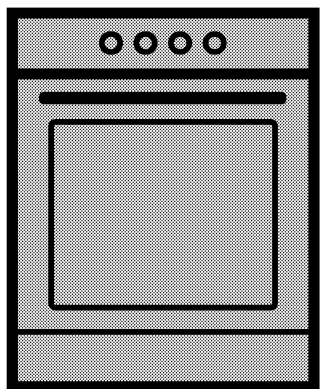


# Плита

## Руководство пользователя



FSE66300GW

**RU | SB | UK**

285.3033.75/R.AB/28.06.2016/3-2

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

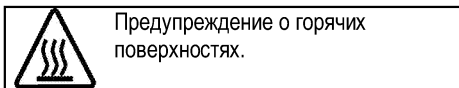
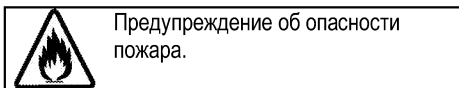
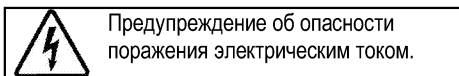
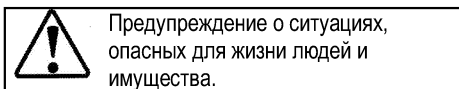
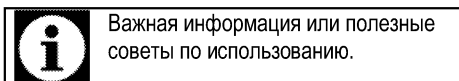
Уважаемый покупатель!

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:



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

**Произведено в Турции**



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

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

Общие правила техники безопасности.....	4
Электробезопасность.....	5
Безопасность изделия.....	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	9
Утилизация старого изделия.....	9
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.....	14
Для будущей транспортировки.....	15

## **4 Подготовка к эксплуатации** **16**

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
Подготовка к эксплуатации.....	16
Настройка времени.....	16
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	17
Первоначальный прогрев.....	17

## **5 Правила эксплуатации варочной панели** **18**

Общие сведения о приготовлении пищи.....	18
Эксплуатация варочных панелей.....	18

## **6 Правила эксплуатации духовки** **20**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	20
Правила эксплуатации электрической духовки.....	20
Режимы работы.....	21
Использование часов духовки.....	22
Время приготовления блюд.....	24
Как пользоваться грилем.....	26
Время приготовления блюд на гриле.....	26

## **7 Уход и техническое обслуживание** **27**

Общие сведения.....	27
Чистка варочной панели.....	27
Чистка панели управления.....	27
Чистка духовки.....	27
Снятие дверцы духового шкафа.....	27
Снятие внутреннего стекла дверцы.....	28
Замена лампочки освещения духового шкафа.....	29

## **8 Поиск и устранение неисправностей** **30**

## **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.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях

вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- 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.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- 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 соприкоснулись 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

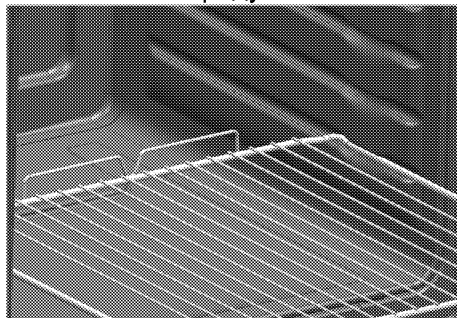
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных 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.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих. Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- 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.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это

может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

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 представляют 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):

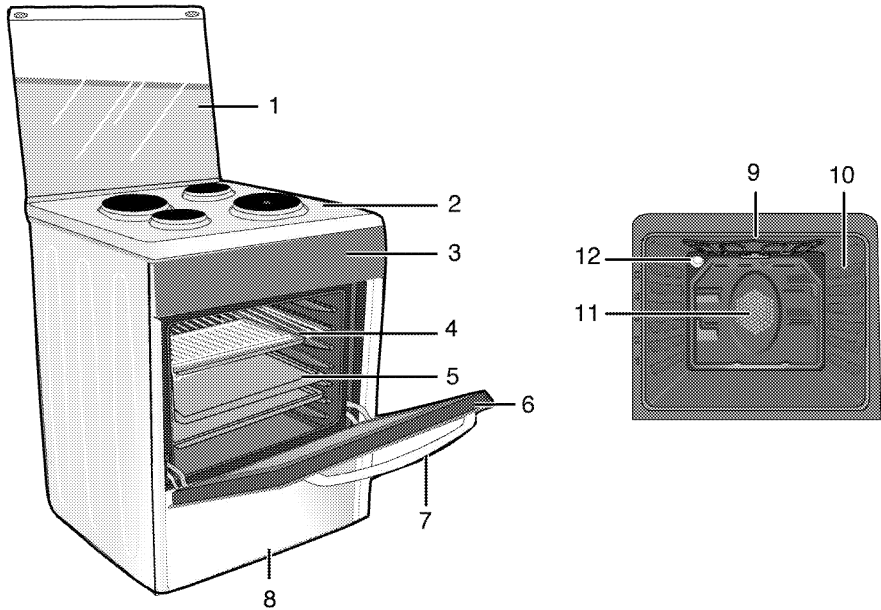
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

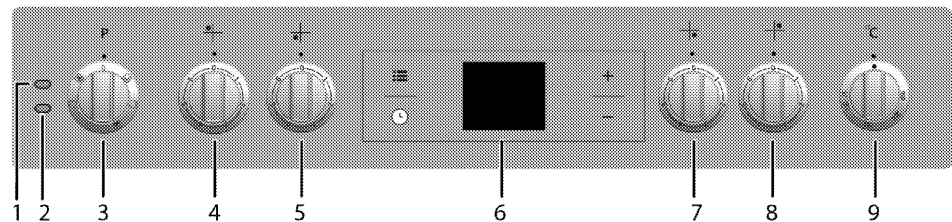
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                     |    |   |
|---|---------------------|----|---|
| 1 | Верхняя крышка      | 8  | Нижний выдвижной ящик                         |
| 2 | Крышка конфорки     | 9  | Нагревательный элемент гриля                  |
| 3 | Панель управления   | 10 | Положения полок                               |
| 4 | Проволочная решетка | 11 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 | Противень           | 12 | Лампочка                                      |
| 6 | Передняя дверца     |    |   |
| 7 | Ручка дверцы        |    |   |



- |   |                                |   |                                 |
|---|--------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Сигнальная лампочка            | 6 | Цифровой таймер                 |
| 2 | Лампочка термостата            | 7 | Электроконфорка Передняя правая |
| 3 | Ручка выбора функции           | 8 | Электроконфорка Задняя правая   |
| 4 | Электроконфорка Задняя левая   | 9 | Ручка термостата                |
| 5 | Электроконфорка Передняя левая |   |                                 |

## Содержание упаковки

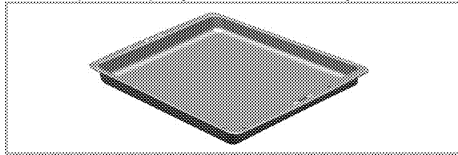


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. **Руководство пользователя**

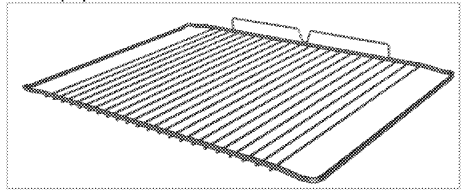
2. **Противень**

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



3. **Проволочная решетка**

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



## Технические характеристики

<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В/380-415 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	7.9 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3 / 25 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
<b>ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>	
<b>Конфорки</b>	
<b>Задняя левая</b>	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	145 мм
Мощность	1000 Вт
<b>Передняя левая</b>	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000 Вт
<b>Передняя правая</b>	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	145 мм
Мощность	1000 Вт
<b>Задняя правая</b>	<b>Электроконфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	1500 Вт
<b>ДУХОВКА/ГРИЛЬ</b>	
Главный духовой шкаф	<b>Использование вентилятора</b>
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
<b>Класс защиты -1</b>	

### Степень защиты IP 44

- # 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.

**«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»**



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.

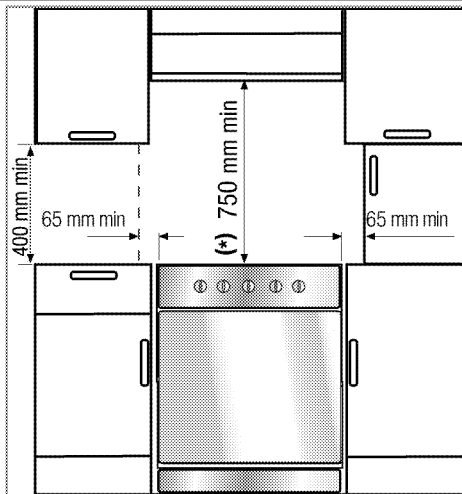


**ОПАСНО:**

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

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие. Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



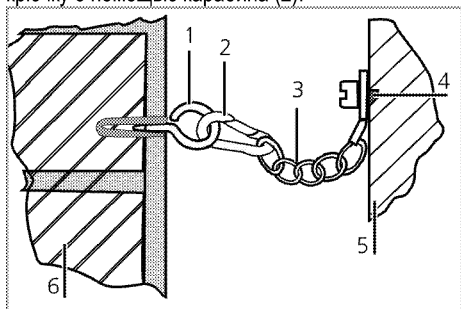
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

#### Предохранительная цепь

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух

предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни



Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

### Установка и подключение

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



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

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

### Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления 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!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



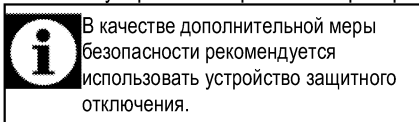
#### ОПАСНО:

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

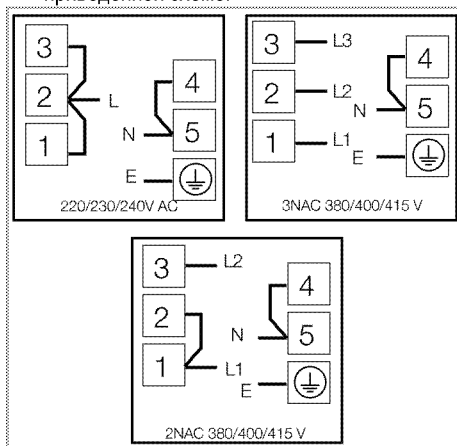
## Подключение кабеля питания

1. Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (Технические характеристики, стр. 12) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

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.

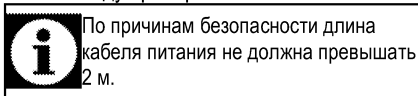


2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.

6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.



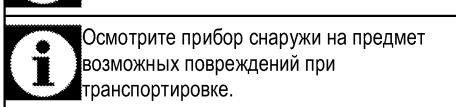
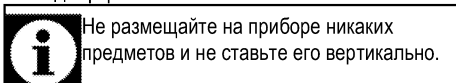
- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**  
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.  
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

## Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

## 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 вровень 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.



## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделия экологически чистым способом и сэкономить 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.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру электрической конфорки. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды были чистыми. Загрязнения


ухудшают теплопередачу между конфоркой и дном посуды.

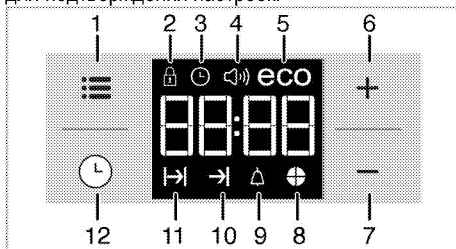
- Если блюдо готовится долго, выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

### Подготовка к эксплуатации Настройка времени




Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок **+**/**-**. Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.




- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)




Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать **12:00**, а также будет отображаться символ . После установки времени символ погаснет.



 При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.


### 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 рукавицами.

### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)


4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 20).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 20)

### 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. 26).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 26)

### Конфорка

1. Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Включите конфорку и прогрейте ее в течение 8 минут при средней температуре без посуды. Во время этой процедуры ничего не ставьте на конфорку.

 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 варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи

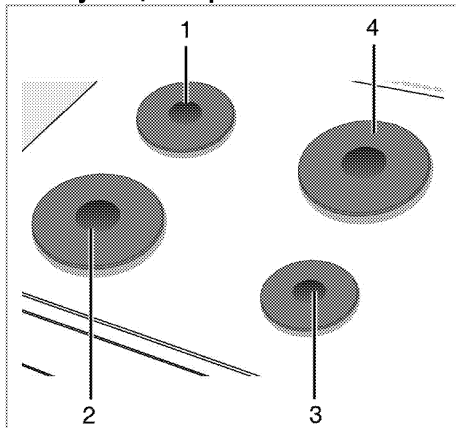


Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Эксплуатация варочных панелей



- 1 Электроконфорка 14-16см
- 2 Электроконфорка 18-20 см
- 3 Электроконфорка 14-16 см
- 4 Электроконфорка 18-20см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

### Использование конфорок

Регуляторы варочной панели можно поворачивать в любом направлении. Регулирование температуры выполняется ступенчато.



Если варочная панель оснащена конфорками с режимом ускоренного нагрева, соответствующие конфорки обозначаются красной точкой.

### Защита от перегрева

Конфорки мощностью более 1000 Вт оснащены устройством защиты от перегрева. Устройство защиты от перегрева снижает мощность конфорки в таких случаях:

- на конфорке нет посуды;
- посуда на конфорке пустая;
- дно посуды неровное.

### Включение конфорок

Управление конфорками осуществляется с помощью регуляторов. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор конфорки в соответствующее положение.

		ние на медленном огне	, кипячен ие
--	--	-----------------------------	--------------------

### Выключение конфорок

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

Уровень мощности	1	2-3	4-6
	разогревание	тушение, приготовление	варка, жарение

## 6 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 поджаривается, 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 очистки поддона налейте в него немного воды.

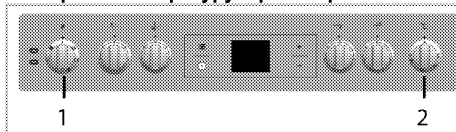


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

### Правила эксплуатации электрической духовки

#### Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Ручка термостата

1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

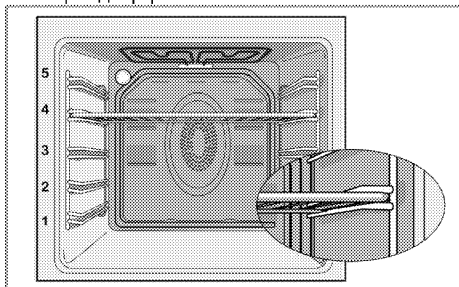
### Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

### 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.

### Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. 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.

### Нагрев снизу



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

### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### 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.

### Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите нужную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

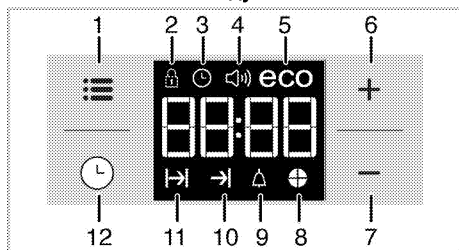
## Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пищи.

- Выберите этого режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пищи.

## Использование часов духовки



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)



Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут.

В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.



Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.





Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.




Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

## Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
3. Установите время приготовления с помощью кнопок **+** / **-**.



» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ  и заданный промежуток времени.

4. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

## Установка более позднего времени окончания приготовления;

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

3. Установите время приготовления с помощью кнопок **+** / **-**.
  - » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ **|→|**.
4. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте **⌚**, пока на дисплее не появится символ **→|**.
5. Используйте кнопки **+** / **-**, чтобы установить время окончания приготовления.
  - » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ **|→|** и символ **→|**, а также заданный промежуток времени. Как только начнется готовка, символ **→|** погаснет.
6. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.
  - » **Таймер духовки 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.
    - » Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.
7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»**, и таймер издаст звуковой сигнал.
8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.



Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение **«0»** (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.

### Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте **≡**, пока на дисплее не появится символ **⏏**.
  - » На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите **+**.
  - » Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор **⏏**.



После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

### Чтобы отключить блокировку кнопок

1. Коснитесь и удерживайте **≡**, пока на дисплее не появится символ **⏏**.
  - » На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).
2. Отключите функцию блокировки кнопок, нажав на кнопку **-**.
  - » **После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).**

### Настройка звукового сигнала

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Звуковой сигнал 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. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте **⌚**, пока на дисплее не появится символ **Δ**.



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

- Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок **+** / **-**.



Ручки выбора звукового сигнала, времени, яркости дисплея и температуры должны быть установлены в положении "0" (ВЫКЛ.).

- » После установки интервала включения звукового сигнала индикатор останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.
- По истечении заданного временного интервала индикатор начнет мигать, и прозвучит сигнал.

### Выключение звукового сигнала

- Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

### Отключение звукового сигнала;

- Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
- Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».



Будет показано время включения звукового сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

### Изменение тона звукового сигнала

- Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
- Выберите желаемый тон звукового сигнала при помощи кнопок **+** / **-**.
- Установленный вами тон в скором времени станет активным.

» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

### Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток:

- Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

- Установите время суток при помощи кнопок **+** / **-**.
- Установленное вами время скоро станет активным.

### Экономичный режим

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

### Установка экономичного режима

- Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).
- » На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).
- Включите экономичный режим, коснувшись кнопки **+**.
- » Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор **eco** (эко).

### Отключение экономичного режима

- Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).
- » На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).
- Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки .
- » После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Off» (Выкл.).

### Настройка яркости экрана

- Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-01**, **d-02** или **d-03**, указывающие на уровень яркости.
- Установите нужную яркость при помощи кнопки **+** / **-**.

» Установленное вами время скоро станет активным.

### 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		4	175	30 ... 35
**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	20 ... 25
**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 190	65 ... 70
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		2	25 мин. 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(\*\*) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

#### 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°C 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 подрумянивалось, 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 пропаривать.

## Как пользоваться грилем



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

### Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.
3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



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

## 7 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.

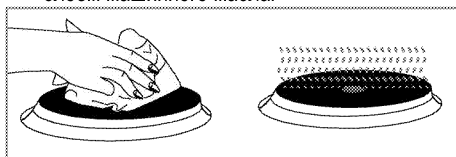


Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Электрические варочные панели

1. Выключите все конфорки и дождитесь, пока они остынут.
2. При необходимости очистите конфорки каким-либо моющим средством (такие средства можно приобрести в специализированных магазинах).
3. После чистки включите конфорки на несколько минут для просушки.
4. Для защиты от ржавчины регулярно смазывайте поверхность конфорок тонким слоем машинного масла.



#### 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 дверцы духовки

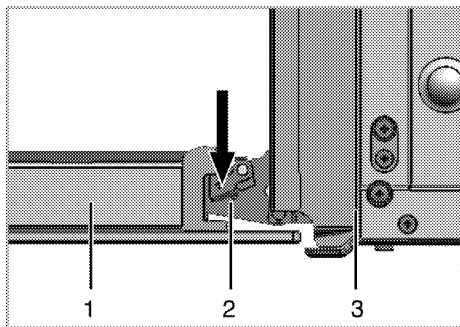
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



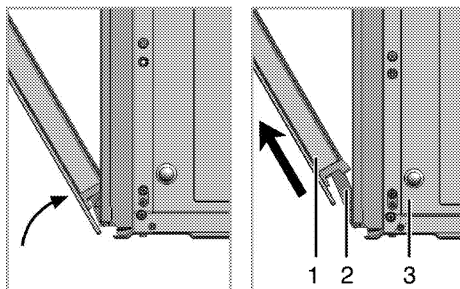
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

#### 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



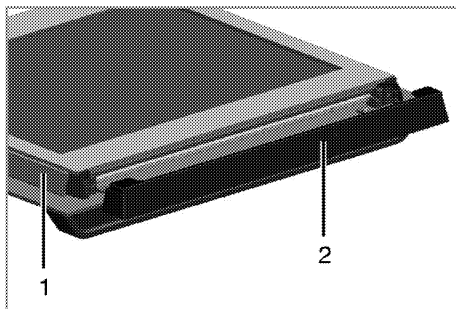
- 3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
- 4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



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.

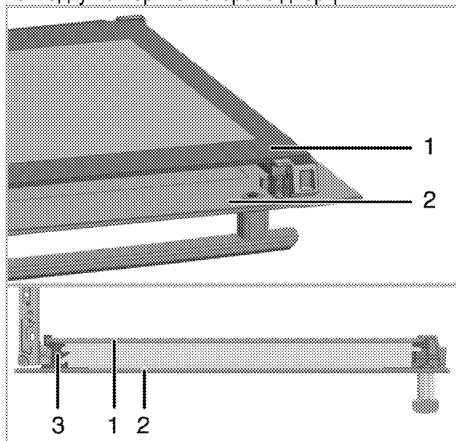
### Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки. Откройте дверцу духовки.



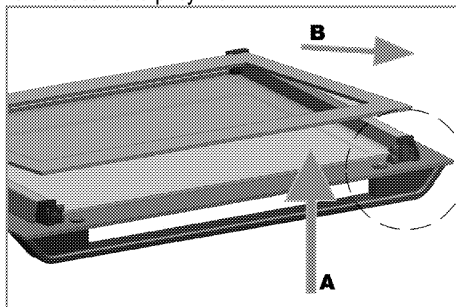
- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

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.



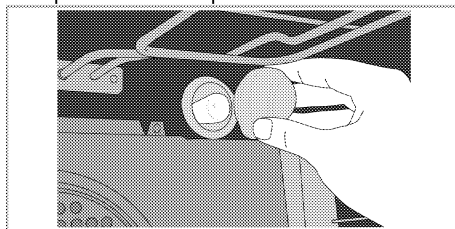
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

## 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.

## 8 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 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.*

### **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.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### **(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.**

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



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.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

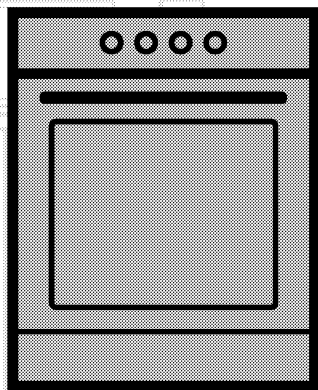
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

# Pećnica

Korisnički priručnik



SB

**beko**

## Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

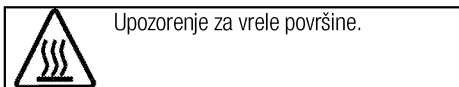
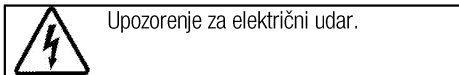
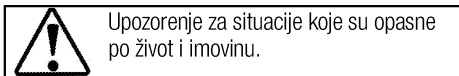
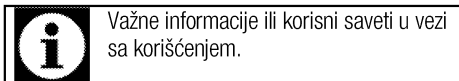
Poštovani korisniče,

zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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



**1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4**

Opšta bezbednost ..... 4  
 Bezbednost električnih proizvoda ..... 4  
 Bezbednost proizvoda ..... 5  
 Namena ..... 7  
 Bezbednost dece ..... 7  
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..... 8  
 Odlaganje ambalažnog materijala ..... 8

**2 Opšte informacije 9**

Pregled ..... 9  
 Sadržaji pakovanja ..... 10  
 Tehničke specifikacije ..... 11

**3 Instalacija 12**

Pre instalacije ..... 12  
 Instalacija i povezivanje ..... 13  
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..... 14

**4 Pripreme 15**

Saveti za uštedu energije ..... 15  
 Prva upotreba ..... 15  
 Podešavanje vremena ..... 15  
 Prvo čišćenje proizvoda ..... 15  
 Prvo zagrevanje ..... 15

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 17**

Opšte informacije o kuvanju ..... 17  
 Korišćenje ploča za kuvanje ..... 17

**6 Kako rukovati rernom 18**

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju ..... 18  
 Kako koristiti električnu rernu ..... 18  
 Režimi rada ..... 19  
 Korišćenje sata rerne ..... 19  
 Tabela vremena kuvanja ..... 21  
 Kako rukovati roštiljem ..... 23  
 Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja ..... 23

**7 Održavanje i nega 24**

Opšte informacije ..... 24  
 Očistite ploču za kuvanje ..... 24  
 Čišćenje komandne table ..... 24  
 Čišćenje rerne ..... 24  
 Skidanje vrata rerne ..... 24  
 Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima ..... 25  
 Zamena sijalice u rerni ..... 25

**8 Otklanjanje kvarova 27**

## **1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje**

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

### **Opšta bezbednost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Nikada ne stavljajte uređaj na pod pokriven tepihom. Inače, umanjeno protoka vazduha ispod proizvoda će uzrokovati pregrevanje električnih delova. Ovo će izazvati probleme sa Vašim proizvodom.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri.

Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.

- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

### **Bezbednost električnih proizvoda**

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!

- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Koristite samo priključni kabl naveden u „Tehničkim specifikacijama“.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne

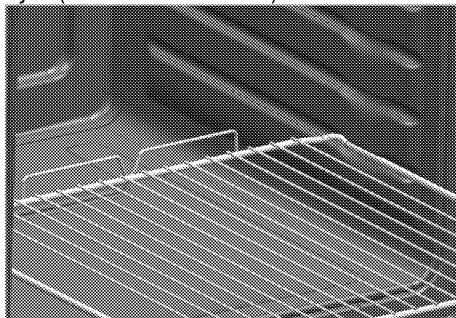
mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.

- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

### **Bezbednost proizvoda**

- Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak

- koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
  - Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrebati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
  - Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
  - Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police  
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.

- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim čebetom.

- Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.
- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

### **Namena**

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod

rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.

- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

### **Bezbednost dece**

- Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

## Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

### Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte

se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

### Usaglašenost sa RoHS direktivom:

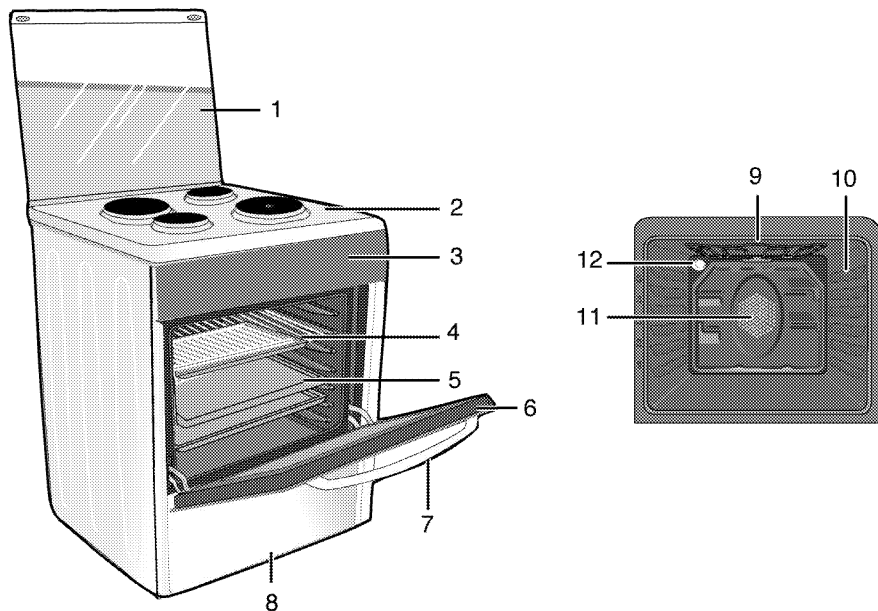
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

### Odlaganje ambalažnog materijala

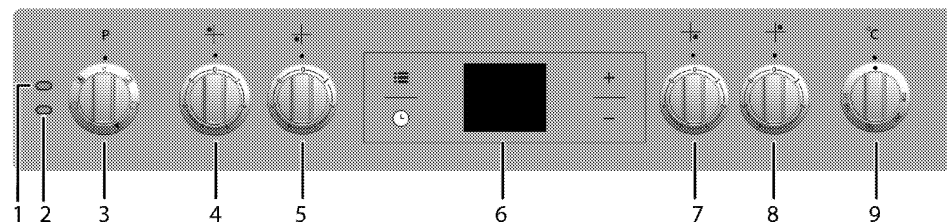
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

## 2 Opšte informacije

### Pregled



- |   |                     |    |                                       |
|---|---------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Gornji poklopac     | 7  | Ručka                                 |
| 2 | Ploča sa gorionikom | 8  | Donja fioka                           |
| 3 | Kontrolna tabla     | 9  | Grejač roštilja                       |
| 4 | Žičana polica       | 10 | Položaji police                       |
| 5 | Pleh                | 11 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 6 | Prednja vrata       | 12 | Lampa                                 |



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Lampica za upozorenje           |
| 2 | Lampica termostata              |
| 3 | Obrtno dugme za izbor funkcije  |
| 4 | Ringla Pozadi levo              |
| 5 | Ringla Napred levo              |
| 6 | Digitalni vremenski programator |
| 7 | Ringla Napred desno             |
| 8 | Ringla Pozadi desno             |
| 9 | Obrtno dugme termostata         |

## Sadržaji pakovanja

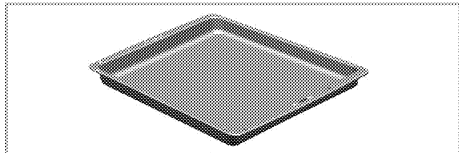


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. **Korisnički priručnik**

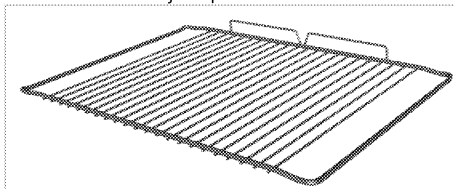
2. **Pleh za renu**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



3. **Žičana polica**

Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenuolicu.





## Tehničke specifikacije

<b>OPŠTE</b>	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/380-415 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	7.9 kW
Osigurač	min. 16 A x 3 / 25 A
Tip kabla / poprečni presek	H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>Ploča za kuvanje</b>	
<b>Gorionici</b>	
Pozadi levo	<b>Ringla</b>
Dimenzije	145 mm
Snaga	1000 W
Napred levo	<b>Ringla</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000 W
Napred desno	<b>Ringla</b>
Dimenzije	145 mm
Snaga	1000 W
Pozadi desno	<b>Ringla</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	1500 W
<b>RERNA/ROŠTILJ</b>	
Glavna rerna	<b>Sa ventilatorom</b>
Unutrašnja lampa	15-25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

# Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerri navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetoem u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



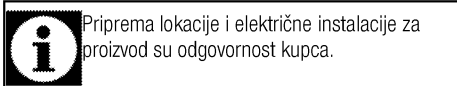
Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

### 3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



#### OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

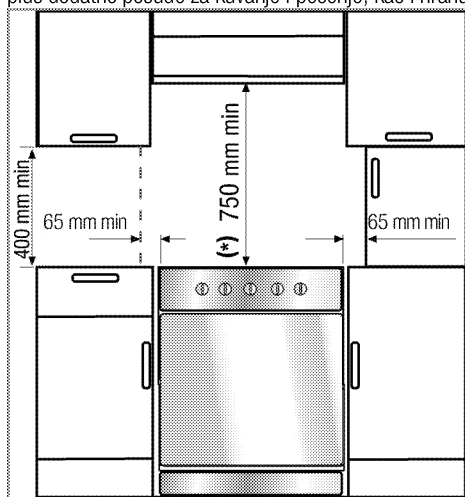


#### OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

#### Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu. Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posude za kuvanje i pečenje, kao i hranu.

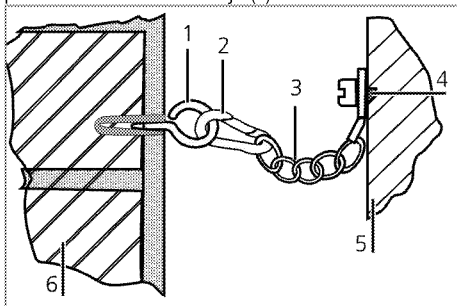


- Može se koristiti sa ormaricama sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (\*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, tj. njegova zadnja strana i **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

#### Sigurnosni lanac

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rerna isporučena. Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).



- Kuka za stabilizaciju
- Mehanizam blokiranja
- Sigurnosni lanac
- Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- Zadnja strana šporeta
- Kuhinjski zid



Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se rerna naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rerne.

Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

## Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.



Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.

- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.



Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

### Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguravačem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.



#### OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



#### OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda.

Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.

Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



#### OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara!

### Povezivanje kabla za napajanje

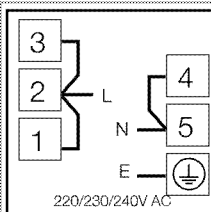
1. **Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom**, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (*Tehničke specifikacije, strana 17*) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme.

Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

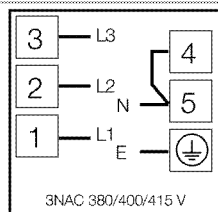


Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

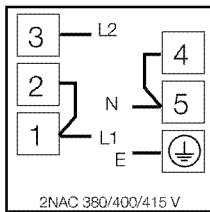
2. Otvorite poklopac priključne kutije pomoću odvijača.
3. Provucite napojni kabl kroz kablovsku stezaljku ispod terminala i učvrstite ga na glavno telo zavrtnjem pomoću zatezača kabla.
4. Povežite kablove u skladu sa datom šemom veze.



220/230/240V AC



3NAC 380/400/415 V



2NAC 380/400/415 V

5. Nakon povezivanja žica, zatvorite poklopac priključne kutije.
6. Postavite kabl za napajanje tako da nema kontakt sa proizvodom i ne bude priklješten između proizvoda i zida.



Kabl za napajanje ne sme biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica rerne**  
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

### Finalna provera

1. Ponovo priključite uređaj na napajanje.
2. Proverite sve električne funkcije.

### Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite

uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.

- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

## 4 Pripreme

### Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerina već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrzните smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju ringlama. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću ringli i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između ringle i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite ringlu 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

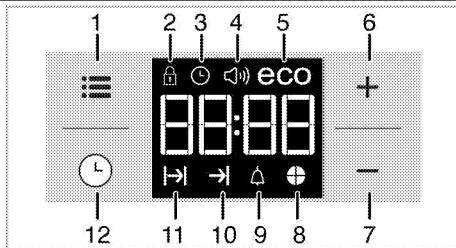
### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+**/**-** da biste podesili vreme nakon što je rerina uključena prvi put. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.



Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

#### Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

#### Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

### Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 18*.

### Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 23*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 23*.

### Ringla

1. Pre prve upotrebe moraju da se sagore svi ostaci iz proizvodnje ili zaštitni slojevi. Uključite ringlu na srednju temperaturu oko 8 minuta bez stavljanja posude na nju. Nijedna šerpa ili posuda ne treba da se stavlja na ringlu tokom ove procedure.



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

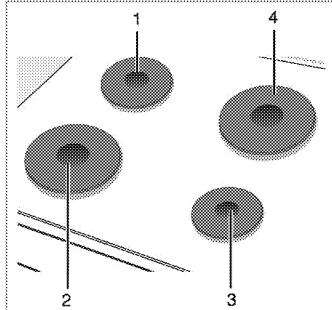
### Opšte informacije o kuvanju



Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude. Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja. Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje. Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

### Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ringla 14-16cm
- 2 Ringla 18-20 cm
- 3 Ringla 14-16 cm
- 4 Ringla 18-20cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.

#### Upotreba ringli

Dugmad za ploču za kuvanje mogu se okretati u oba smera na način koji omogućava kontrolu temperature u koracima.



Ako je ploča za kuvanje opremljena funkcijom pojačavača, odgovarajuća ringla biće označena crvenom tačkom.

#### Zaštita od pregrevanja

Ringle koje imaju snagu veću od 1000 W opremljene su zaštitom od pregrevanja. Zaštita od pregrevanja smanjuje snagu ringle u sledećim slučajevima:

- Na ringli nema posude ili šerpe.
- Na ringli je prazna posuda ili šerpa.
- Dno posude ili šerpe nije ravno.

#### Uključivanje ringli

Koristite dugmad za ringle za rad ringli. Pomerajte dugmad za ringle do odgovarajuće jačine da biste postigli željenu jačinu kuvanja.

Jačina kuvanja	1	2 — 3	4 — 6
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

#### Isključivanje ringli

Okrenite dugme za ringlu u položaj "ISKLJUČENO" (gore).

## 6 Kako rukovati rernom

### Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

#### Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

#### Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

#### Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito

pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

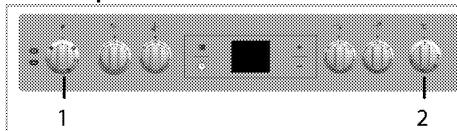


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

### Kako koristiti električnu rernu

#### Izbor temperature i način rada



1 Obrtno dugme za izbor funkcije

2 Obrtno dugme termostata

1. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

2. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

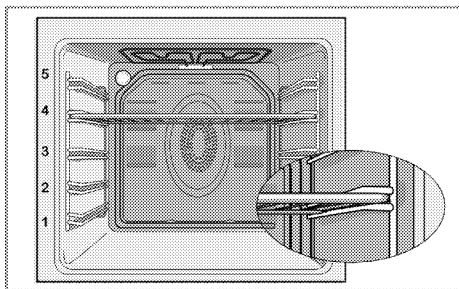
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

#### Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.





### Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

#### Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

#### Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

#### Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj reni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

#### Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

### Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

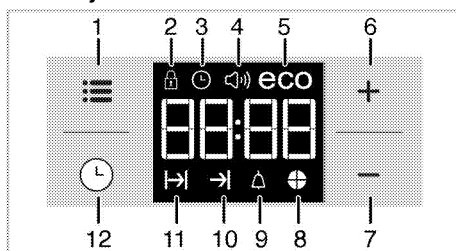
### Pojačavač





Ova funkcija se koristi za brzo zagrevanje rerne; nije pogodna za kuvanje jela.

- Izaberite željenu temperaturu nakon izbora ove funkcije. Lampica temperature se pali i rema se zagreva.
- Lampica se gasi nakon završetka procesa zagrevanja. Sada izaberite željenu funkciju za kuvanje jela.

### Korišćenje sata rerne






- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.
	Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

### Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;






Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.




1. Izaberite funkciju za kuvanje.
  2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
  3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

### Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
  2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
  3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
  5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.


» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  plus simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol  će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» **Oven timer (Vremenski programator rerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.




» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.


7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

 Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.



### Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » „END" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite **+** da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.

 Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

### Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku **-**.
- » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

## Podešavanje budilnika

Vremenski programator rene možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rene. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u remi posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.





Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama **+** / **-**.



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenje ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).



- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
- 3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglašice se zvučno upozorenje.

## Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazace se trenutno vreme.



## Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku **-** dok se ne pokaže "00:00".



Pokazace se vreme alarma. Ako su uporedo podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazace se ono vreme koje je kraće.



## Promena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

## Menjanje vremena u danu


Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

## Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u remi. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rene isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

## Podešavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.

» "OFF" će se pojaviti na ekranu.

2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera **+**.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol **eco** ostaje da svetli.

## Onemogućavanje režima štednje


1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.

» "On" će se pojaviti na ekranu.

2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera **-**.

» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

## Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirujte  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.

2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera **+** / **-**.

» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

## Tabela vremena kuvanja


















Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

## Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rene je **donja** polica.

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		4	175	30 ... 35
**Kolač u kalupu	Jedan nivo		2	175	40 ... 50
**Kolač u papiru	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
**Koh	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
**Kolač	Jedan nivo		3	175	20 ... 25

**Pecivo od kvasnog testa	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
**Obogaćena peciva	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
**Kvasac	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
**Pica	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicke (cele) / Pečene	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan nivo		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 190 ...	65 ... 70
Čurka (5,5 kg)	Jedan nivo		2	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

(\*\*) Kod kuvanja koje zahteva predzagrevanje, na početku kuvanja vršite predzagrevanje sve dok se lampica termostata ne ugasi.


- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

### Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

### Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotreбили za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednagog pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

### Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.

## Kako rukovati roštiljem



### UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

### Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
  2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
  3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.
- » Lampica temperature se pali.

## Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

## Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

### Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Visina umetanja	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4..5	20..25 min. #
Pileći fileti	4..5	25..35 min.
Jagneći kotleti	4..5	20..25 min.
Govede kremenadle	4..5	25..30 min. #
Teleće kremenadle	4..5	25..30 min. #
Tost-hleb	4	1..2 min.

# **zavisno od debljine**

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestalí problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čistí.



#### OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



#### OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatak od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



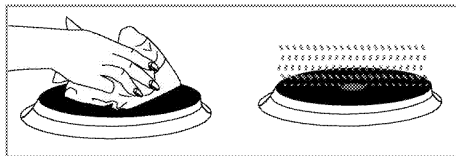
Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

### Očistite ploču za kuvanje.

#### Električne ploče za kuvanje

1. Isključite ringle i sačekajte da se ohlade.
2. Ako je potrebno, očistite ringle sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšavanje u specijalizovanim prodavnicama).

3. Zagrejte ih nekoliko minuta nakon čišćenja kako bi se njihova površina osušila.
4. Redovno nanosite tanak sloj mašinskog ulja na gornju površinu ploče za kuvanje kako biste je zaštitili.



### Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



Ne uklanjajte komandne tastere / dugmad radi čišćenja komandne table.

Komandna tabla može da se ošteti!

### Čišćenje rerne

#### Čišćenje vrata rerne

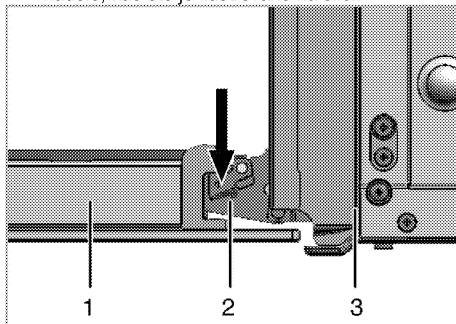
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



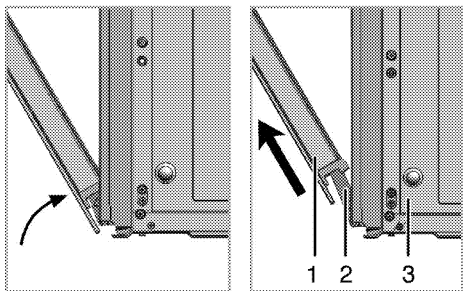
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

### Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



- 1 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Rerna



3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

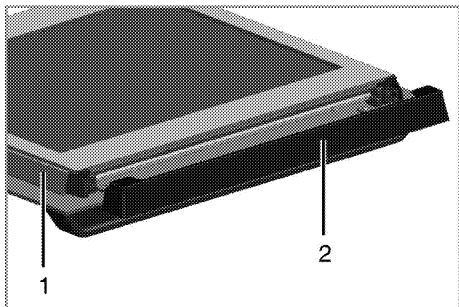


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

## Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

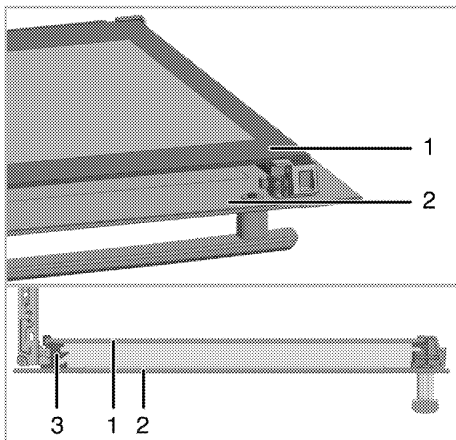
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

Otvorite vrata rerne.



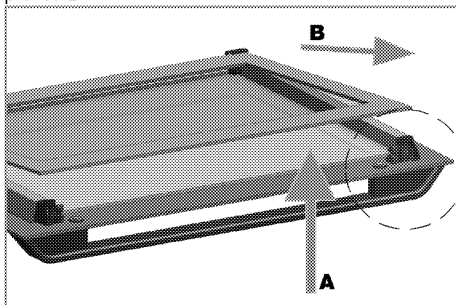
- 1 Okvir
- 2 Plastičan deo

Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



- 1 Unutrašnja staklena ploča
- 2 Spoljna staklena ploča
- 3 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.



Prilikom instaliranja unutrašnje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjosti.

Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.





Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

## Zamena sijalice u rerni



### OPASNOST:

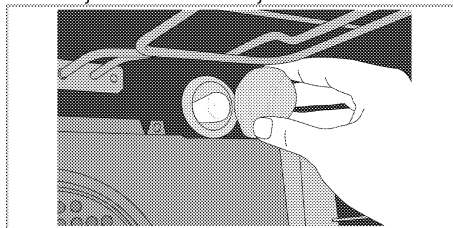
Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

	Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte <i>Tehničke specifikacije, strana 11</i> za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih serviseru.
	Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.
	Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.
	Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

**Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:**

1. Isključite proizvod iz struje.

2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Uklonite sijalicu rerne okrećući je suprotno smeru kretanja kazaljke na satu i zamenite je novom.
4. Namestite stakleni poklopac.



## 8 Otklanjanje kvarova

### Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

### Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

### Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

### Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

### Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

### (Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

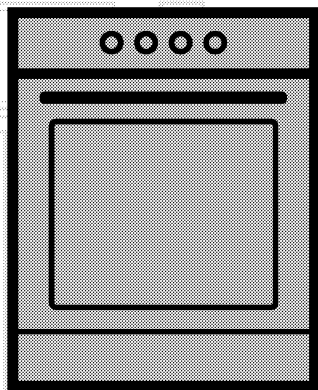


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



# Духовка

Посібник користувача



UK

**beko**

## 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, продемонструватиме 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 4**

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека .....	4
Безпека виробу .....	6
Призначення.....	8
Захист дітей.....	8
Утилізація старого приладу.....	9
Утилізація пакувальних матеріалів .....	9

**2 Загальна Інформація 10**

Огляд.....	10
Вміст упаковки.....	11
Технічні характеристики.....	12

**3 Установа 13**

До початку установки .....	13
Установа та підключення.....	14
Утилізація старого приладу.....	15

**4 Підготовка 16**

Поради щодо збереження електроенергії.....	16
Початок використання.....	16
Налаштування часу.....	16
Початкове очищення виробу.....	17
Перше розігрівання .....	17

**5 Правила експлуатації варильної панелі 18**

Загальна інформація щодо приготування .....	18
Використання варильних панелей.....	18

**6 Використання духовки 20**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	20
Використання електричної духової шафи .....	20
Робочі режими .....	21
Користування годинником духової шафи .....	22
Таблиця часу приготування.....	25
Використання гриля.....	26
Таблиця часу приготування на грилі .....	26

**7 Догляд і технічне обслуговування 27**

Загальна інформація .....	27
Чистка варильної панелі.....	27
Очищення панелі управління .....	27
Очищення духовки.....	27
Демонтаж дверцят духової шафи.....	27
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	28
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	29

**8 Пошук та усунення несправностей 30**

## 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.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі

пов'язані з ним документи та компоненти.

- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей і проблеми в роботі виробу.
- 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.
  - Використовуйте шнур живлення, зазначений у таблиці технічних характеристик.
  - 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 їхню 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'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

#### Безпека виробу

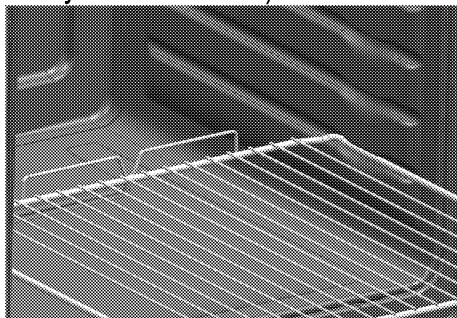
- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію 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.



- Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- 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.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для

приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.

- Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.

- Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

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 сідати 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)

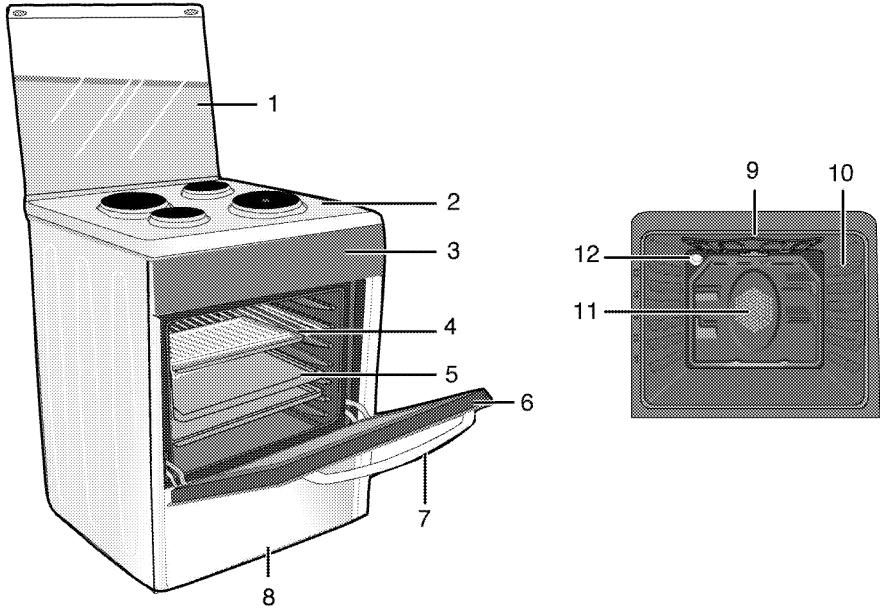
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### Утилізація пакувальних матеріалів

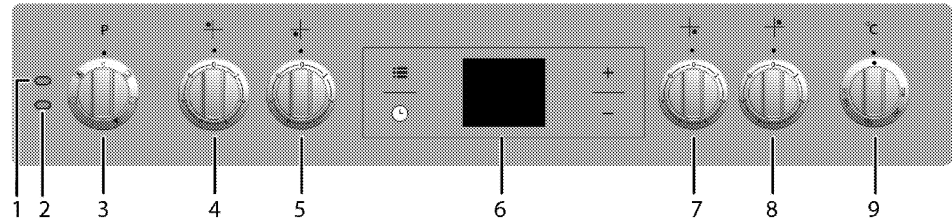
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів,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

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |   |                   |    |   |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Верхня кришка     | 7  | Ручка                                   |
| 2 | Панель пальника   | 8  | Нижня висувна шухляда                   |
| 3 | Панель управління | 9  | Нагрівальний елемент гриля              |
| 4 | Полиця-решітка    | 10 | Положення полиць                        |
| 5 | Деко              | 11 | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 6 | Передні дверцята  | 12 | Лампочка                                |



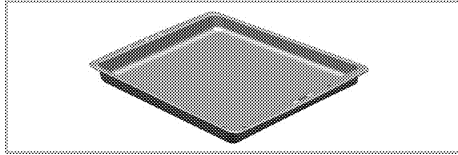
- |   |                                 |   |                  |
|---|---------------------------------|---|------------------|
| 1 | Сигнальна лампочка              | 9 | Ручка термостата |
| 2 | Лампочка термостата             |   |                  |
| 3 | Ручка вибору функції            |   |                  |
| 4 | Електроконфорка Задній лівий    |   |                  |
| 5 | Електроконфорка Передній лівий  |   |                  |
| 6 | Цифровий таймер                 |   |                  |
| 7 | Електроконфорка Передній правий |   |                  |
| 8 | Електроконфорка Задній правий   |   |                  |

## Вміст упаковки



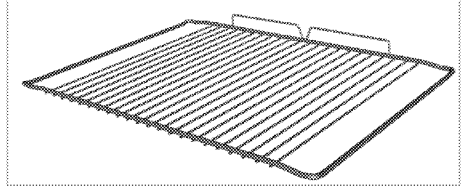
Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. **Посібник користувача**
2. **Деко духової шафи**  
Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



## 3. Решітчаста полиця

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



## Технічні характеристики

<b>ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ</b>	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В/380-415 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	7,9 кВт
Запобіжник	мін. 16 А x 3 / 25 А
Тип кабелю/переріз	H05VV-FG 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
<b>Варильна поверхня</b>	
<b>Конфорки</b>	
<b>Задній лівий</b>	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	145 мм
Живлення	1000 Вт
<b>Передній лівий</b>	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	180 мм
Живлення	2000 Вт
<b>Передній правий</b>	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	145 мм
Живлення	1000 Вт
<b>Задній правий</b>	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	180 мм
Живлення	1500 Вт
<b>ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ</b>	
Головна духовна шафа	<b>Використання вентилятора</b>
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.



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.



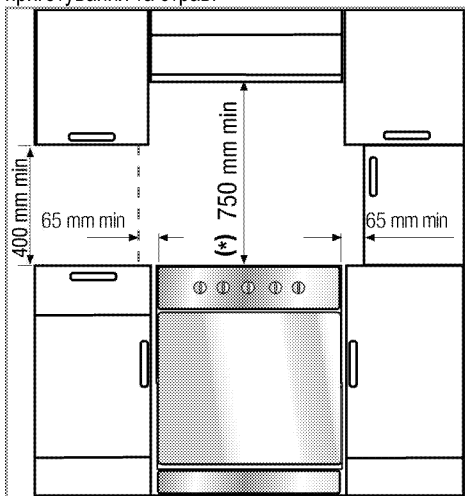
#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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

### До початку установки

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

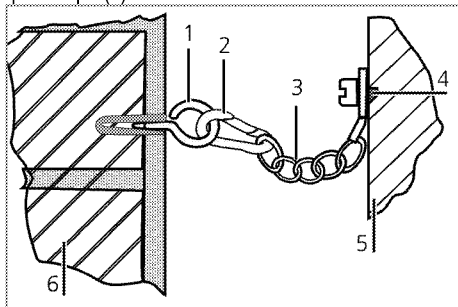
Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.



- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).

### Запобіжний ланцюжок

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання. Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).



- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор

- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні



Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбійчи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

### Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.



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

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як показано 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 збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.



### 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!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкриття нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці.

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!

### Під'єднання кабеля електроживлення

1. **Якщо кабель електроживлення не входить до комплекту постачання пристрою,** кабель електроживлення, обраний з таблиці *(Технічні характеристики, стор. 12)* відповідно до характеристик електромережі у вас вдома, слід під'єднувати до пристрою відповідно до інструкцій на комутаційній схемі.

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

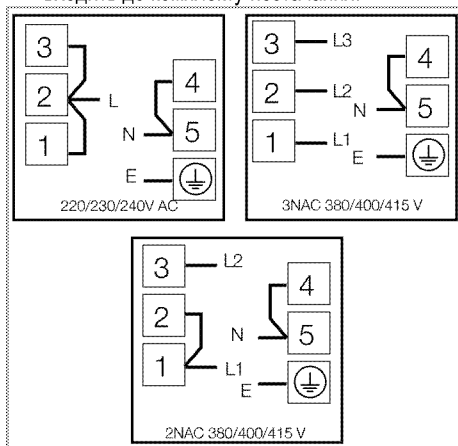


Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

2. Відкрийте кришку клемної колодки за допомогою викрутки.



- Пропустіть кабель електроживлення через кабельний затискач під клемою і прикріпіть його до корпусу затискним гвинтом на кріпленні кабелів.
- Під'єднайте кабелі відповідно до схеми, яка входить до комплекту постачання.



- Закрийте кришку клемної колодки після підключення кабелів.
- Прокладіть кабель живлення так, аби він не контактував із пристроєм і не був затиснений між пристроєм і стіною.



Для забезпечення безпеки кабель не має перевищувати 2 метри завдовжки.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- Регулювання ніжок духової шафи**  
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації

можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

### Остання перевірка

- Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
- Перевірте роботу електричних 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 клеючою 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 шафа 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.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном. Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту конфорок і дна каструль. Бруд зменшить теплопровідність між конфоркою та дном каструлі.
- Під час тривалого приготування вимикайте конфорку за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу

економія енергоспоживання може досягти 20%.

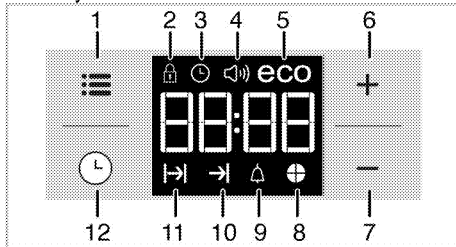
### Початок використання

#### Налаштування часу



Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановить поточний час за допомогою кнопок **+** / **-**. Торкніться символу та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми



Якщо початкова настройка часу не була здійснена, годинник з самого початку буде показувати **12:00**, також буде відображатися символ . Символ зникне після налаштування часу.



Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електроживлення. Їх слід налаштувати повторно.

## 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).

4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. 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. 26.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 26.*

## Електроконфорка

1. Перш ніж користуватися приладом, слід випалити будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин. Дайте конфорці попрацювати при середній температурі протягом 8 хвилин. Протягом цієї процедури на ній на має стояти посуд і контейнери.



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

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування

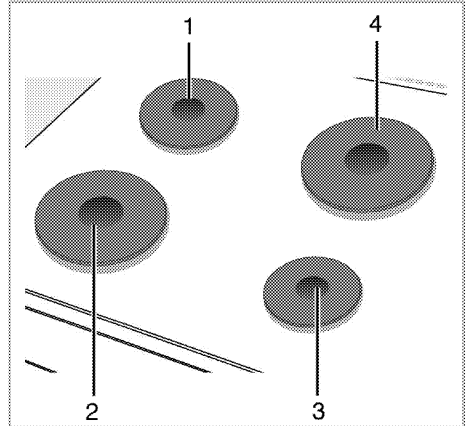


Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.  
У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищення.  
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Використання варильних панелей



- 1 Електроконфорка 14-16см
- 2 Електроконфорка 18-20 см
- 3 Електроконфорка 14-16 см
- 4 Електроконфорка 18-20см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

### Використання конфорок

Ручки управління варильною панеллю можна повертати в обох напрямках для поступового керування температурою.



Якщо варильна панель оснащена конфорками з функцією швидкого нагрівання, відповідну конфорку позначено червоною крапкою.

### Захист від перегрівання

Конфорки потужністю понад 1000 Вт мають захист від перегрівання. Захист від перегрівання знижує потужність нагріву конфорки в таких випадках:

- на конфорці відсутній посуд або каструля;
- на конфорці розміщено порожній посуд або каструлю;
- дно посуду чи каструлі не є плоским.

### Вмикання конфорок

Керуйте конфорками за допомогою ручок управління. Щоб отримати потрібну потужність

нагрівання, поверніть ручку управління конфоркою до відповідного рівня.

		повільно му вогні	
--	--	----------------------	--

Рівень нагрівання	1	2-3	4-6
	розігрівання	тушкування, готування на	приготування, смаження, кип'ятіння

### **Вимикання конфорок**

Поверніть ручку управління конфоркою у ВИМКНЕНЕ (верхнє) положення.

## 6 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 цілого 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 решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.

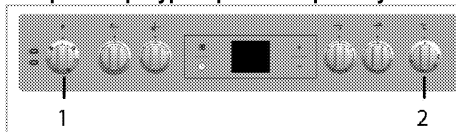


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

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

### Використання електричної духової шафи

#### Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

» Духова шафа розігріється до встановленої температури й утримуватиме її. Під час нагрівання світиться температурний індикатор.

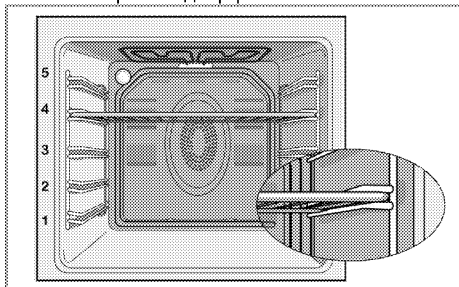
### Вимкнення електричної духової шафи

Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

### 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.

### Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається 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.

### Нагрівання знизу



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

### Нагрівання згори та знизу з обдуванням



Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.

### 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.

### Гриль + обдування



Продуктивність гриля у звичайному режимі не така висока, як у турборежимі

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

## Швидке нагрівання



Ця функція дає змогу швидко розігріти духову шафу, але не підходить для приготування страв.

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Ввімкнеться лампа температури, і духова шафа почне розігріватися.
- Лампа вимкнеться після того, як розігрівання завершиться. Тепер виберіть потрібну функцію приготування.



Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи. Слід трохи зачекати, поки настройки набудуть чинності.

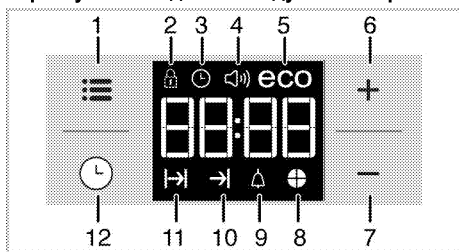


Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.



Якщо встановлено час приготування, на дисплеї буде відображатися час, що залишився після запуску приготування.

## Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми






Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин.

У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

## Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете налаштувати духову шафу так, щоб вона припинила працювати по завершенні визначеного часу, встановивши час на таймері.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .
3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.



» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразиться символ  і заданий проміжок часу.

4. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.


## Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;

Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.

1. Оберіть функцію приготування.
2. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .



3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.
  - » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразиться символ **I→I**.
4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте **⌚**, доки на дисплеї не з'явиться символ **→I**.
5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.
  - » Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразяться символи **I→I** / **i→I**, а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ **→I** зникне.
6. Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.
  - » **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування.** Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.
    - » З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.
7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення **«End»**(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.
8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

 Якщо користувач натисне будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, духову шафу знову буде готова до роботи. Встановіть ручку регулювання температури та ручку вибору функції в положення **«0»** (вимк.), щоб вимкнути духову шафу, і для того, щоб запобігти повторному запуску програми духової шафи після закінчення звукового сигналу.

### Ввімкнення блокування кнопок


Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

1. Торкніться та утримуйте кнопку **⏏**, доки на дисплеї не з'явиться символ **⏏**.

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

2. Натисніть кнопку **+**, щоб увімкнути блокування кнопок.

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

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

### Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

1. Торкніться та утримуйте кнопку **⏏**, доки на дисплеї не з'явиться символ **⏏**.

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

2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку **⏏**.


» Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення **«OFF»** (Вимкн.).

### Налаштування звукового сигналу

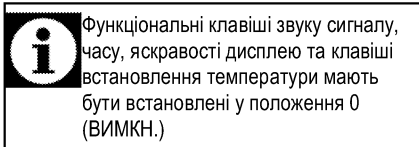
Звуковий сигнал можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування.



Звуковий сигнал не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духову шафу. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.

1. Торкніться та утримуйте кнопку **⌚**, доки на дисплеї не з'явиться символ **⏏**.

 Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок **+**/**-**.






- » Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.
3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

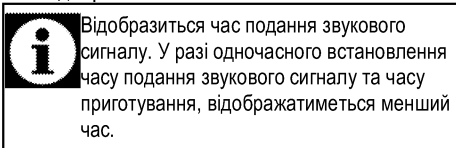
### Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.



» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться «00:00».





### Зміна звуку сигналу

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок **+**/**-**.
3. Встановлений тон незабаром буде активовано.

» Вибраний тип звукового сигналу відобразатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

### Зміна часу дня


Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час доби за допомогою кнопок **+**/**-**.
3. Встановлений час незабаром буде активовано.

### Економний режим



Ви можете зберегти енергію за допомогою економного режиму під час готування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключені ще до закінчення часу приготування.

### Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).
2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку **+**.


» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «есо» світиться.

### Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).
2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

### Встановлення яскравості екрана

1. Торкніться і утримуйте кнопку , доки на дисплеї не відобразиться d-01, d-02 або d-03, що показують рівень яскравості екрана.
2. Налаштуйте яскравість екрана за допомогою кнопок **+**/**-**.

» Встановлений час незабаром буде активовано.

## 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	☐	4	175	30 ... 35
**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	20 ... 25
**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)/печеня	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 190	65 ... 70
Індичка (5,5 кг)	Один рівень	☒	2	25 хв. 250/макс., потім 190	150 ... 210
Риба	Один рівень	☒	3	200	20 ... 30

(\*\*) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки лампочка термостата не згасне.

### 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.

Розподіліть 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. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
  2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
  3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.
- » Увімкнеться індикатор температури.

### Вимкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції у вимкнене (верхнє) положення.



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

## 7 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 вибір 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 розчиною 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 проліті 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.



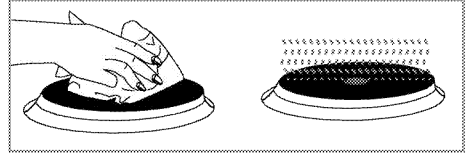
Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Чистка варильної панелі

#### Електричні варильні панелі

1. Вимкніть конфорки й зачекайте, доки вони охолонуть.

2. За необхідності скористайтеся засобом для чищення (засоби для чищення/кондиціонери доступні у спеціалізованих магазинах).
3. Після чищення увімкніть нагрівання на кілька хвилин, аби підсушити верхню частину.
4. Із захисною метою регулярно обробляйте верхню поверхню варильної панелі тонким шаром машинної оливи.



### 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 дверцят духовки

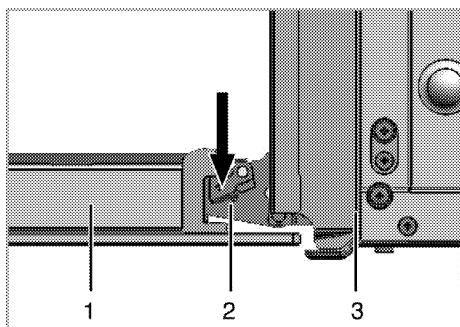
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



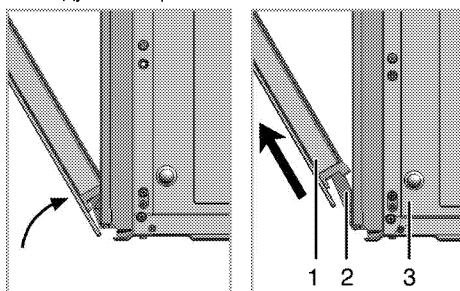
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

### 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



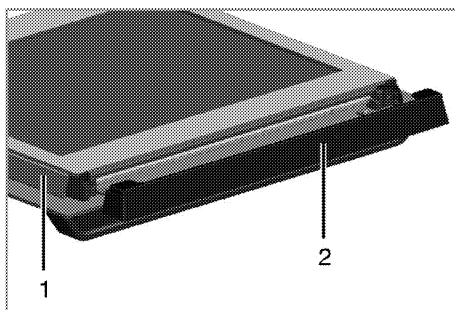
- 3. Трохи посуньте передні дверцята.
- 4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

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

### Виймання внутрішнього скла дверцят

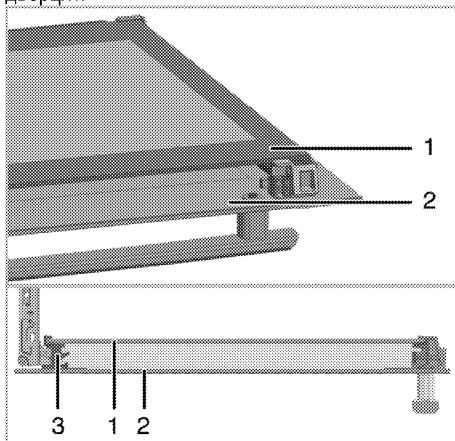
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.



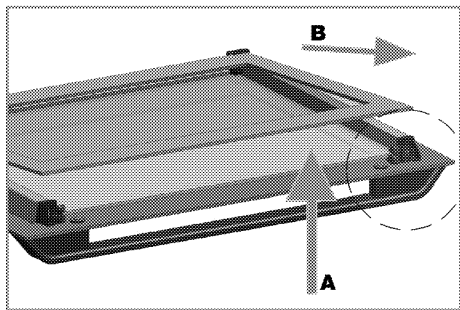
- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

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 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 12". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.



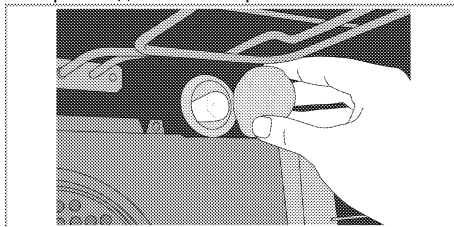
Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздівитися продукти харчування.



Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

### 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.

## 8 Пошук та усунення несправностей

**Під час використання духової шафи виділяється пара.**

- 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.*

**Підсвічування духової шафи не працює.**

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *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.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час.* (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

**(У моделях з таймером) Дисплей годинника блимає, або світиться символ годинника.**

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



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.









