

Built-in Oven

User Manual

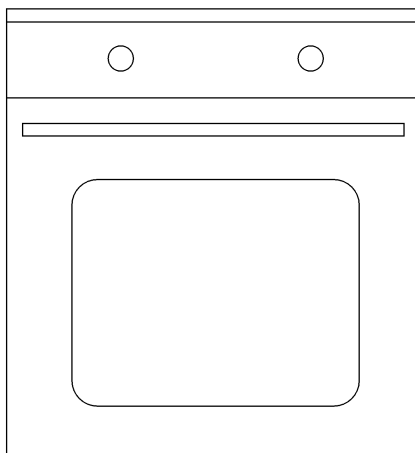
**Вбудовувана
духова шафа**

Посібник
користувача

**Встраиваемый
духовой шкаф**

Руководство
пользователя

OIE 25502



Please read this user manual first!

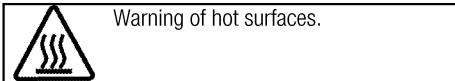
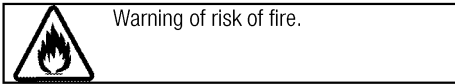
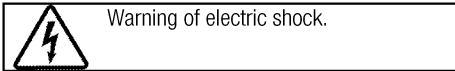
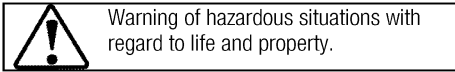
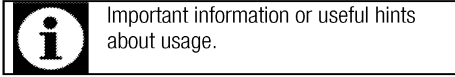
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children	6
Disposing of the old product	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	14
Future Transportation	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use	16
Time setting	16
First cleaning of the appliance	17
Initial heating	17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling	18
How to operate the electric oven	18
Operating modes	20
How to operate the oven control unit	21
Using the keylock	23
Using the clock as an alarm	23
Cooking times table	24
How to operate the grill	25
Cooking times table for grilling	25

6 Maintenance and care 26

General information	26
Cleaning the control panel	26
Cleaning the oven	26
Removing the oven door	27
Removing the door inner glass	27
Replacing the oven lamp	28

7 Troubleshooting 29

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since

they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its

service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

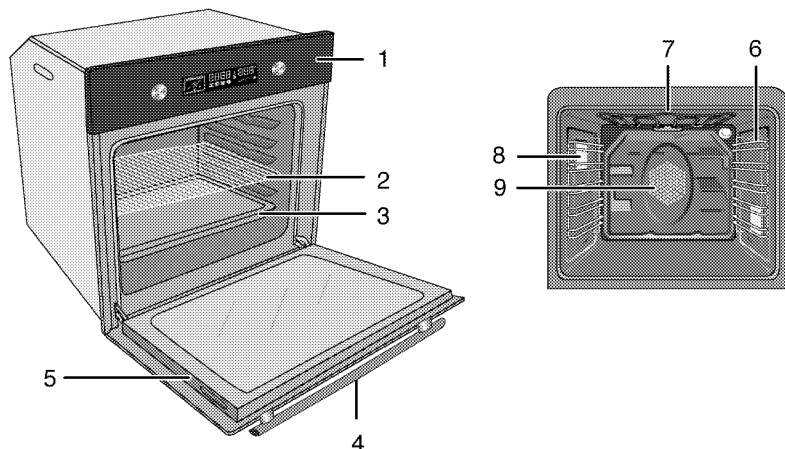
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

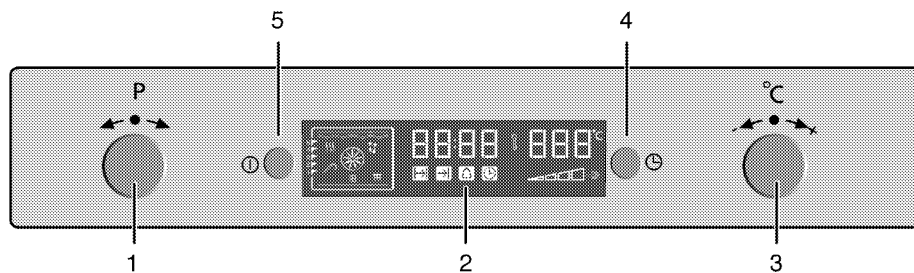
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Shelf positions
- 7 Top heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan motor (behind steel plate)



- 1 Program selection knob
- 2 Digital timer
- 3 Temperature-time increase/decrease button
- 4 Menu button
- 5 ON/OFF button

Package contents

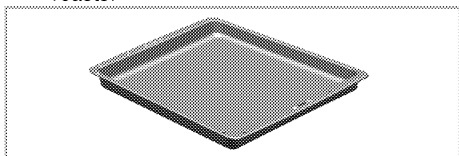


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

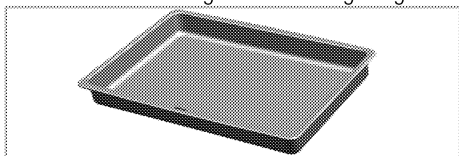
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



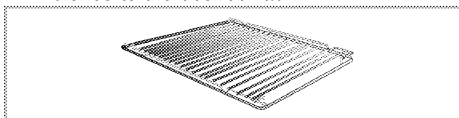
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



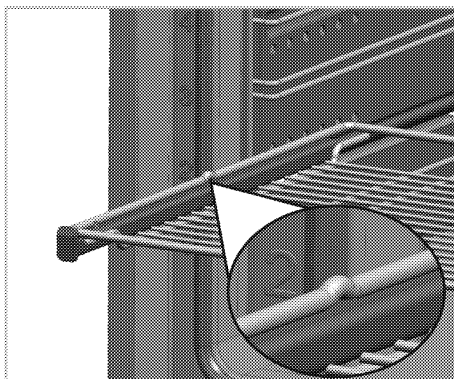
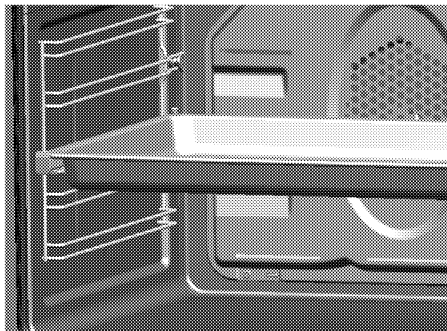
4. **Wire Shelf**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.4 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 11.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and

the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



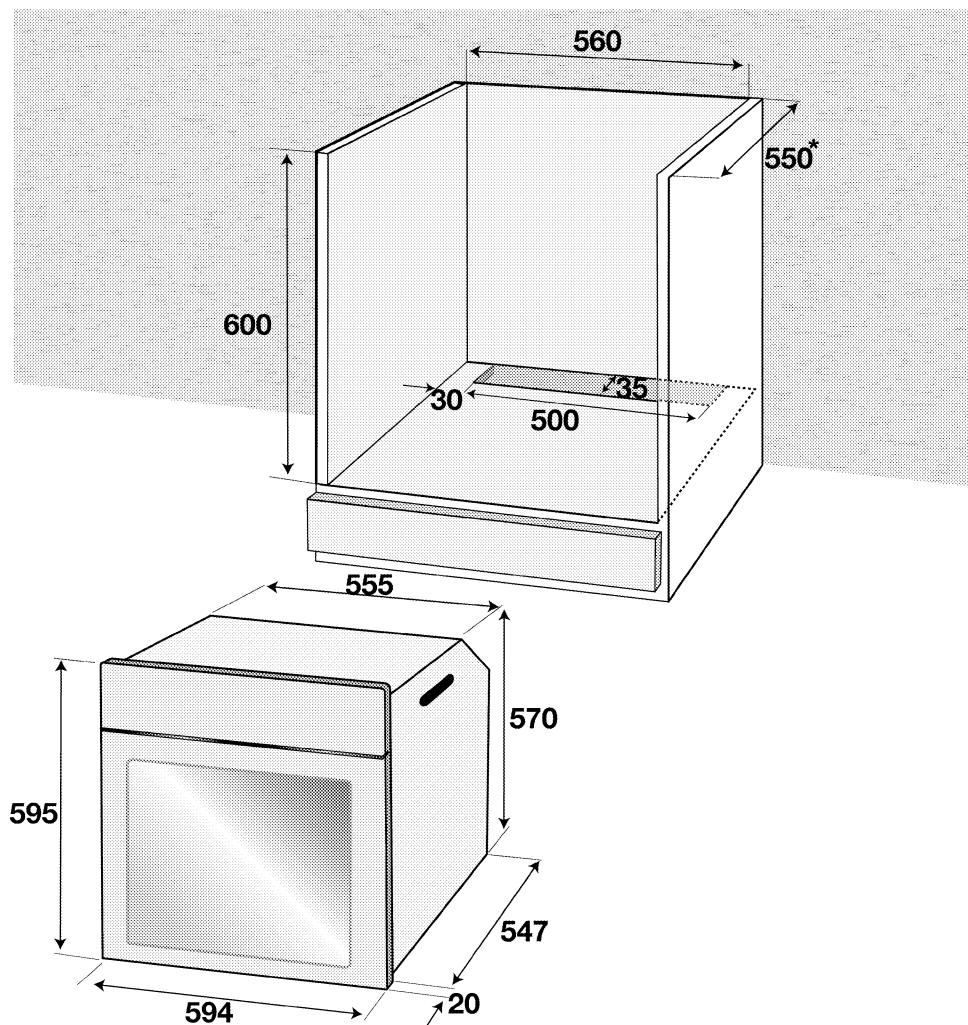
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



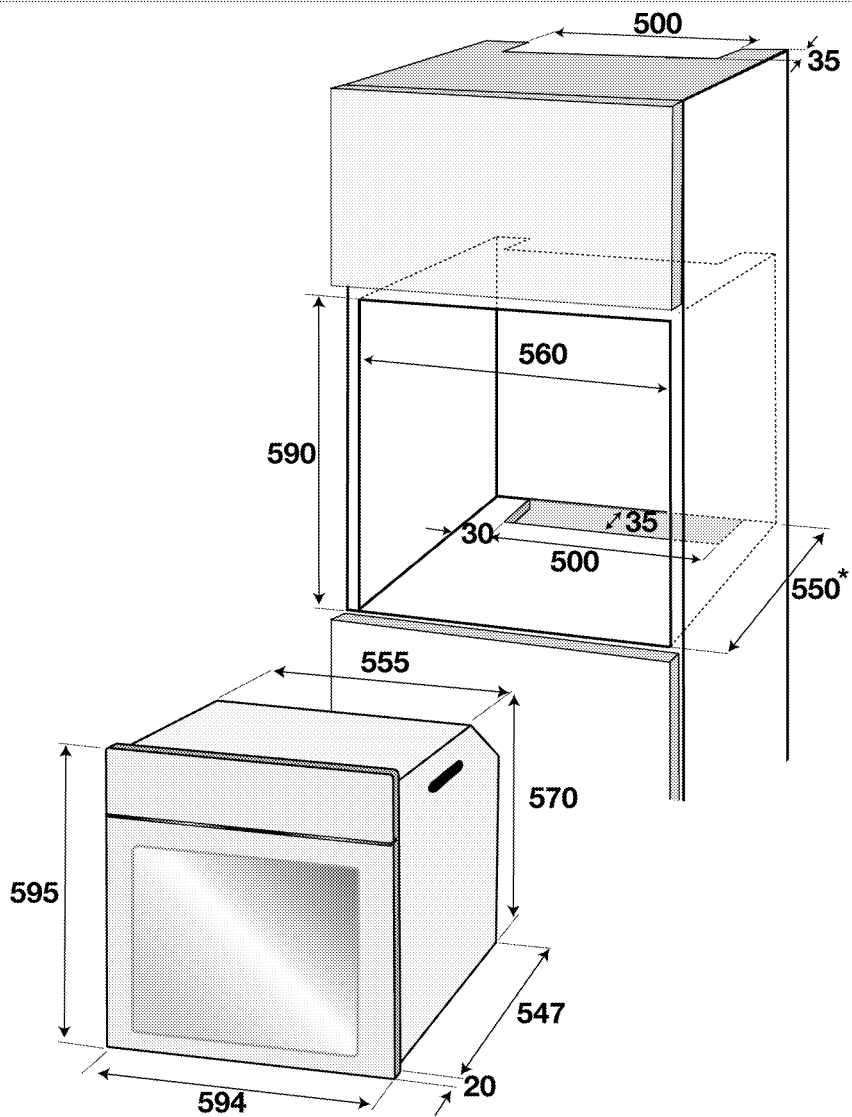
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

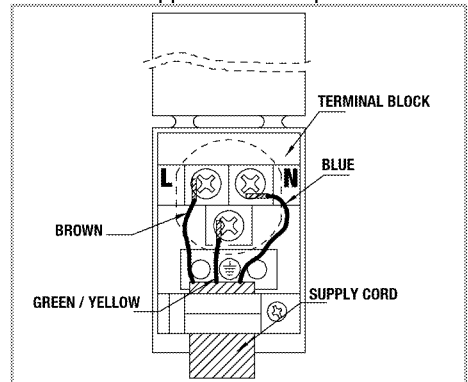
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

- If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

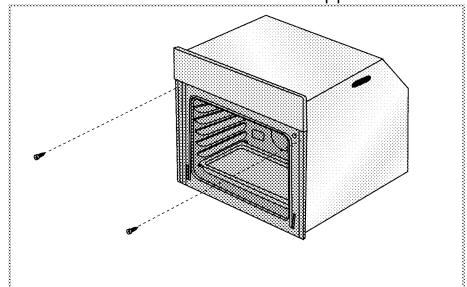
If a cable is supplied with the product:



- For single-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) $\equiv$ (Ground)

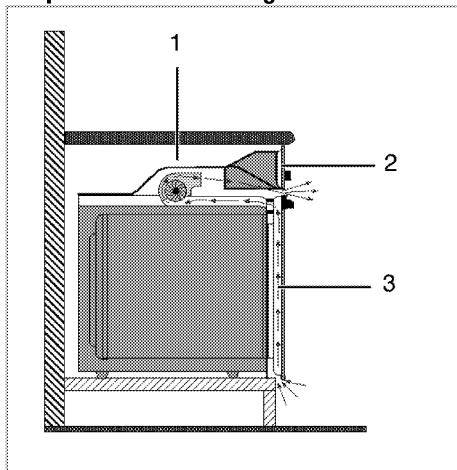
Installing the product

- Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

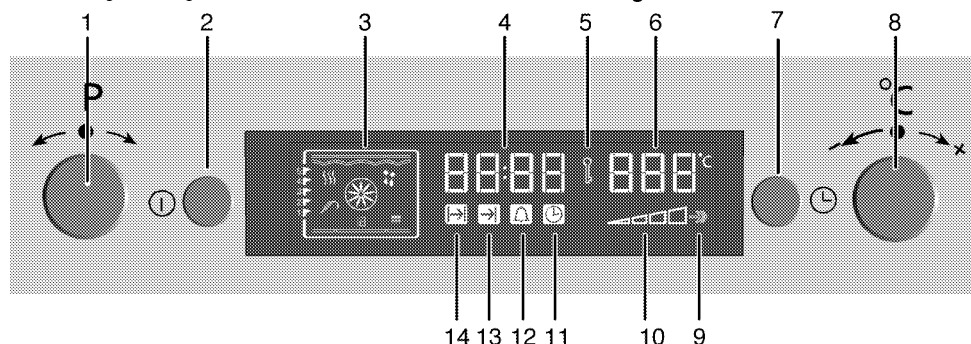
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 Program selection button
 - 2 ON/OFF button
 - 3 Function display
 - 4 Current time indicator field
 - 5 Keylock symbol
 - 6 Temperature indicator field
 - 7 Menu button
 - 8 Temperature-Time Adjustment button
 - 9 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 10 Oven Inner Temperature symbol
 - 11 Clock symbol
 - 12 Alarm symbol
 - 13 End of Cooking Time symbol
 - 14 Cooking Time symbol
1. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+“ or „-“ slightly to set the time when the oven is operated for the first time.

i If the current time is not set, time setting will start increasing up from **12:00**. Clock icon '11' will remain lit to indicate that the current time has not been set. This icon will disappear once the time is set.

Adjust the time afterwards

1. Press Menu button (7) with short intervals until Clock symbol (11) is activated.
2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+“ or „-“ slightly to set the current time.

i Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
2. Operate the oven for about 30 minutes.
3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 25*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 25*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



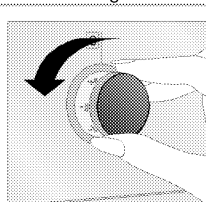
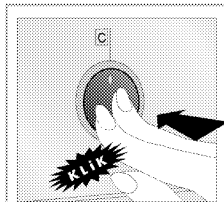
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

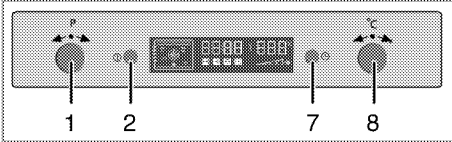
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.

How to operate the oven



- 1 Program selection knob
 - 2 ON/OFF button
 - 7 Menu button
 - 8 Temperature-time increase/decrease button
1. Press On/Off button (2) for about 2 second to switch on the oven.

Select temperature and operating mode

Once the oven is switched on, blank function display appears.



When the display is in this mode, cooking time, end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

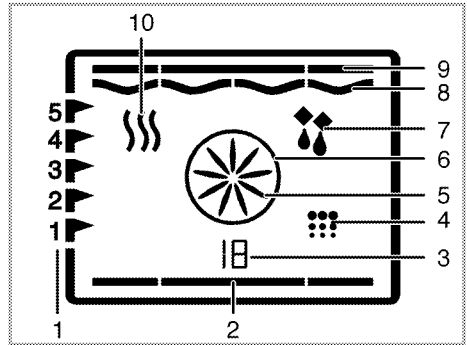


Oven will switch off automatically within 10 seconds if no oven setting is made on this screen.

1. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
 2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+“ or „-“ slightly to set the desired temperature.
- » Your oven will readily start operating in the desired function and will increase the inner temperature to the set temperature.
- » Active heaters and recommended tray position appears in the Function display.
- » If the temperature is not set before, recommended temperature for the set function will be displayed in temperature screen.

Function table:

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



- 1 Shelf positions
- 2 Bottom heater
- 3 Function number
- 4 Cleaning position
- 5 Boost fan
- 6 Boost heater
- 7 Operating with fan position
- 8 Grill heater
- 9 Top heater
- 10 Keep warm



Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Full Grill&Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100



Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.



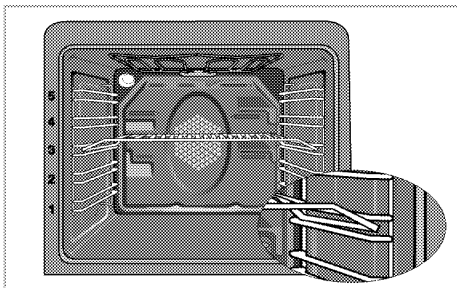
Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.



Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

Press On/Off key (2) for about 2 second to switch off the oven.



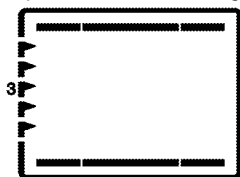
Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

1. Top and bottom heating



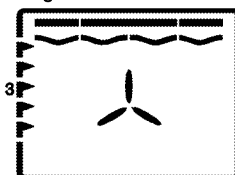
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. Fan supported bottom/top heating



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. Full grill+Fan



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

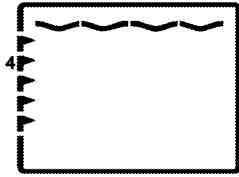
4. Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

5. Grill



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

6. Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

7. Keep warm



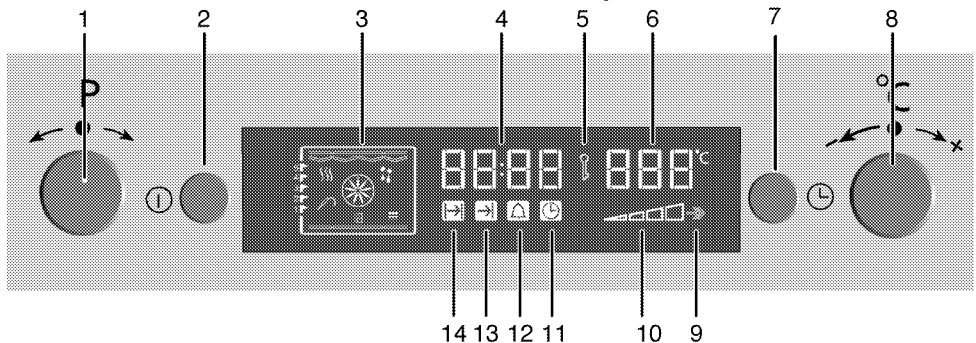
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

8. Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

How to operate the oven control unit



- 1 Program selection button
- 2 ON/OFF button
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Keylock symbol
- 6 Temperature indicator field
- 7 Menu button
- 8 Temperature-Time Adjustment button
- 9 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 10 Oven Inner Temperature symbol
- 11 Clock symbol

- 12 Alarm symbol
- 13 End of Cooking Time symbol
- 14 Cooking Time symbol

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (2) to switch on the oven.

2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
3. When the oven is switched on, press Menu button (7) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to "+" or "-" slightly to set the cooking time.
 - » Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.
5. Put your dish into the oven.
6. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to "+" or "-" slightly to set the cooking temperature.
 - » The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
8. Press Menu (7) or On/Off (2) button to silence the alarm.
 - » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off button (2) to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the desired operating mode.
3. Press Menu button (7) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to "+" or "-" slightly to set the cooking time.
 - » Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.
 - » Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.

5. Press Menu button (7) with short intervals to activate the End of Cooking Time symbol (13).
6. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to "+" or "-" slightly to set the end of cooking time.
 - » After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (13) remains lit.
7. Put your dish into the oven.
8. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to "+" or "-" slightly to set the cooking temperature.
 - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

9. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
10. Press Menu (7) or On/Off (2) button to silence the alarm.
 - » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed. Oven lamp turns off.

 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

 Booster can be set only when the oven is operating. Booster cannot be selected in defrosting and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Press Menu button (7) with short intervals until Booster (Quick pre-heating) symbol (9) is activated.
 - » "OFF" will appear on the display.

2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"+"** slightly to activate the Booster function.
 - » Once the Booster is activated, **'On'** will appear on the display and the Booster symbol will remain lit.
 - » Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
3. To deactivate the Booster function, press Menu button (7) with short intervals until Booster symbol (9) is activated.
 - » **"On"** will appear on the display.
4. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to **"-"** slightly to deactivate the Booster function.
 - » **"OFF"** will appear on the display.

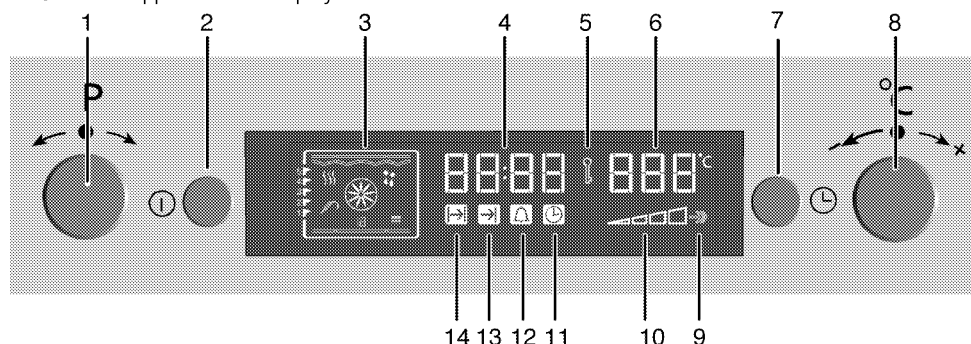
Using the keylock

Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

i Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by keeping the On/Off button (2) pressed for 2 seconds even when the keylock is activated while the oven is operating.

1. Press the key (7) with short intervals until the Keylock symbol (5) is activated.
 - » **"OFF"** will appear on the display.



- | | | | |
|---|------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Program selection button | 7 | Menu button |
| 2 | ON/OFF button | 8 | Temperature-Time Adjustment button |
| 3 | Function display | 9 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 4 | Current time indicator field | 10 | Oven Inner Temperature symbol |
| 5 | Keylock symbol | 11 | Clock symbol |
| 6 | Temperature indicator field | 12 | Alarm symbol |

2. Turn the knob (8) to **"+"** slightly to activate the keylock.
 - » Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol remains lit.

Deactivate the keylock

1. Press the key (7) to activate the Keylock symbol (5).
 - » **"On"** will appear on the display.
2. Turn the knob (8) to **"-"** slightly to deactivate the keylock.
 - » Once the keylock is deactivated, **"OFF"** appears on the display and Keylock symbol (5) disappears.



Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock settings will not be cancelled in case of power outage.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

13 End of Cooking Time symbol

14 Cooking Time symbol

Using the clock as an alarm



The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.



Alarm clock can be used either when the oven is operating or not.

To set the alarm

1. Press Menu button (7) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to „+“ or „-“ slightly to set the alarm time.

» Alarm symbol remains lit after setting the alarm time.

3. After the alarm time is finished, Alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.

4. Press any key to stop the alarm.

If you want to cancel the alarm:

1. Press Menu button (7) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Twist Temperature-Time Adjustment knob (8) to „-“ slightly until "00:00" appears on the display.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 30
**Cakes in mould	One level		2	175	40 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	25 ... 30
**Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
**Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
**Leaven	One level		2	200	35 ... 45
**Lasagna	One level		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol (8) attains the last level.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.

- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the tray. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

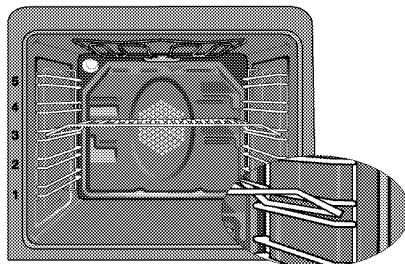
1. Press On/Off key (2) for about 2 second to switch on the oven.
2. Twist the Program Selection knob (1) slightly to right or left to set the grill function.
3. Twist the Temperature-Time Adjustment knob (8) to "+" or "-" slightly to set the desired temperature.

Switching off the grill

1. Press On/Off key (2) for about 2 second to switch off the oven.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



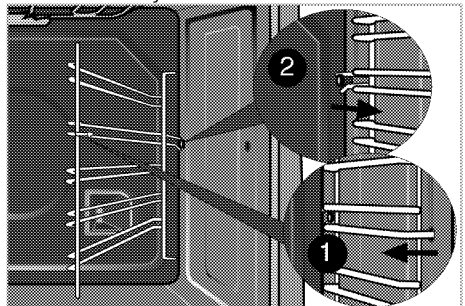
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

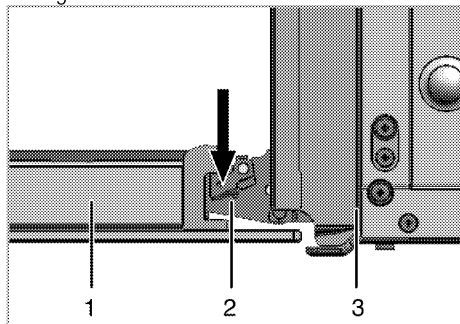
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



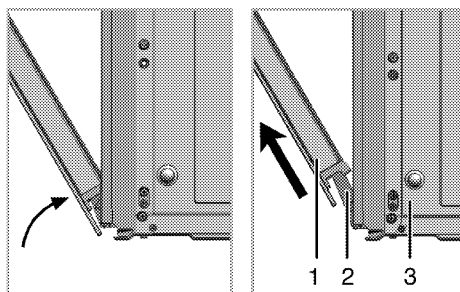
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



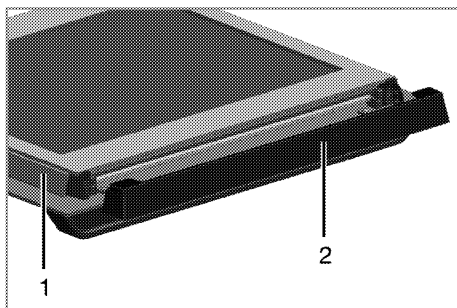
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

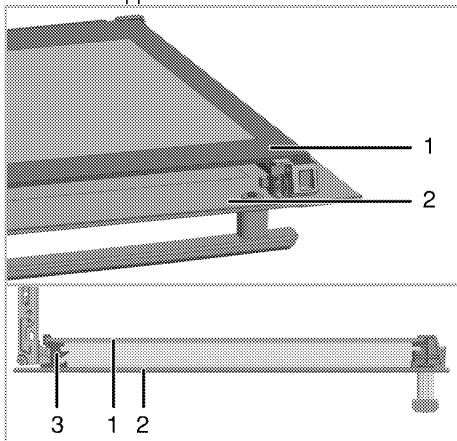
Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.
Open the oven door.



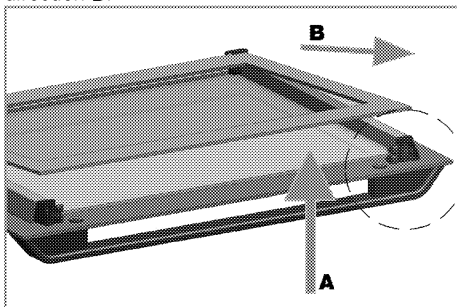
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Inner glass panel
- 2 Outer glass panel
- 3 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



When installing the inner glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



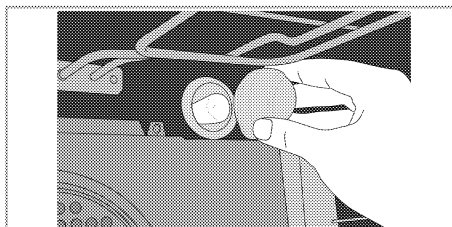
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

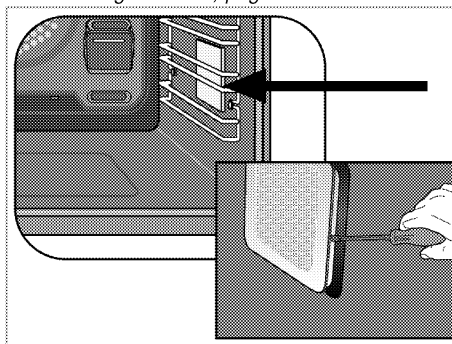
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 26*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 23)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Важливі інструкції та попередження

з техніки безпеки й охорони

навколишнього середовища

Загальні правила техніки безпеки	4
Електрична безпека.....	4
Безпека виробу.....	5
Призначення.....	7
Захист дітей.....	7
Утилізація старого приладу	8
Утилізація пакувальних матеріалів.....	8

2 Загальна Інформація

Огляд.....	9
Вміст упаковки.....	10
Технічні характеристики	11

3 Установка

До початку установки	12
Встановлення та підключення.....	14
Утилізація старого приладу	16

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії.....	17
Початок використання	17
Початкове налаштування часу	17

Початкове очищення виробу	18
Перше розігрівання.....	18

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі	19
Використання електричної духової шафи	20
Робочі режими	21
Використання блоку управління духовки..	23
Використання блокування кнопок.....	25
Використання годинника у якості таймера- будильника	25
Таблиця часу приготування.....	26
Використання гриля.....	27
Таблиця часу приготування на грилі	28

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація	29
Очищення панелі управління	29
Очищення духовки.....	29
Демонтаж дверцят духової шафи.....	30
Виймання внутрішнього скла дверцят	30
Заміна лампи освітлення духової шафи...	31

7 Пошук та усунення несправностей

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання

робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли

внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це

може спричинити їхнє пошкодження.

- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.

- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- Користуйтеся решічастими полицями відповідно до розділу "Використання електричної духової шафи".
- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути

ураження електричним струмом.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- **Не** ставте на відчинені дверцята важкі речі та **не** дозволяйте дітям сидати на дверцята. Це може спричинити

перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів

можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

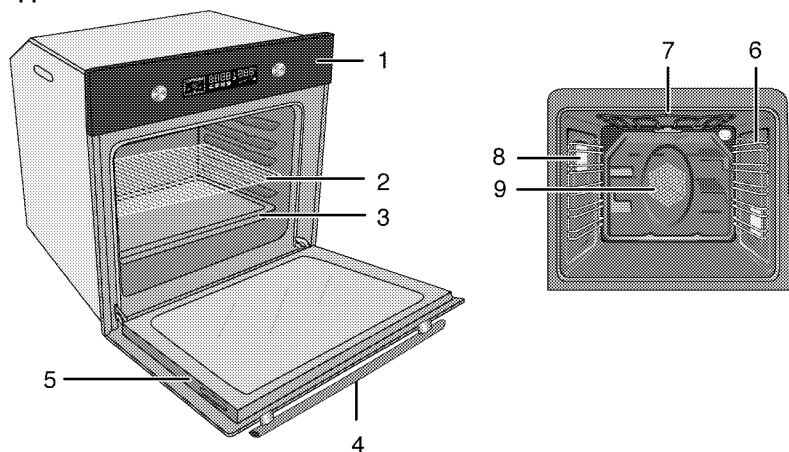
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

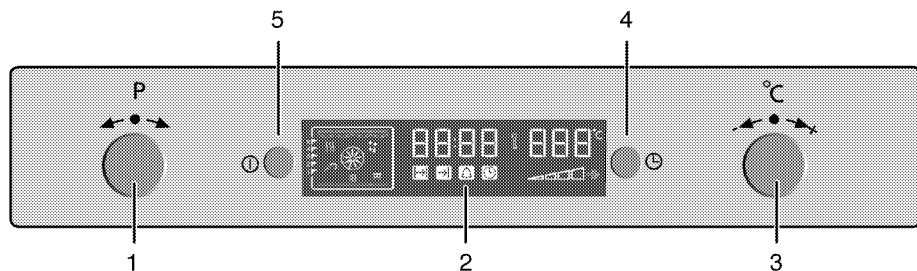
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Панель управління | 6 | Положення полиць |
| 2 | Полиця-решітка | 7 | Верхній нагрівальний елемент |
| 3 | Деко | 8 | Лампочка |
| 4 | Ручка | 9 | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 5 | Дверцята | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Ручка вибору програми |
| 2 | Цифровий таймер |
| 3 | Кнопка збільшення/зменшення температури-часу |
| 4 | Кнопка меню |
| 5 | Кнопка УВІМК./ВИМКН. |

Вміст упаковки

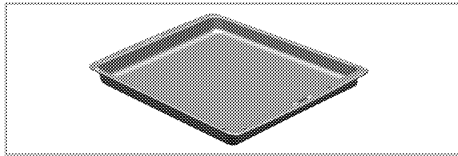


Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

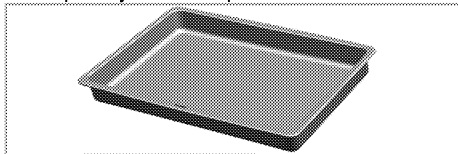
2. Деко духової шафи

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



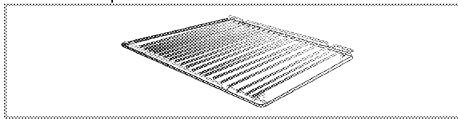
3. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



4. Решітчаста полиця

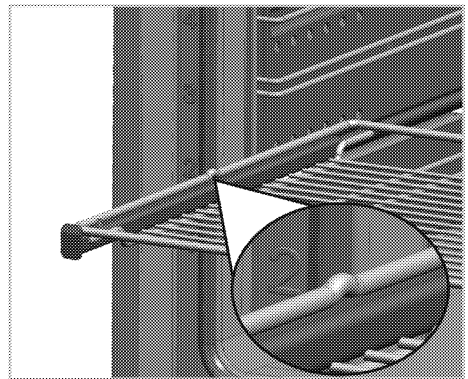
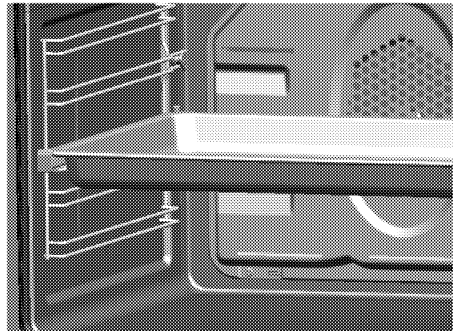
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.4 кВт
Запобіжник	мін. 16 А
Тип кабелю/переріз	H05VV-FG 3 x 1,5 мм²
Довжина кабелю	макс. 2 м
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духовна шафа	Багатофункціональна духовна шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).
Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. Установка, стор. 12.

 З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

 Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.

 Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та

меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.



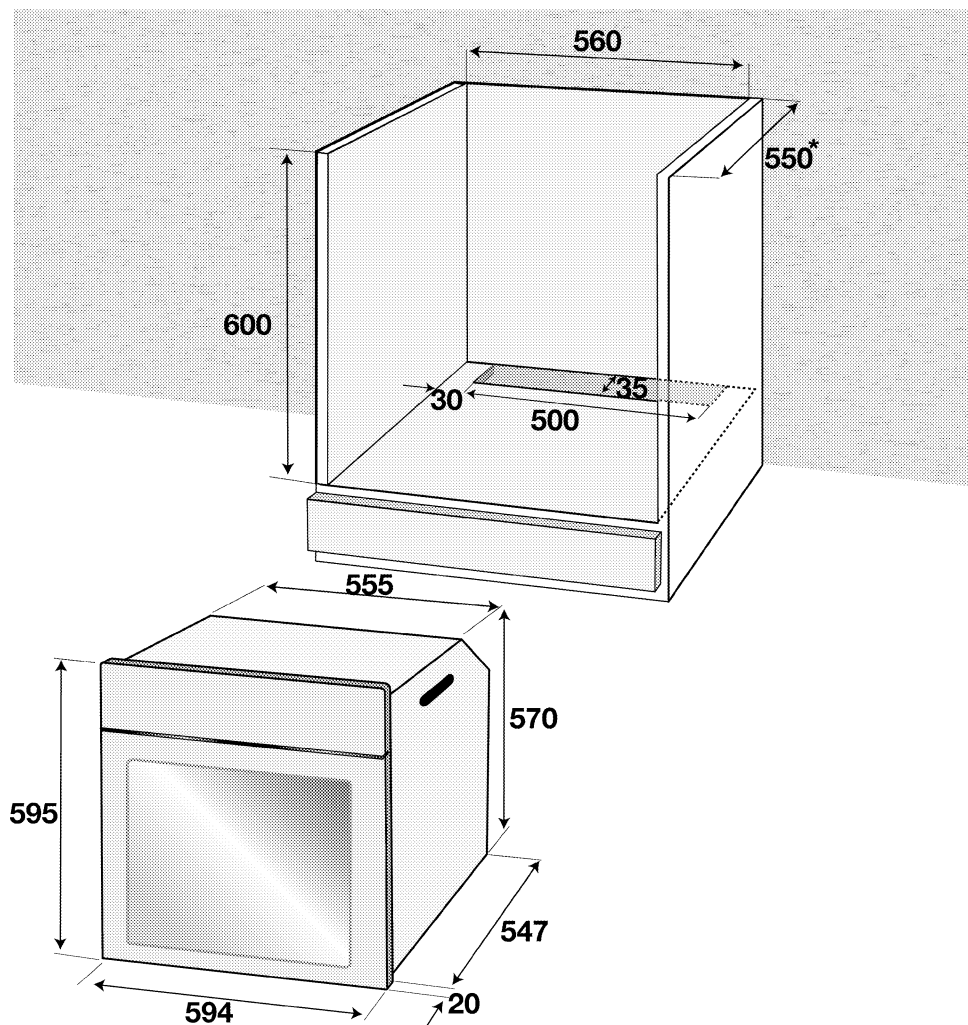
Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.



* MiH.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

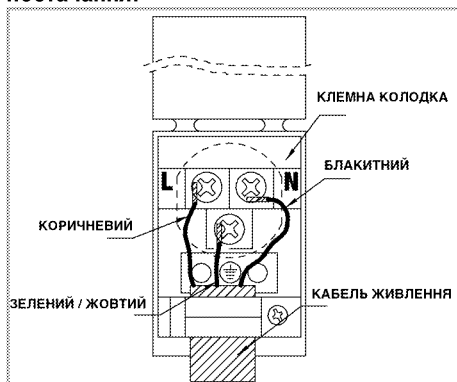
**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:



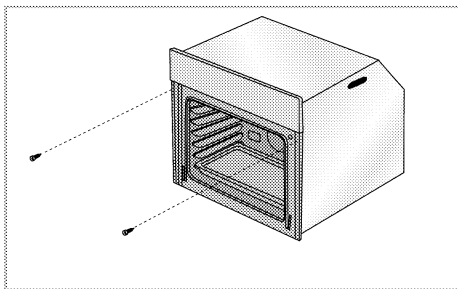
2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:
 - Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E) $\equiv$ (земля)

Встановлення виробу

1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.

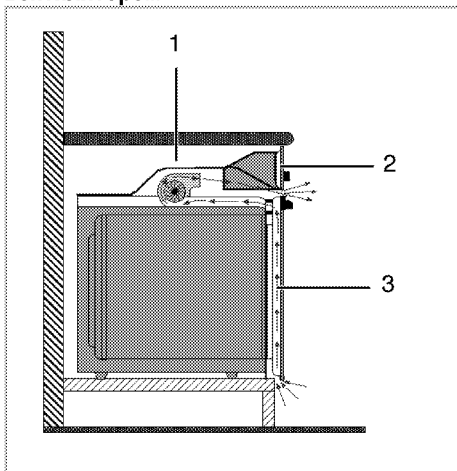
Під'єднання кабелю електроживлення

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.

Остання перевірка

1. Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

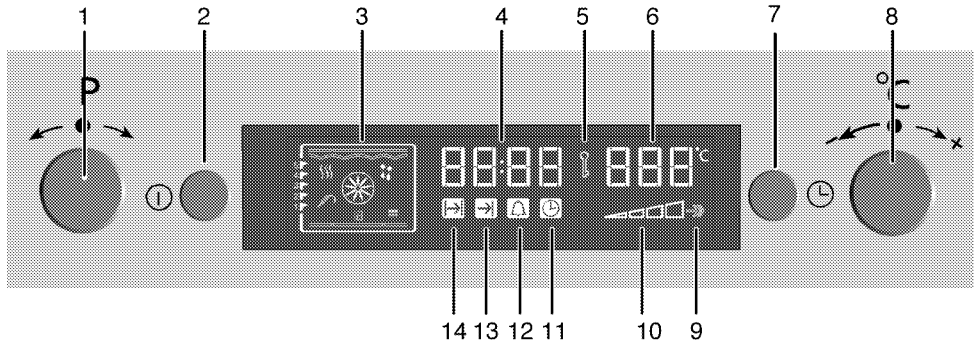
Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.

- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духові шафи вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Початкове налаштування часу



- 1 Кнопка вибору програми
- 2 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 3 Відображення функцій
- 4 Поле індикатора поточного часу
- 5 Символ блокування кнопок
- 6 Поле індикатора температури
- 7 Кнопка меню
- 8 Кнопка налаштування температури-часу
- 9 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 10 Символ температури всередині духової шафи
- 11 Символ годинника
- 12 Символ звукового сигналу
- 13 Символ завершення часу приготування
- 14 Символ часу приготування

1. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) на невеликий кут до «+» або «-» щоб налаштувати час під час першого використання духової шафи.



Якщо поточний час не встановлено, відлік налаштування часу почнеться з **12:00**. Піктограма годинника "11" буде світитися, вказуючи, що поточний час не встановлено. Ця піктограма зникне після налаштування часу.

Налаштування часу потому

1. Натисніть кнопку меню (7) з короткими інтервалами, поки не ввімкнеться символ годинника (11).
2. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) на невеликий кут до «+» або «-» встановити поточний час.



Настройки поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно. Поточний час не можна змінити, коли духова шафа виконує задану програму.

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
 1. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20.*
 2. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
 3. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 27.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 27*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.

- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решістчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решістчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решістчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.

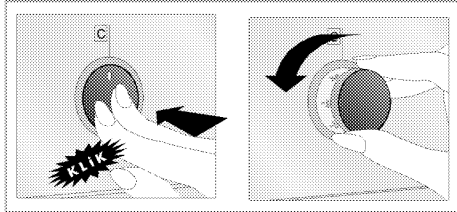


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгорячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

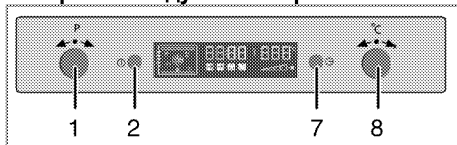
Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натискання.

1. Натисніть на ручку, щоб вона видалася, і поверніть її, щоб зробити потрібне налаштування.



2. Після завершення процесу приготування поверніть ручку у вимкнене (верхнє) положення й натисніть на неї.

Використання духової шафи



- 1 Ручка вибору програми
 - 2 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
 - Кнопка меню
 - 8 Кнопка збільшення/зменшення температури-часу
1. Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (2) й утримуйте її протягом 2 секунд.

Вибір температури й робочого режиму

Одночасно з духовою шафою ввімкнеться дисплей функцій шафи, який буде пустим.



Коли дисплей перебуває в такому стані, можна задавати час приготування, час завершення приготування і вмикати функцію швидкого нагрівання.



Через 10 секунд духовка автоматично вимкнеться, якщо за цей час не буде зроблено жодних налаштувань.

1. Поверніть ручку вибору програми (1) на невеликий кут вправо або вліво, щоб вибрати потрібний режим.
2. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібну температуру.

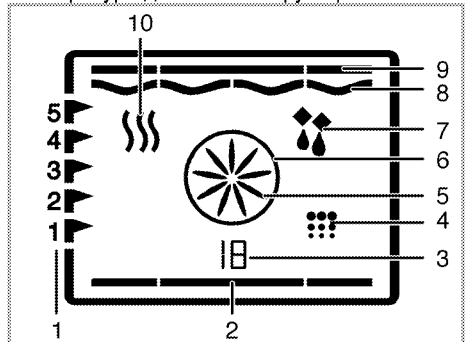
» Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення.

» На дисплеї режимів відобразяться активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

» Якщо температура раніше не задавалась, на дисплеї температур відобразиться рекомендована температура для поточної функції.

Таблиця режимів

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій.



- 1 Положення полиць
- 2 Нижній нагрівальний елемент
- 3 Номер функції
- 4 Положення чистки
- 5 Прискорене охолодження
- 6 Прискорене нагрівання
- 7 Положення роботи з вентилятором
- 8 Нагрівальний елемент гриля
- 9 Верхній нагрівальний елемент
- 10 Підтримка в нагрітому стані



Функції залежать від моделі пристрою!

Таблиця функцій	Рекомендована температура (°C)	Діапазон температур (°C)
Статичний	200	40-280
Нерухомий режим + обдування	175	40-280
Турбогриль + обдування	200	40-280
Турбогриль	280	40-280
Гриль	280	40-280
Нагрівання знизу	180	40-220
Підтримка в нагрітому стані	60	40-100



З міркувань безпеки в усіх режимах, за винятком режиму підтримки в нагрітому стані, не можна задати час приготування, який перевищує 6 годин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.



Під час налаштування бліматимуть відповідні символи на годиннику.



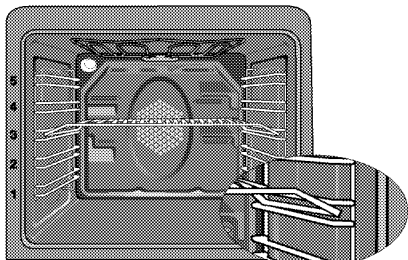
Не можна виставляти поточний час, коли духова шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.



Навіть якщо духовка вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духовки.

Вимкнення електричної духової шафи

Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (2) й утримуйте її протягом 2 секунд.



Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку. Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

1. Нагрівання згори та знизу



Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

На екрані відобразиться відповідне положення решітки.

2. Нагрівання згори та знизу з обдуванням



За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Готуйте з одним піддоном.

3. Турбогриль + обдування



За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

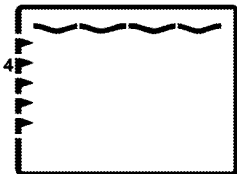
4. Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

5. Гриль



Працює маленький гриль угорі духової шафи. Режим підходить для смаження на грилі та приготування панірованих страв.

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

6. Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.

7. Підтримка в нагрітому стані



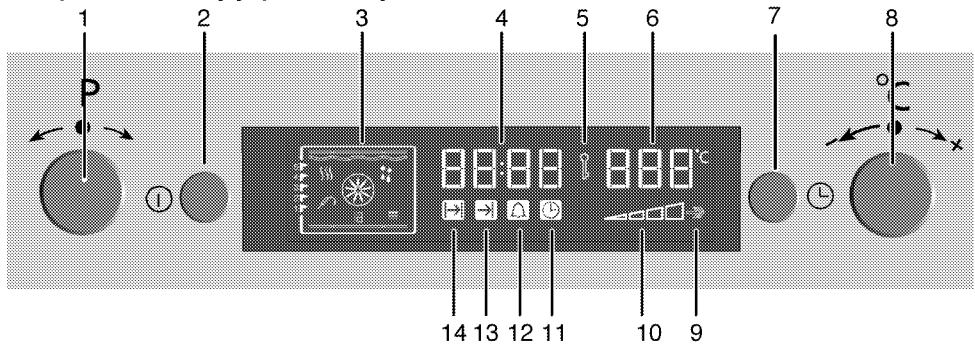
Застосовується для підтримання протягом тривалого часу страви в нагрітому стані, коли її можна подавати до столу.

8. Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

Використання блоку управління духовки



- 1 Кнопка вибору програми
- 2 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 3 Відображення функцій
- 4 Поле індикатора поточного часу
- 5 Символ блокування кнопок
- 6 Поле індикатора температури
- 7 Кнопка меню
- 8 Кнопка налаштування температури-часу
- 9 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 10 Символ температури всередині духової шафи
- 11 Символ годинника
- 12 Символ звукового сигналу
- 13 Символ завершення часу приготування
- 14 Символ часу приготування

Увімкнення напівавтоматичного режиму

У цьому режимі можна налаштувати період часу, протягом якого працюватиме духовка шафа (час приготування).

1. Щоб увімкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (2).
2. Поверніть ручку вибору програми (1) на невеликий кут вправо або вліво, щоб вибрати потрібний режим.
3. Коли духовка шафа ввімкнеться, натискайте з короткими інтервалами кнопку меню (7), поки не з'явиться символ часу приготування (14).
4. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібний час приготування.

» Після налаштування часу приготування символ часу приготування (14) продовжує світитися.

5. Поставте страву в духовку.
6. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібну температуру приготування.

» Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення вибраного часу приготування. Під час приготування світитися лампочка духової шафи.



Коли піч досягне заданої температури, засвітяться всі сегменти символу температури всередині печі (10).

7. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End» (Готово) і лунає звуковий сигнал.
8. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку меню (7) або кнопку УВІМК./ВИМКН. (2).

» Звуковий сигнал припиниться, духовка шафа автоматично вимкнеться, і відобразиться поточний час.

Вмикання режиму повністю автоматичної роботи пристрою

У цьому режимі роботи можна налаштувати час приготування та час завершення приготування.

1. Щоб увімкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (2).
2. Поверніть ручку вибору програми (1) на невеликий кут вправо або вліво, щоб вибрати потрібний режим.
3. Натискайте з короткими інтервалами кнопку меню (7), поки не з'явиться символ часу приготування (14).

4. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібний час приготування.
» Після налаштування часу приготування символ часу приготування (14) продовжує світитися.
» Після налаштування часу приготування символ часу приготування (14) продовжує світитися.
 5. Натискайте з короткими інтервалами кнопку меню (7), поки не з'явиться символ часу завершення приготування (13).
 6. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібний час завершення приготування.
» Після налаштування часу завершення приготування символ часу завершення приготування (13) продовжує світитися.
 7. Поставте страву в духовку.
 8. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібну температуру приготування.
» Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування. Вибраний режим активується після настання часу початку приготування, і духовка нагрівається до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування. Під час приготування світитись лампочка духової шафи.
-  Коли піч досягне заданої температури, засвітяться всі сегменти символу температури всередині печі (10).
9. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.
 10. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку меню (7) або кнопку УВІМК./ВИМКН. (2).

» Звуковий сигнал припиниться, духовка шафа автоматично вимкнеться, і відобразиться поточний час. Лампочка духової шафи вимкнеться.



Якщо ви хочете скасувати напівавтоматичну чи автоматичну програму, скиньте час приготування.

Налаштування швидкого нагрівання

Функція швидкого нагрівання дає змогу швидше досягнути потрібної температури в духовій шафі.



Прискорене нагрівання можна налаштувати лише під час роботи духової шафи. У режимах розморожування та очищення функція швидкого нагрівання не працює. У разі перебоїв електроживлення параметри швидкого нагрівання скасовуються.

1. Натискайте з короткими інтервалами кнопку меню (7), поки не з'явиться символ швидкого нагрівання (9).
» На дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнуто).
2. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» на невеликий кут, щоб увімкнути функцію швидкого нагрівання.
» Коли функція швидкого нагрівання активована, на дисплеї відобразиться напис «On» (Увімкнено) і продовжуватиме світитися відповідний символ.
» Символ швидкого нагрівання зникає, щойно в духовій шафі встановиться потрібна температура. Після цього духовка шафа знову переходить у режим, у якому вона перебувала до цього.
3. Щоб вимкнути функцію швидкого нагрівання, натискайте з короткими інтервалами кнопку меню (7), поки не з'явиться символ швидкого нагрівання (9).
» На дисплеї відобразиться «On» (Увімкнено).
4. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «-» на невеликий кут, щоб вимкнути функцію швидкого нагрівання.

» На дисплеї відобразиться **«OFF»** (Вимкнуто).

Використання блокування кнопок Вмикання блокування клавіш

Можна запобігти використанню кнопок духової шафи, увімкнувши функцію блокування кнопок.



Функцію блокування кнопок можна використовувати незалежно від духової шафи. Однак духову шафу можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кнопку УВІМК./ВИМКН. (2) протягом 2 секунд, навіть якщо ввімкнена функція блокування кнопок.

1. Натисніть кнопку (7) з короткими інтервалами, поки не ввімкнеться символ блокування кнопок (5).

» На дисплеї відобразиться **«OFF»** (Вимкнуто).

2. Поверніть ручку (8) на невеликий кут до **«+»**, щоб увімкнути блокування кнопок.

» Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається **«On»** (Увімкнено), а символ блокування кнопок (10) світиться.

Вимикання блокування кнопок

1. Натисніть кнопку (7), щоб увімкнути символ блокування кнопок (5).

» На дисплеї відобразиться **«On»** (Увімкнено).

2. Поверніть ручку (8) на невеликий кут до **«-»**, щоб вимкнути блокування кнопок.

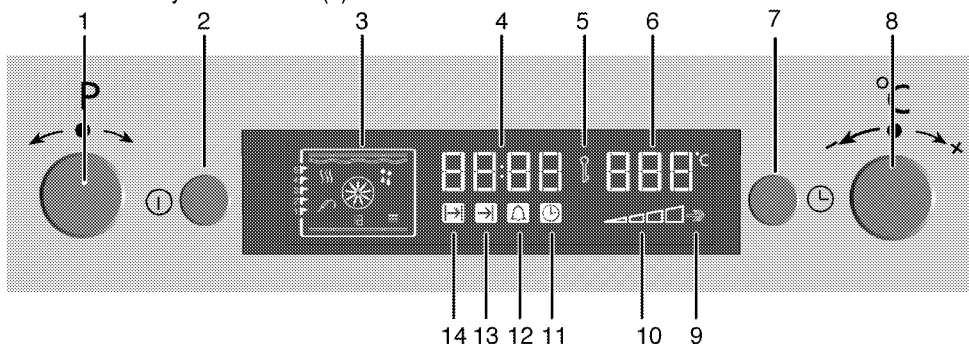
» Якщо функція блокування кнопок вимкнена, на дисплеї відображається **«OFF»** (Вимкнуто), а символ блокування кнопок (5) вимикається.



Якщо увімкнено функцію блокування кнопок, кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

Використання годинника у якості таймера-будильника

Годинник пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування незалежно від програми приготування. Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. Таймер-будильник просигналізує, коли встановлений час завершиться.



- 1 Кнопка вибору програми
- 2 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 3 Відображення функцій
- 4 Поле індикатора поточного часу
- 5 Символ блокування кнопок
- 6 Поле індикатора температури
- 7 Кнопка меню
- 8 Кнопка налаштування температури-часу

- 9 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 10 Символ температури всередині духової шафи
- 11 Символ годинника
- 12 Символ звукового сигналу
- 13 Символ завершення часу приготування
- 14 Символ часу приготування

Використання годинника у якості таймера-будильника



Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовий шафі. Таймер-будильник просигналізує, коли встановлений час завершиться.



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.



Функцію таймера-будильника можна використовувати незалежно від того, працює духовка чи ні.

Налаштування звукового сигналу

- 1. Натисніть кнопку меню (7) з короткими інтервалами, поки не ввімкнеться символ звукового сигналу (12).
 - 2. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» щоб встановити час подання звукового сигналу.
- » Після налаштування часу подання звукового сигналу символ звукового сигналу продовжує світитися.

- 3. Після того, як час подання звукового сигналу мине, почне блимати символ звукового сигналу та пролунає звуковий сигнал.
- 4. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Щоб вимкнути функцію таймера-будильника:

- 1. Натисніть кнопку меню (7) з короткими інтервалами, поки не ввімкнеться символ звукового сигналу (12).
- 2. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) на невеликий кут до «-», доки на дисплеї не відобразиться «00:00».

Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
**Пирого на деці	Один рівень		3	175	25 ... 30
**Кекси в формі	Один рівень		2	175	40 ... 50
**Кекс у паперовій обгортці	Один рівень		3	175	25 ... 30
**Бісквітний торт	Один рівень		3	200	5 ... 10
**Печиво	Один рівень		3	175	25 ... 30
**Тісто для випічки	Один рівень		2	200	30 ... 40
**Здобна випічка	Один рівень		2	200	25 ... 35
**Дріжджі	Один рівень		2	200	35 ... 45
**Лазанья	Один рівень		2 - 3	200	30 ... 40
**Піца	Один рівень		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цільний)/печення	Один рівень		3	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень		3	25 хв. 220, потім 180 ... 190	70 ... 90
Смажене курча	Один рівень		2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	55 ... 65
Індичка (5,5 кг)	Один рівень		1	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один рівень		3	200	20 ... 30

(**) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки символ температури (8) не підніметься до найвищого рівня.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

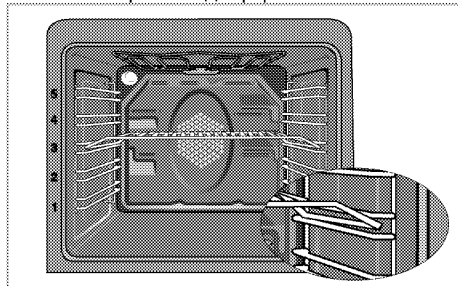
1. Щоб увімкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (2) й утримуйте її протягом 2 секунд.
2. Поверніть ручку вибору програми (1) на невеликий кут вправо або вліво, щоб задати функцію гриля.
3. Поверніть ручку регулювання температури-часу (8) в положення «+» або «-» на невеликий кут, щоб задати потрібну температуру.

Вимкнення гриля

1. Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (2) й утримуйте її протягом 2 секунд.

Положення решітки

Якщо зсунути гриль до задньої стінки духової шафи, це негативно вплине на результати приготування. Щоб отримати якомога кращі результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.





Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Рівень встановлення дека	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4..5	20...25 хв. #
Нарізане курча	4...5	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4..5	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	25...30 хв. #
Телячі відбивні	4..5	25...30 хв. #
Грінки	4	1...2 хв.
# залежно від товщини		

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

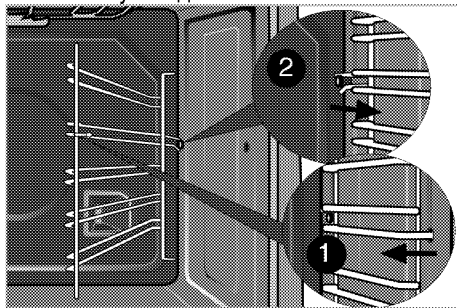


Не знімайте кнопки/ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

Внутрішні поверхні бічних або тільки задньої стінок духовки можуть мати каталітичне емалеве покриття.

Стінки з каталітичним покриттям не потрібно чистити. Пориста поверхня стінок самоочищується, адсорбуючи та перетворюючи жир на пар і двоокис вуглецю.

Очищення дверцят духовки

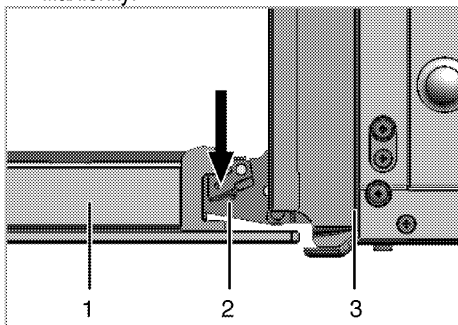
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



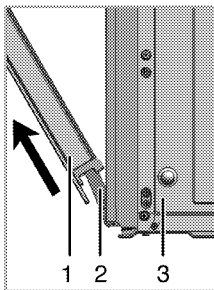
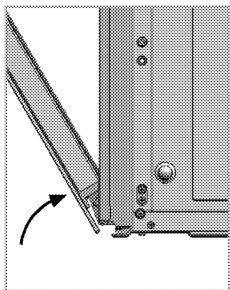
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребокми. Вони можуть подрпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духова шафа



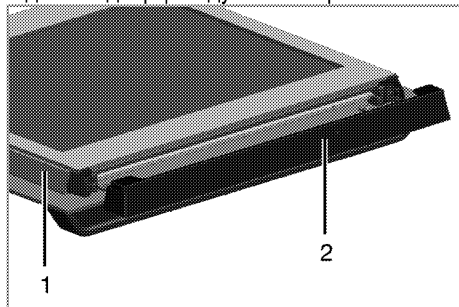
3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.



Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

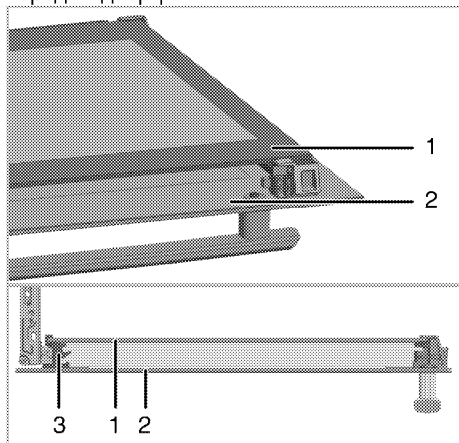
Виймання внутрішнього скла дверцят

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки. Відчиніть дверцята духової шафи.



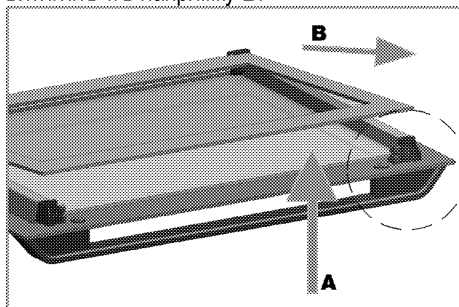
- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



- 1 Внутрішня скляна панель
- 2 Зовнішня скляна панель
- 3 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку **A** й витягніть її в напрямку **B**.



Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, щоб поверхня з написом була звернута всередину духової шафи.

Нижній кут внутрішньої скляної панелі слід обов'язково вставити в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами до клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



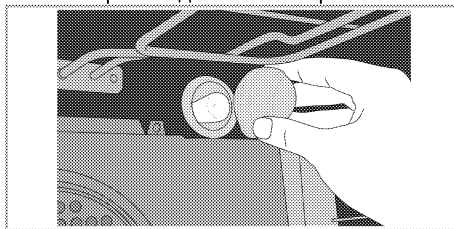
Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 °C. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 11". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

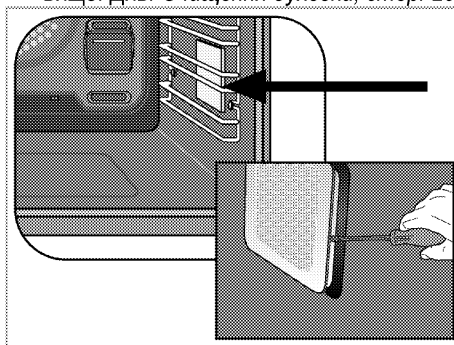
1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Вийміть лампу духової шафи, повертаючи її проти годинникової стрілки, та замініть новою.
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена квадратна лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть дрітязні напрямні, як показано вище. Див. *Очищення духовки, стор. 29*.



3. Зніміть скляну захисну кришку за допомогою викрутки.
4. Відгвинтіть лампу духової шафи та замініть її новою.
5. Встановіть захисне скло та дрітязні напрямні.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Кнопки/ручки/клавіші на панелі управління не працюють. >>> *Можливо, ввімкнено блокування кнопок. Вимкніть його. (Див. Використання блокування кнопок, стор. 25)*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнено. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнено. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сюглюдже/Стамбул/Турция



Произведено в Турции

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	4
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	7
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия	8
Утилизация упаковочных материалов	9

2 Общие сведения 10

Обзор	10
Содержание упаковки	11
Технические характеристики	12

3 Установка 13

До начала установки	13
Установка и подключение	15
Для будущей транспортировки	17

4 Подготовка к эксплуатации 18

Рекомендации по экономии электроэнергии	18
Подготовка к эксплуатации	18
Первоначальная установка времени	18
Очистка прибора перед началом эксплуатации	19
Первоначальный прогрев	19

5 Правила эксплуатации духовки 20

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	20
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы	23
Правила работы с панелью управления духового шкафа	24
Использование блокировки кнопок	26
Использование часов в качестве сигнального таймера	27
Время приготовления блюд	28
Как пользоваться грилем	29
Время приготовления блюд на гриле	30

6 Уход и техническое обслуживание 31

Общие сведения	31
Чистка панели управления	31
Чистка духовки	31
Снятие дверцы духового шкафа	32
Снятие внутреннего стекла дверцы	32
Замена лампочки освещения духового шкафа	33

7 Поиск и устранение неисправностей 34

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться

только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было

полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от

электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.

- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором

легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.

- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Используйте решетки согласно с «Правилами эксплуатации электрического духового шкафа».
- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а

также для обогрева помещения.

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его

эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

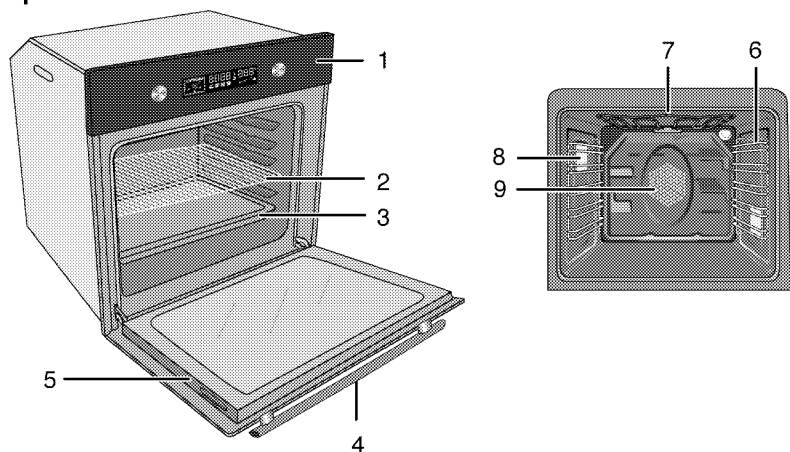
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

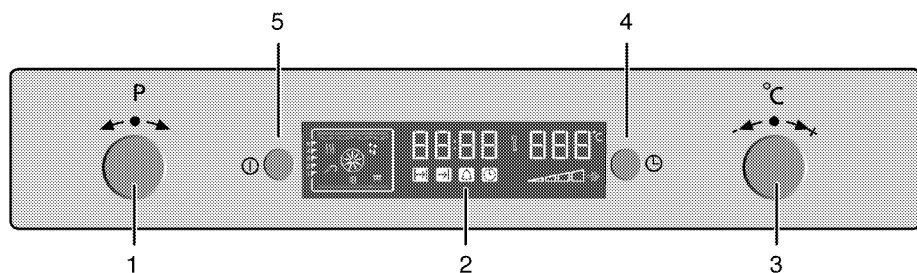
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления | 6 | Положения полок |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Верхний нагревательный элемент |
| 3 | Противень | 8 | Лампочка |
| 4 | Ручка дверцы | 9 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 | Дверца | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Ручка выбора программ |
| 2 | Цифровой таймер |
| 3 | Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени |
| 4 | Кнопка меню |
| 5 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ |

Содержание упаковки

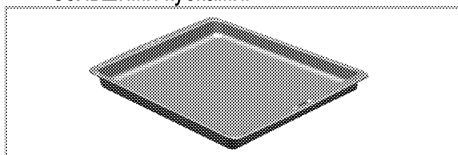


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

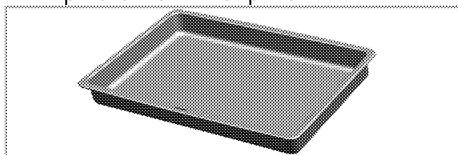
2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



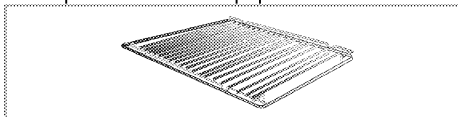
3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



4. Проволочная решетка

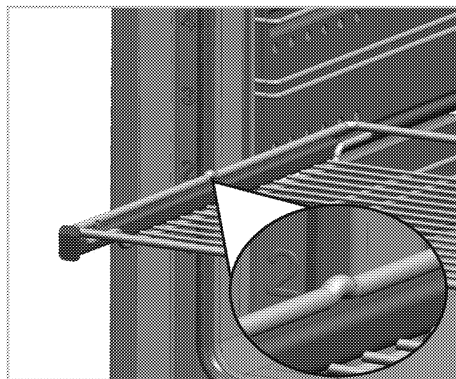
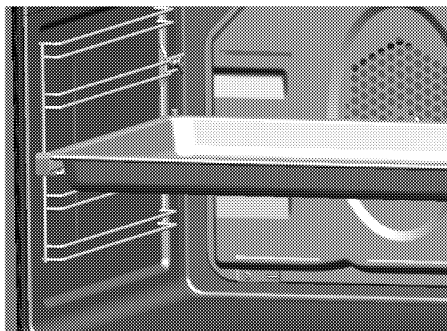
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку.

При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2.4 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

** См. раздел *Установка*, стр. 13.



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



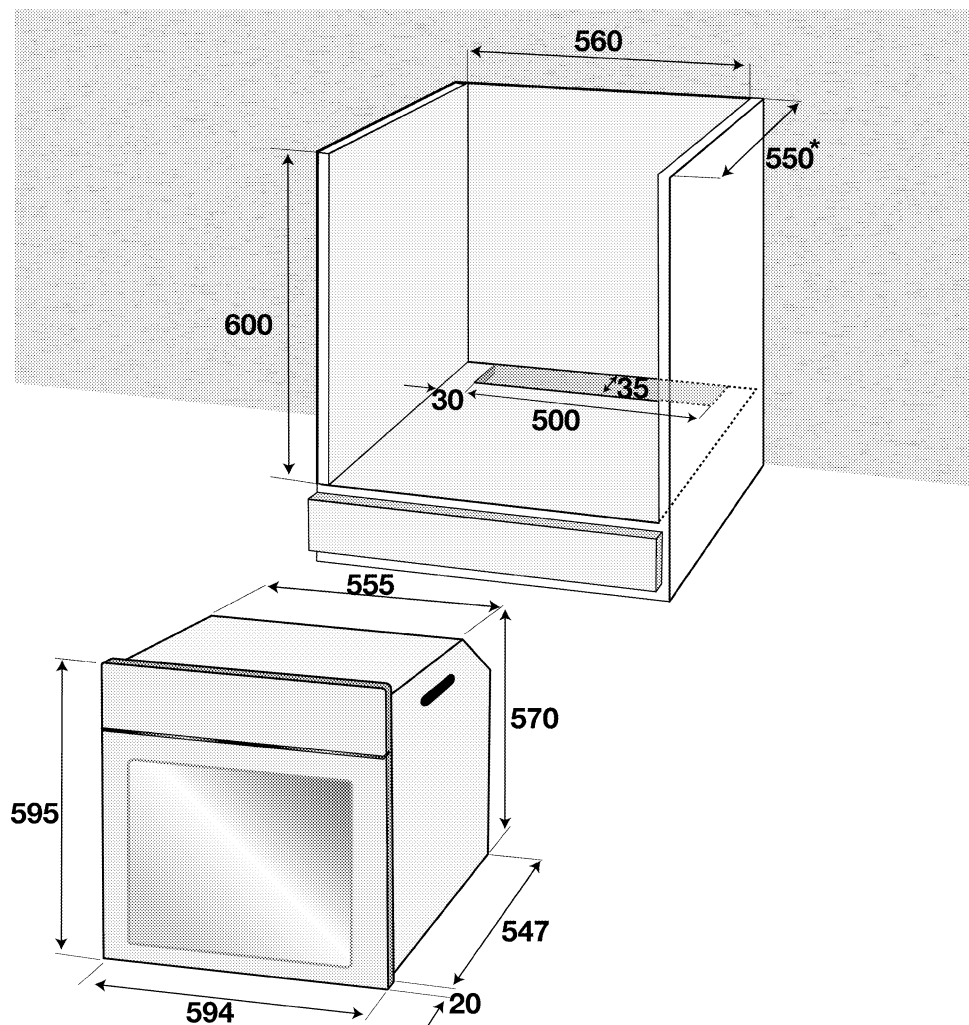
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



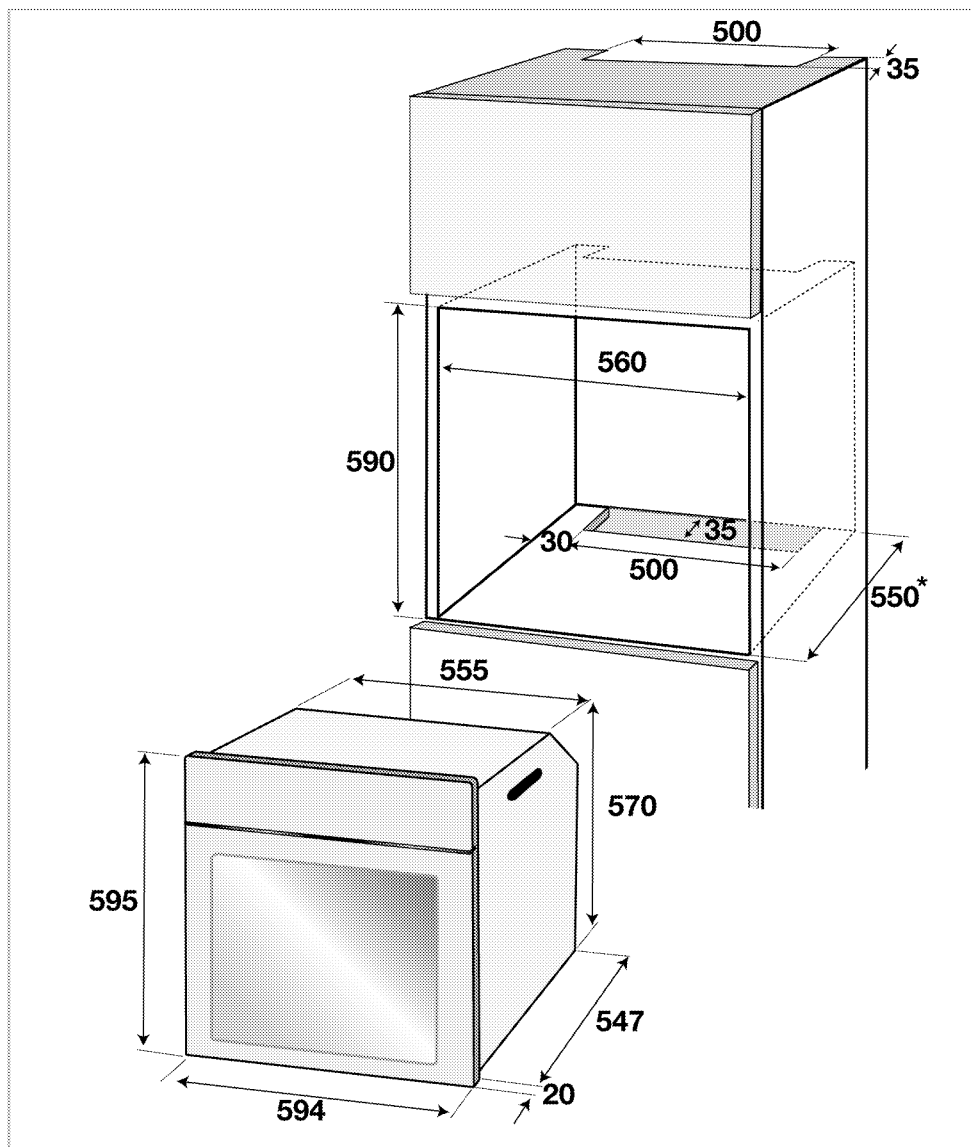
Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



* МИН.



* мин.

Установка и подключение

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную

предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без

заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

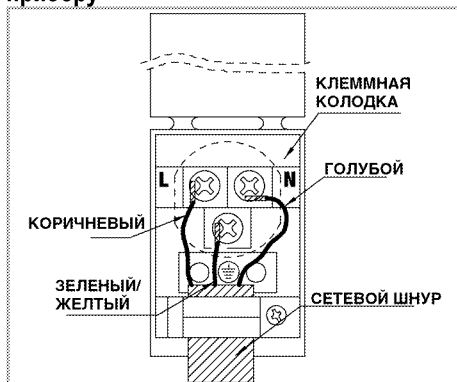
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

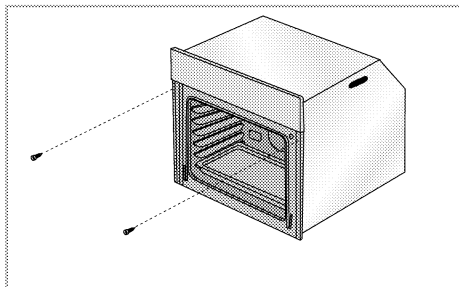
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. **Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) $\equiv$ (земля)

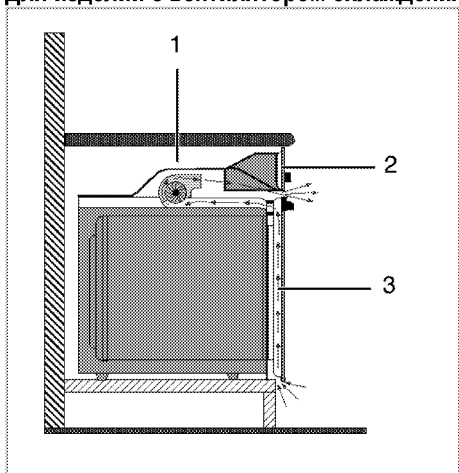
Инструкция по монтажу

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для изделий с вентилятором охлаждения



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску ровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

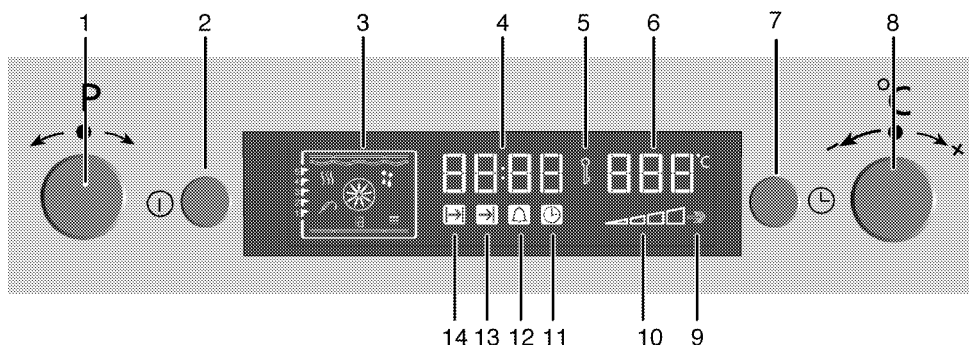
Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.

- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Подготовка к эксплуатации Первоначальная установка времени



- 1 Кнопка выбора программ
- 2 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Символ блокировки клавиатуры
- 6 Поле индикации температуры
- 7 Кнопка меню
- 8 Регулятор температуры-времени
- 9 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 10 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 11 Индикатор «Clock» (Часы)
- 12 Символ звукового сигнала
- 13 Символ окончания времени приготовления
- 14 Символ времени приготовления

1. При первом включении духовки следует установить время. Для этого слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака + или –.



Если время не установлено, установка времени начнется с **12:00**. На дисплее будет отображаться символ **11**, означающий, что время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

После этого установите время.

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор часов (11).

2. Чтобы установить время, слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака "+" или "-".



При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
 1. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21.
 2. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
 3. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 29.
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 29



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.
Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.

- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

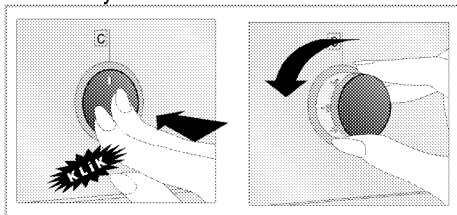


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

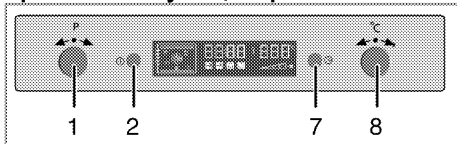
Эта духовка оснащена утапливаемыми ручками, которые выдвигаются при нажатии.

1. Для выполнения настройки прижмите ручку, а когда она выдвинется, поверните ее в нужное положение.



2. После окончания приготовления пищи поверните ручку в положение отключения (вверх) и прижмите, чтобы она вошла внутрь.

Правила эксплуатации гриля



- 1 Ручка выбора программ
- 2 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
- 7 Кнопка меню
- 8 Кнопка увеличения/уменьшения температуры-времени

1. Включите духовку. Для этого нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунду.

Выберите температуру и режим работы

После включения духовки включается дисплей. В этот момент на дисплее ничего нет.



Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его окончания и включить режим «Ускор.» (быстрый нагрев).



Духовка автоматически выключится через 10 секунд, если при этой индикации на дисплее не произвести никаких установок духовки.

1. Выберите нужный режим работы, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
2. Чтобы установить нужную температуру, слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

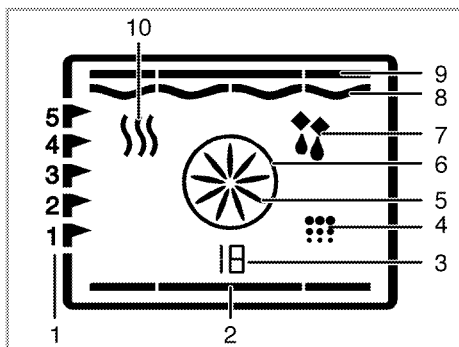
» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня.

» На дисплее «Кулинария» появятся обозначения активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

» Если температура не была задана, на цифровом индикаторе температуры будет показано значение температуры, рекомендуемое для выбранной программы.

Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.



- 1 Положения полки
- 2 Нижний нагревательный элемент
- 3 Номер функции
- 4 Позиция очистки
- 5 Турбовентилятор
- 6 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 7 Работа с вентилятором
- 8 Нагревательный элемент гриля
- 9 Верхний нагревательный элемент
- 10 Разогрев

i Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Таблица функций	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Static (Статический)	200	40-280
Static + Fan (Стат+вент)	175	40-280
Усил.гр+вент	200	40-280
Full grill (Усил. гриль)	280	40-280
Гриль	280	40-280
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж. в нагр. сост.)	60	40-100

i С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

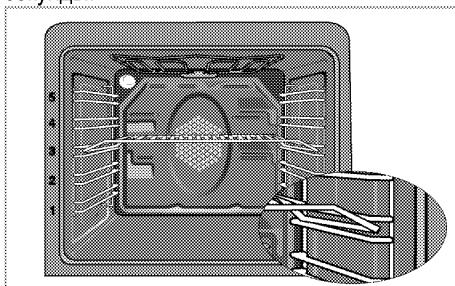
i В процессе настройки будут мигать соответствующие символы.

i Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

i Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.

Выключение электрической духовки

Чтобы выключить духовку, нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунды.



Уровни духовки (для моделей с грилем)

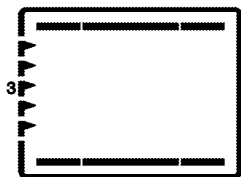
Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

1. Нагрев сверху и снизу



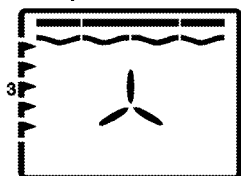
Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем. На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

2. Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.

3. Усил.гр+вент



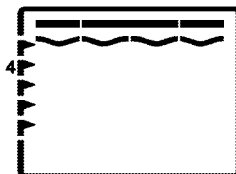
Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние

порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.

- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

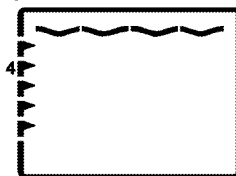
4. Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

5. Гриль



Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите температуру на максимальный уровень.

- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

6. Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

7. Разогрев

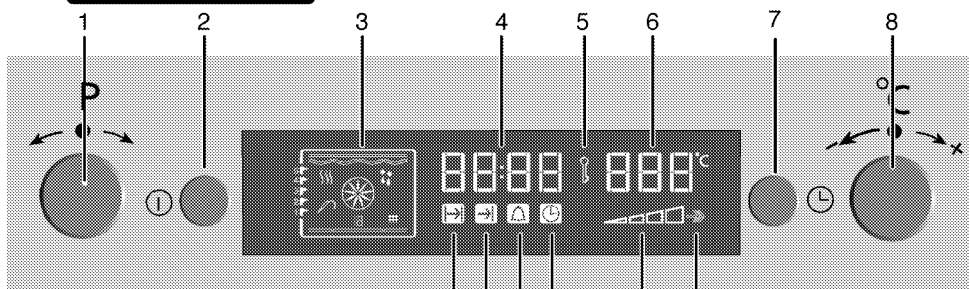


8. Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

Правила работы с панелью управления духового шкафа



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Кнопка выбора программ | 11 | Индикатор «Clock» (Часы) |
| 2 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ | 12 | Символ звукового сигнала |
| 3 | Функциональный дисплей | 13 | Символ окончания времени приготовления |
| 4 | Поле индикатора текущего времени | 14 | Символ времени приготовления |
| 5 | Символ блокировки клавиатуры | | |
| 6 | Поле индикации температуры | | |
| 7 | Кнопка меню | | |
| 8 | Регулятор температуры-времени | | |
| 9 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) | | |
| 10 | Символ внутренней температуры духового шкафа | | |

Включение полуавтоматического режима работы

В этом режиме работы можно задать период времени, в течение которого духовой шкаф будет работать (продолжительность приготовления).

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл (2).

2. Выберите нужный режим работы, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
 3. Включите духовку. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14).
 4. Чтобы установить продолжительность приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » После установки продолжительности приготовления индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14) останется включенным.
5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
 6. Чтобы установить температуру приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (10)

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.
 8. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку меню (7) или кнопку Вкл./Выкл. (2).
- » Звуковой сигнал прекратится, духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Включение автоматического режима работы

В этом режиме можно задать продолжительность приготовления и время его окончания.

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. (2).

2. Выберите нужный режим работы, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
 3. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14).
 4. Чтобы установить продолжительность приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » После настройки продолжительности приготовления индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14) останется включенным.
- » После настройки продолжительности приготовления индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (14) останется включенным.
5. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (13).
 6. Чтобы установить время окончания приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » После установки времени окончания приготовления индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (13) останется включенным.
7. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
 8. Чтобы установить температуру приготовления, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления. В течение процесса

приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (10).

9. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»** и прозвучит звуковой сигнал.
 10. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите кнопку меню (7) или кнопку Вкл./Выкл. (2).
- » Звуковой сигнал прекратится, духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время. Освещение духовки выключится.



Чтобы отменить заданные настройки полуавтоматического или автоматического режима, необходимо сбросить продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.



Режим ускоренного разогрева можно настроить только во время работы духовки. При размораживании и чистке режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Ускор.» (быстрый предварительный разогрев) (9).
- » На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).
2. Чтобы включить режим «Ускор.», понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака **«+»**.

- » После включения режим «Ускор.» на дисплее появляется надпись **«On»** (Вкл.) и постоянно светится индикатор «Ускор.».
- » По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, которая был выбран до включения ускоренного разогрева.
3. Чтобы выключить режим ускоренного разогрева, последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Ускор.» (9).
- » На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).
4. Чтобы выключить режим «Ускор.», понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака **«-»**.

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

Использование блокировки кнопок

Включение блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения использования духовки.



Можно заблокировать кнопки как во время работы духового шкафа, так и в выключенном состоянии. Когда установлена блокировка кнопок, работающую духовку можно выключить кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ (2), удерживая ее нажатой в течение 2 секунд.

1. Последовательно нажимайте кнопку (7), пока не включится индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (5).
- » На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).
2. Чтобы заблокировать кнопки, слегка поверните ручку (8) в сторону знака **«+»**.
- » После включения блокировки кнопок на дисплее появляется надпись **«On»** (Вкл.) и постоянно светится индикатор Keylock (блокировка кнопок) .

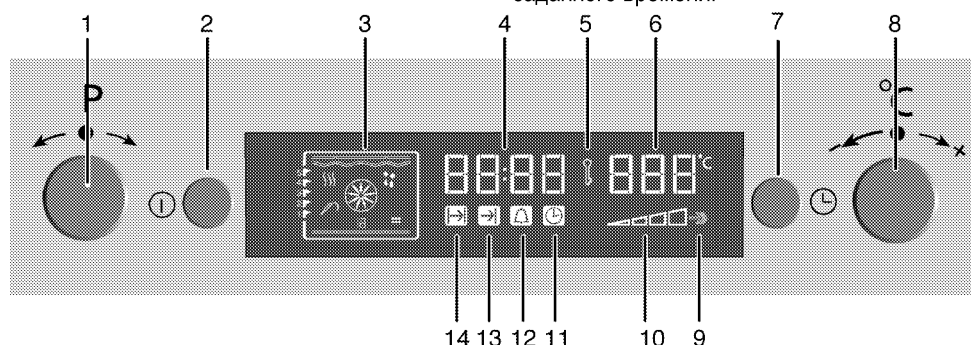
Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку (7). При этом включится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (5).
- » На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).

2. Чтобы снять блокировку кнопок, слегка поверните ручку (8) в сторону знака «-».
- » После снятия блокировки кнопок на дисплее появляется надпись «OFF» (ВЫКЛ.), а индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (5) — гаснет.



После включения функции Keylock (блокировка кнопок) кнопки духового шкафа не действуют. При отключении электроэнергии настройки блокировки кнопок сохраняются.



- 1 Кнопка выбора программ
- 2 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Символ блокировки клавиатуры
- 6 Поле индикации температуры
- 7 Кнопка меню
- 8 Регулятор температуры-времени
- 9 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 10 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 11 Индикатор «Clock» (Часы)
- 12 Символ звукового сигнала
- 13 Символ окончания времени приготовления
- 14 Символ времени приготовления

Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.

Использование часов в качестве сигнального таймера



Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.



Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.



Сигнальный таймер можно использовать и когда духовка работает, и когда она выключена.

Настройка звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Сигнал» (12).

2. Чтобы установить время включения звукового сигнала, понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».
- » После установления временного интервала включения сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным.
3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Сигнал» начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Отмена звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку меню (7), пока не включится индикатор «Сигнал» (12).

2. Понемногу поворачивайте регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «-», пока на дисплее не появятся цифры «00:00».

Время приготовления блюд

 Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

 1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Выпечка в форме	Один уровень		2	175	40 ... 50
**Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Бисквит	Один уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	Один уровень		3	175	25 ... 30
**Изделия из теста	Один уровень		2	200	30 ... 40
**Сдобная выпечка	Один уровень		2	200	25 ... 35
**Закваска	Один уровень		2	200	35 ... 45
**Пазанья	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 180 - 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока символ температуры (8) духового шкафа не поднимется до высшего уровня.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру

примерно на 10°C и сократить время приготовления.

- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить

изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.

- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°С и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

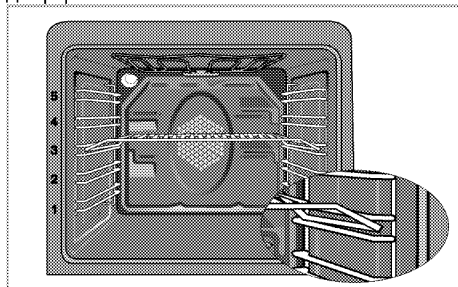
1. Включите духовку. Для этого нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунды.
2. Выберите нужный режим работы гриля, понемногу поворачивая ручку выбора программ (1) вправо или влево.
3. Чтобы установить нужную температуру, слегка поверните регулятор температуры-времени (8) в сторону знака «+» или «-».

Выключение гриля

1. Чтобы выключить духовку, нажмите кнопку Вкл./Выкл. (2) и не отпускайте примерно 2 секунды.

Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.





Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.
# в зависимости от толщины		

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

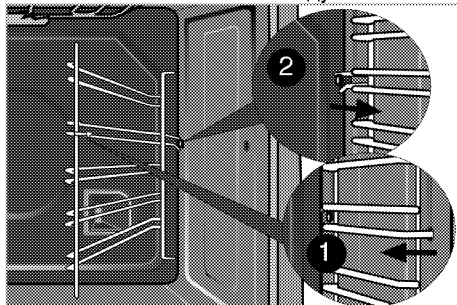


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью.

Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают

брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

Чистка дверцы духовки

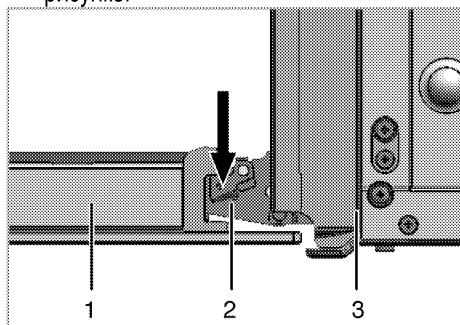
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



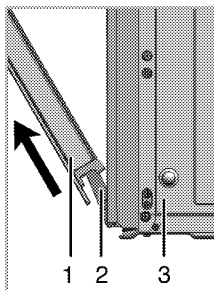
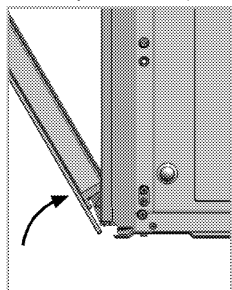
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

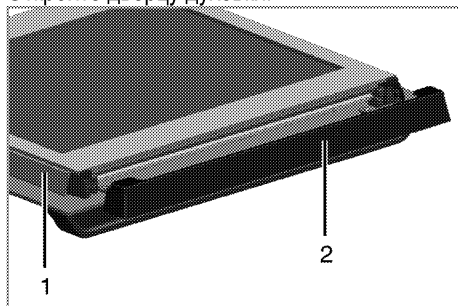


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

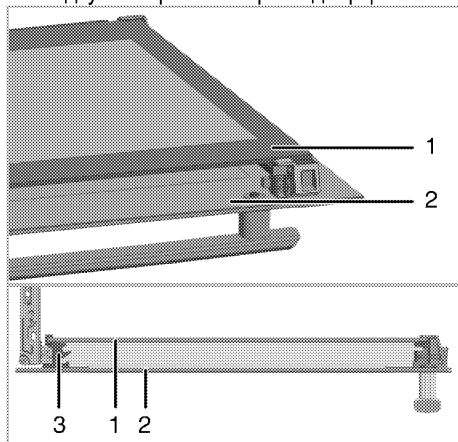
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



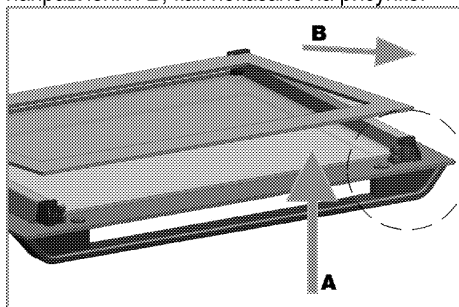
- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Среднее стекло
- 2 Внешнее стекло
- 3 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



Среднее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена внутрь. Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



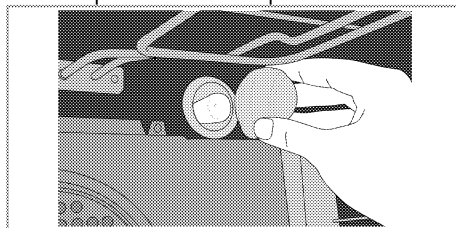
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

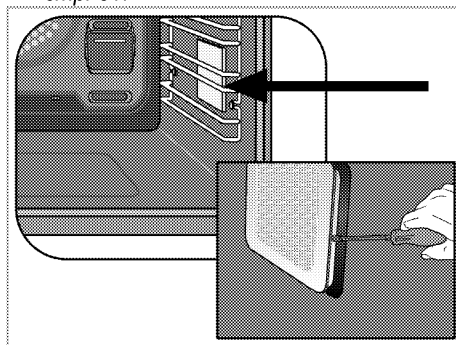
1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 31*.



3. Снимите стеклянный плафон с помощью отвертки.
4. Выверните лампочку освещения духового шкафа и установите на ее место новую.
5. Установите на место стеклянный плафон и проволочные направляющие.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 26)*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

