etc. Therefore, we recommend making a few trials for your favourite foods and then writing down the optimal time and temperature.</p>
<p><b>NOTE !</b>  <b>If after completing the above steps the appliance is still inoperative contact your local service centre.</b></p>	



## 14 Environment



This device is labelled, in accordance with Council Directive 2002/96/EC, with a symbol of a crossed garbage container.

This labelling means that the device, upon end of its life cycle, should not be disposed of together with other household waste.

The user is responsible for having the device collected by appropriate entities responsible for disposal of used electrical and electronic devices.

Appropriate disposal of used electrical and electronic devices allows to avoid hazards to the humans and the environment connected with inappropriate storage and processing of such devices.

### TECHNICAL PARAMETERS OF THE OVEN

	<b>5CF-56MSP B/X/M</b>
Energy efficiency class <sup>1)</sup>	A
Energy consumption – traditional baking [kWh] <sup>2)</sup>	0,79
Energy consumption – roasting with forced air circulation [kWh] <sup>2)</sup>	0,95
Oven capacity [l]	53
Oven chamber size	Medium
Time needed to heat standard load [min.]	45
Surface area of max. baking tray [cm <sup>2</sup> ]	1080

<sup>1)</sup> from A (more efficient) to G (less efficient)

<sup>2)</sup> for standard load

