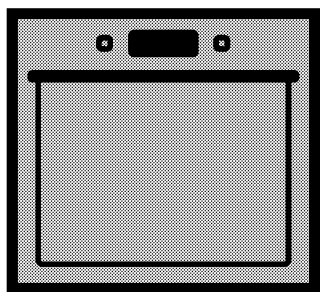


Built-in Oven

User manual



BIS35500XMS

EN | RU

285.4602.40/R.AD/12.11.2015/10-1

Please read this user manual first!

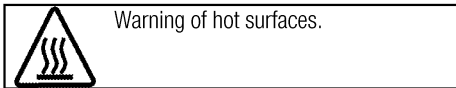
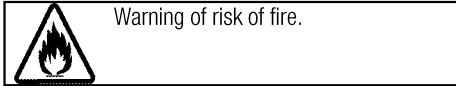
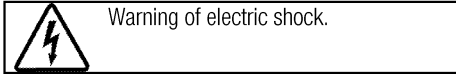
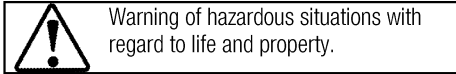
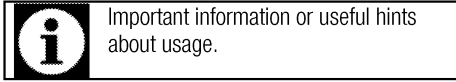
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	12
Future Transportation	13

4 Preparation 14

Tips for saving energy	14
Initial use	14
Time setting	14
First cleaning of the appliance	15
Initial heating	15

5 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling	16
How to operate the electric oven	17
Operating modes.....	19
How to operate the oven control unit	22
Using the keylock.....	23
Using the clock as an alarm	24
Cooking times table.....	25
Cooking guide functions	26
Settings menu.....	29
How to operate the grill.....	29
Cooking times table for grilling	29

6 Maintenance and care 30

General information	30
Cleaning the control panel	30
Cleaning the oven	30
Removing the oven door	31
Removing the door inner glass	32
Replacing the oven lamp.....	32

7 Troubleshooting 34

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

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

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

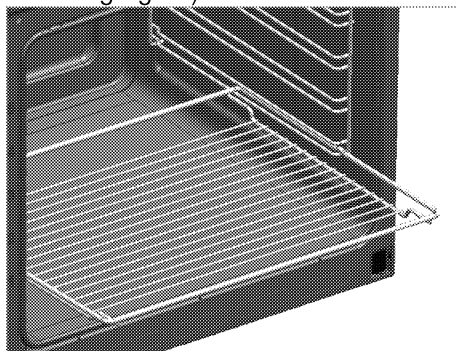
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided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

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is

operating and do not allow them to play with the product.

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

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

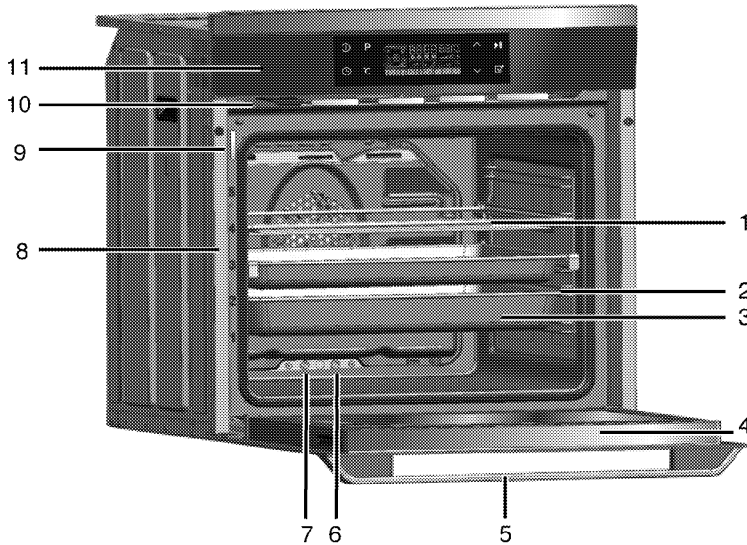
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

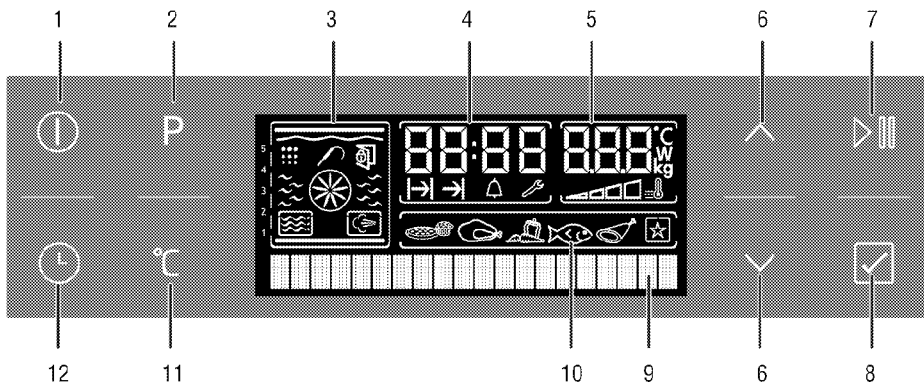
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------------|
| 1 | Wire shelf | 7 | Excessive water exit holes |
| 2 | Shelves | 8 | Shelf positions |
| 3 | Tray | 9 | Water level indicator |
| 4 | Front door | 10 | Pitcher |
| 5 | Handle | 11 | Control panel |
| 6 | Vapour exit pipe | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Start/stop cooking key |
| 2 | Program selection key | 8 | Convenience food menu selection key |
| 3 | Function display | 9 | Text display |
| 4 | Current time indicator field | 10 | Convenience food selection display |
| 5 | Temperature/weight indicator field | 11 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | 12 | Time and settings key |

Package contents

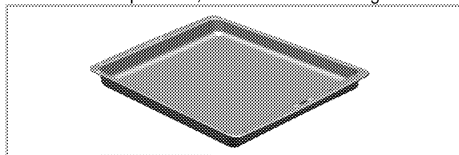


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

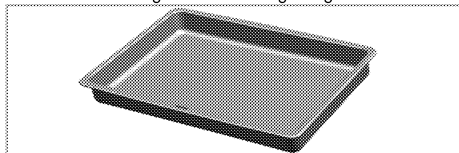
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



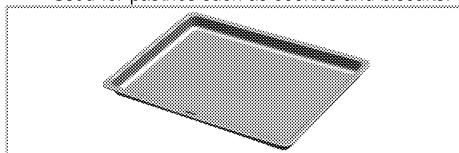
3. **Deep tray**

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



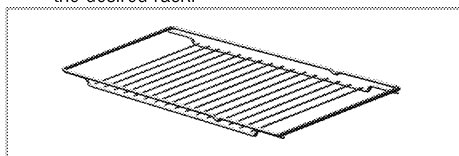
4. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



5. **Wire Shelf**

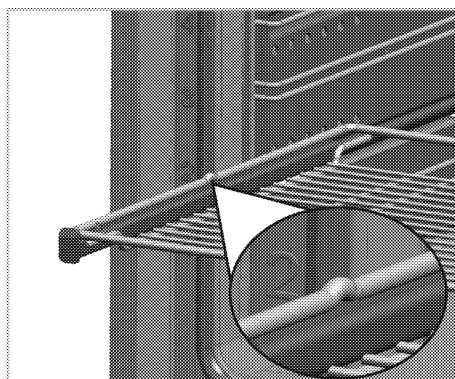
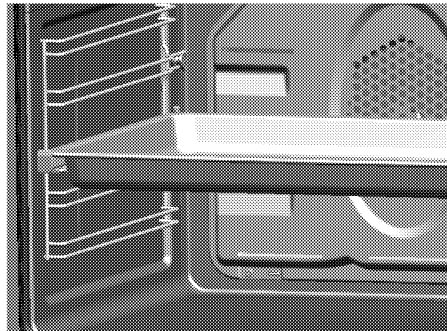
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 11.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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



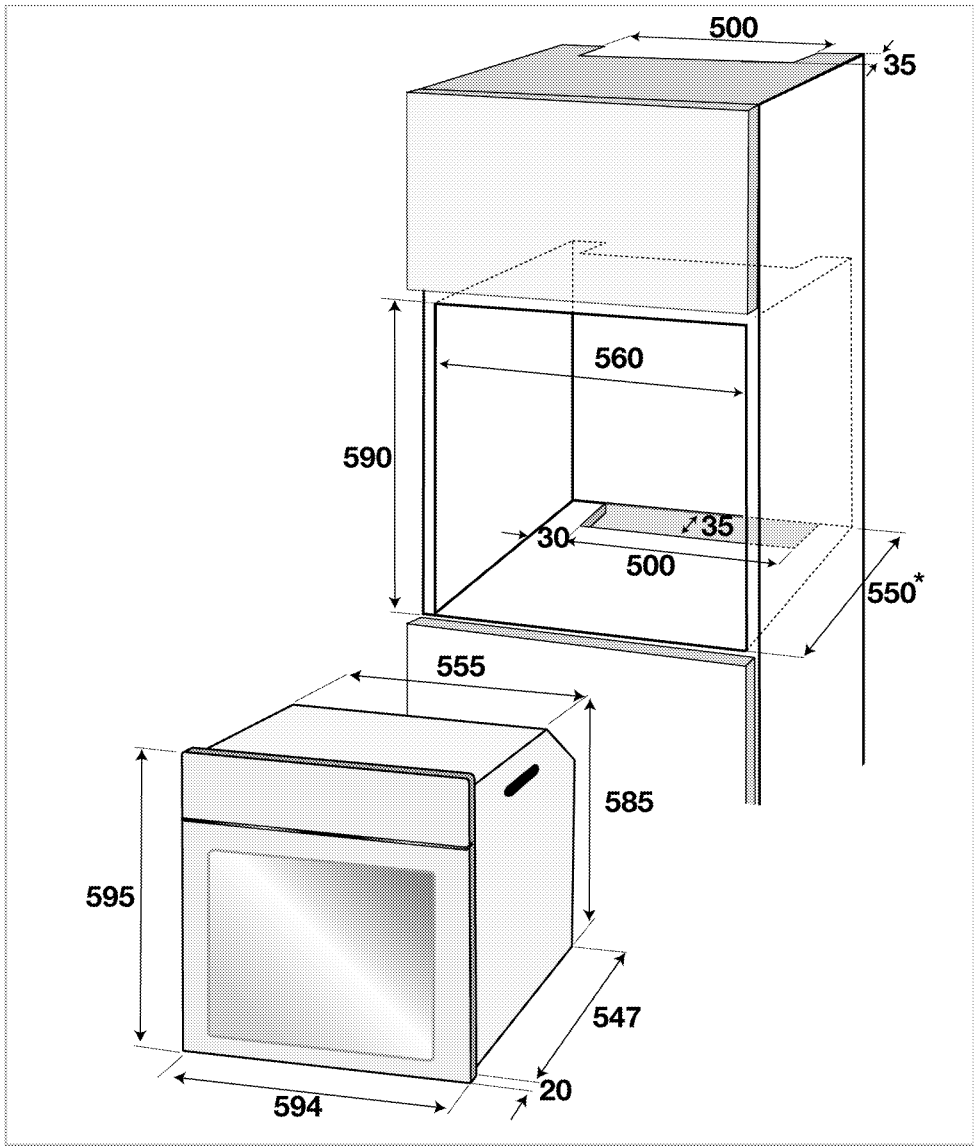
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



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



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!

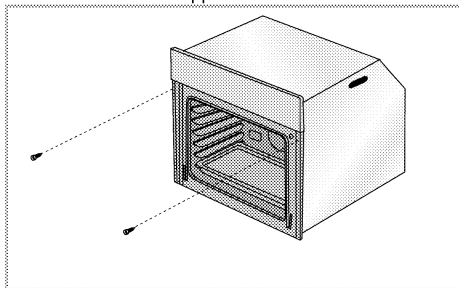


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

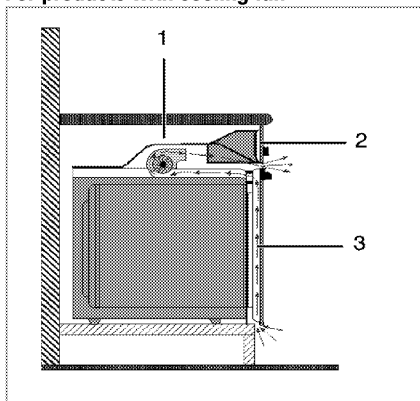
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

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

Future Transportation

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



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

Do not move the product when there is water in it. You can move the product after draining the water in it.



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

4 Preparation

Tips for saving energy

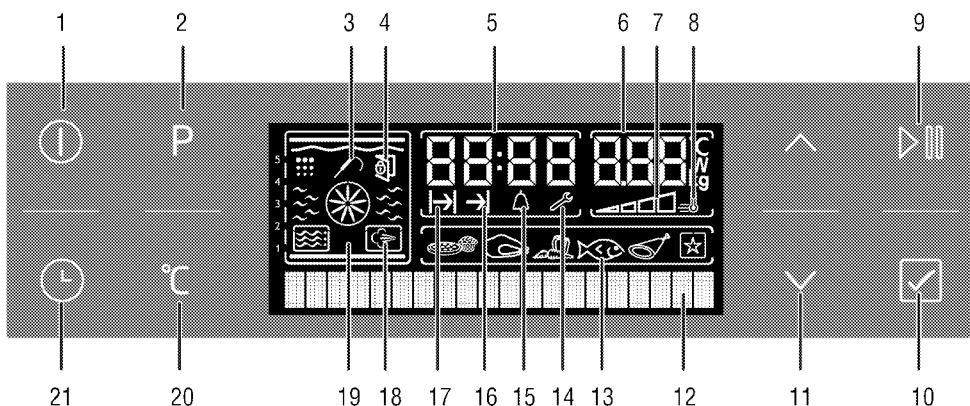
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

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

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

Initial use

Time setting

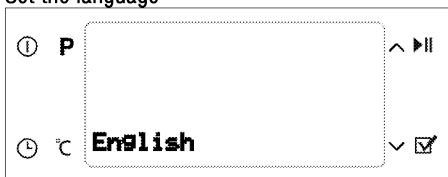


- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 19 | Function display |
| 2 | Program selection key | 20 | Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key |
| 3 | Meat Probe symbol (*) | 21 | Time and settings key |
| 4 | Door Lock symbol (*) | | * Varies depending on the product model. |
| 5 | Current time indicator field | | |
| 6 | Temperature/weight indicator field | | |
| 7 | Oven Inner Temperature symbol | | |
| 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Convenience food menu selection key | | |
| 11 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |
| 14 | Settings symbol | | |
| 15 | Alarm symbol | | |
| 16 | End of Cooking Time symbol | | |
| 17 | Cooking Time symbol | | |
| 18 | Steam Cooking symbol (*) | | |

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.


You have to set the language before setting the time.

Set the language





When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display (12). Press or (11) lightly to select the desired language. (10)


Press lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 29.*


Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press  or  (11) lightly to enter the current time.

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.


First cleaning of the appliance

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating



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

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

Electric oven


1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 17.*
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

To clean the steam system:

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select "Steam + Fan heating" function.
4. Add 350 cc water into the Pitcher (2). See, *Operating modes, page 19-* "Steam + Fan heating" function usage.
5. Run the oven for around one hour. Touch the key  whenever "Press to  spray steam" appears on the display.
6. Turn off the oven; see, *How to operate the electric oven, page 17*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 29.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 29*

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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.

- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

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

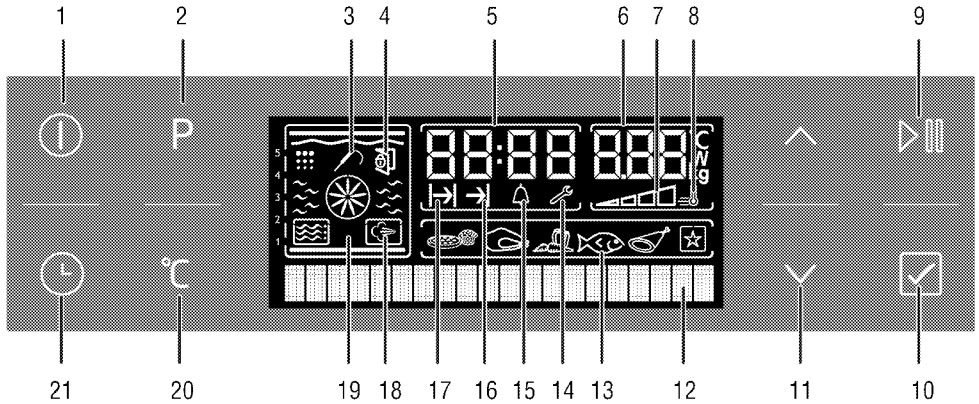


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

How to operate the electric oven



Control panel




- 1 ON/OFF key
 - 2 Program selection key
 - 3 Meat Probe symbol (*)
 - 4 Door Lock symbol (*)
 - 5 Current time indicator field
 - 6 Temperature/weight indicator field
 - 7 Oven Inner Temperature symbol
 - 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 9 Start/stop cooking key
 - 10 Convenience food menu selection key
 - 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
 - 12 Text display
 - 13 Convenience food selection display
 - 14 Settings symbol
 - 15 Alarm symbol
 - 16 End of Cooking Time symbol
 - 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * Varies depending on the product model.

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

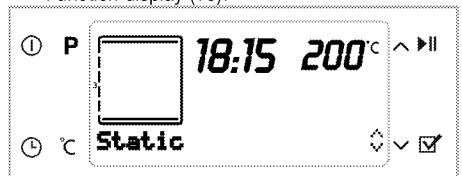
1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until "Set day time" appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press  or  (11) lightly to set the current time.






 During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Select temperature and operating mode



1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and "Static" appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).

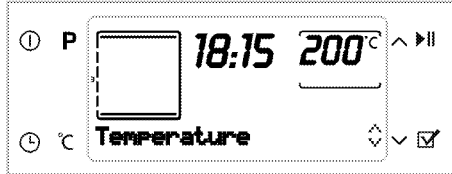


 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

2. Press  or  (11) to select the desired operating mode.


After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
4. Press  or  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. "Cooking" appears on the display.



 If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

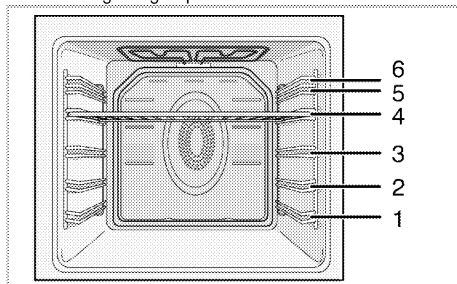
Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)








It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

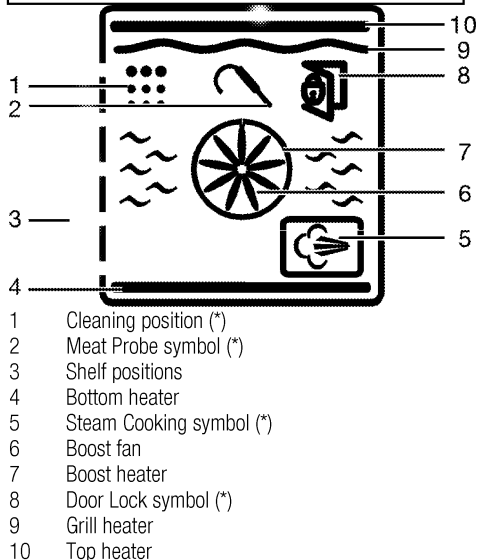
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Function table

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

	Functions vary depending on the product model.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.





Functions vary depending on the product model!

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	100	50-150
Defrost	-	-
Steam + Fan heating	180	150-280
Steam cleaning	-	-

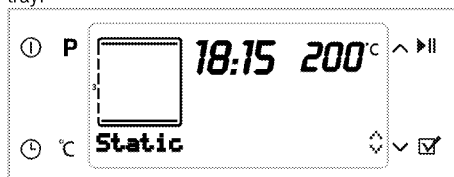
* Functions vary depending on the product model.

Operating modes

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

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



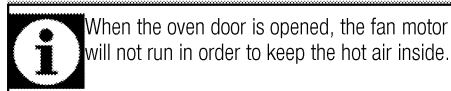
Static+fan

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



Fan assisted cooking

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

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

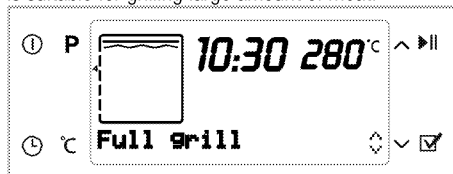


Full grill+Fan

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

Full grill

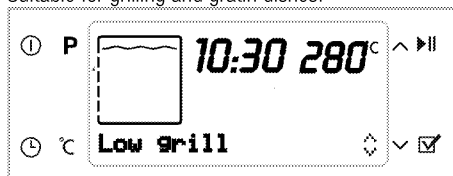
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Grill

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



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

Slow cooking/Eco Fan Heating

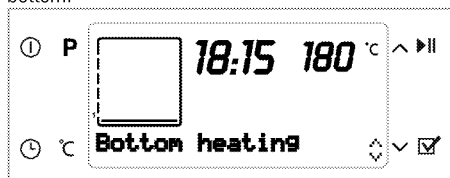
To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit.

Cooking times related to this function are indicated in "Slow cooking/Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

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



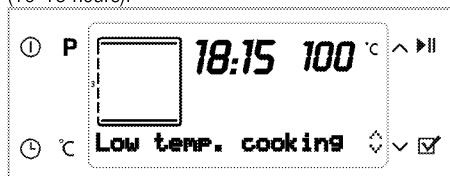
Warm keeping

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



Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



Defrost

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation.

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.





Steam Turbo

In addition to the cooking operations that you perform by using Fan Heating between 150-280°C, you will also have the option of applying steam to the dishes after the oven reaches the set temperature. But, the cooking time will increase a little bit.

This option allows you to cook dishes that fit to your own taste apart from the automatic menus.



1. Press the key (1).
2. Put the dish into the oven.
3. Press  or  (11) to select "Steam + Fan heating" function. Then, Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. If there is no water in your system, "Fill with 350 ml water" appears on the display. Fill in water using the water container supplied with your oven until you hear the audio warning. See. Adding water. "Door open" will be displayed when you fill in enough amount of water.




Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

Close the door and "Cooking" is displayed. "Press



to spray steam" appears when the set

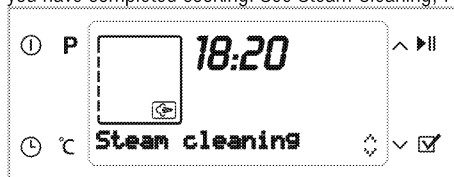
temperature is attained. Touch the key  to deliver steam into the oven for 5 minutes. You can apply steam for 3 times whenever you want during the cooking time.



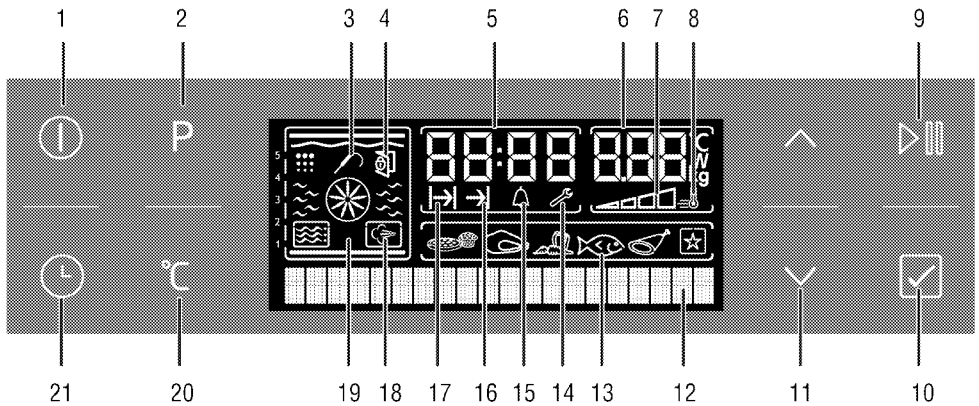
Remaining water in the system must be drained at the end of cooking. See. *Cooking guide functions, page 26, Draining water.*

Steam cleaning

This mode is for softening dirt inside the oven after you have completed cooking. See Steam Cleaning, .



How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (*)
- 4 Door Lock symbol (*)
- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection key
- 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of Cooking Time symbol
- 17 Cooking Time symbol
- 18 Steam Cooking symbol (*)
- 19 Function display
- 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
- 21 Time and settings key

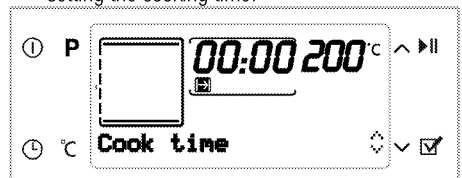
* Varies depending on the product model.

Enable semi-automatic operation

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

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press or (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.

4. Press or (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.



5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display.
7. Press or (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.





» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

Switch on fully automatic operation



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

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press  or  (11) lightly to set the cooking time.



» Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.


5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until "Cook end time" appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.



6. Press  or  (11) to set the end of cooking time.


» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.

7. Put your dish into the oven and close the door.
 8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
 9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Waiting" appears on the display.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.


11. After the cooking is completed, "Good appetite... Press  to continue" appears on the display and alarm signal is heard.

12. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
13. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.


 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

Setting the booster

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


 Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
2. Press  (11) to display 1 "Booster active". Booster symbol (8) remains lit.



» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.


3. To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster active" appears on the display.
4. Press  (11) to display 1 "Booster passive".




» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.

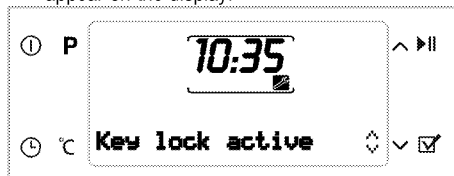
Using the keylock

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


 Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by pressing the On/Off button (1) even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock


1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
2. Press  (11) to activate the keylock. After activating the keylock, "**Key lock active**" will appear on the display.

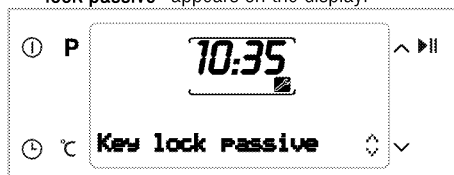


» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except ).

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


Deactivating the keylock

1. Press  (11) to deactivate the keylock. "**Key lock passive**" appears on the display.





Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.


 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:



1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  or  (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  (11) until "00:00" appears on the display.

Cooking times table



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

Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max. then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max. then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max. then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (6.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

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

Slow cooking/Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookies	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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



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

Tips for cooking vegetables

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

Cooking guide functions

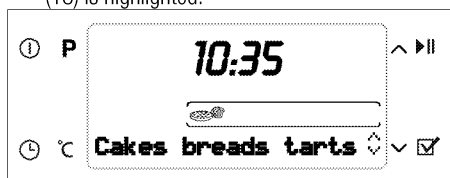
Selecting the convenience food functions

Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



- Press or (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
- Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
- Press or (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



- Put your meal into the oven.
- Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.

If Start/Stop Cooking key (9) is not pressed within 20 seconds, the oven will switch itself off.

- After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.

To stop the alarm signal, just press any key.

"Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Press Convenience Food Menu Selection button (10) to return to the upper menu.

Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

- Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.



- Press or (11) to set the weight. Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

- Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
- Press (11) key to set the weight.

Convenience food menu:

May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken, grilled	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Small cake	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Brownie		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Sponge cake		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Apple strudel		Moussaka			
Apple pie					

To select the steam assisted convenience food functions:

- Press On/Off key (1) to switch on the oven.
- Press Programme Selection key (2) with short intervals until Steam Cooking symbol (18) appears on the display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display.
- Press or (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).

- Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
- Press or (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).
- Put your meal into the oven.
- Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking.
- "Fill with 350 ml water" appears on the display.

Risk for health!
Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

9. Open the door and add water through the water inlet. **"Door open"** warning appears on the display together with the audio warning when filling in water.
10. Oven starts cooking and **"Cooking"** appears on the display as soon as the door is closed.
11. After the cooking is completed, **"Good appetite"**, **"Please take the meal"** appears on the display and alarm signal is heard.
 - » To stop the alarm signal, just press any key.
12. Open the oven door and take out the meal as soon as cooking completes.

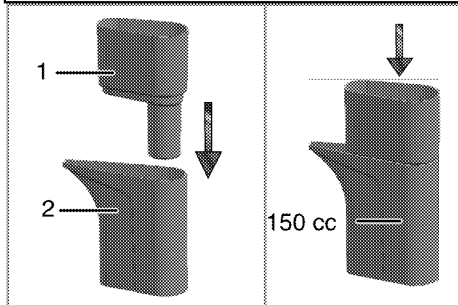
Close the oven door to start the **Automatic Water Vaporization function**.

- » In this step, **"Disposing water"** and the required time appears on the display.
- » It is important for your health not to use the remaining water since the quality of the water that waits will deteriorate. Water disposal smoothens the dirt in the oven and allows it to be removed easily after cooking.
- » Wipe inside the oven with a cloth after disposing the water.

Using the water container:

Water container consists of 2 pieces. Upper piece removes the lime in the water. Assemble the lower and upper parts of the container as illustrated. Do not fill more than 150 cc, otherwise the water is not purified. Remove the upper part and pour the water into the oven with the lower part.

i Remove the lime in the water container by applying the following procedure once in every 4 usages. Dissolve 2 teaspoon of salt in a glass and pour into the water container. And then, wash the lower container.

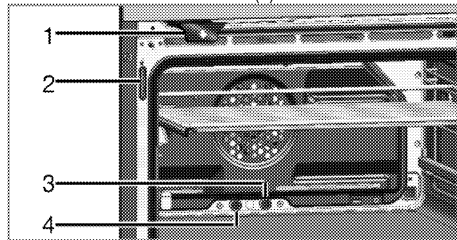


1 Upper part

2 Lower part

Adding water:

1. Pull the pitcher illustrated in the figure (1).
2. Pour water into the container until you hear the signal sound. Observe the amount of water from the water level indicator (2).



- 1 Pitcher
- 2 Water indicator
- 3 Vapour exit pipe
- 4 Drainage pipe for excessive water

i The system waits at least 10 minutes for you to add water. If you do not add water in 10 minutes, oven switches off.

i To clean the pitcher, remove it from the oven and wash with water only.

i Water level in the tank should be checked through the water indicator while adding water. If the water level exceeds the tank full level, excessive water will run into the oven. Excessive water that run into the oven can affect cooking in steam assisted automatic cooking programmes and cause condensation on the door. In order to avoid this, remove the excessive water that has run into the oven before cooking starts.

i If the oven is switched off before the cooking is completed and no cooking function is selected within 2 minutes, **"Please take the meal. Water will evaporize."** message will appear on the Text display soon as the oven is switched on with On/Off key (1). Water disposal starts automatically after around 1 minute.

CAUTION
Keep the door closed during water vaporization.



Steam assisted convenience food menu:
May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat
Pizza, fresh thinbase	Chicken < 1600 gr	Fresh vegetable	Trout casserole	Roast lamb
Pizza, fresh thickbase	Chicken > 1600 gr	Frozen vegetable, graten		Leg of lamb
Dough pastry	Turkey, thigh	Jacket potatoes		Veal pot roast
Vol au vent	Duck, whole			Tandoori
Fruit cake				
Short bread				
Rich pastry				
Bagel				
Loaf bread (yeasted)				
Sandwich bread				
Baguette				
Bread rolls, frozen				

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.



Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.

Volume setting

Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Press  or  (11) to select the desired level.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

depending on thickness





2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).

How to operate the grill



WARNING

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

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off the oven.



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

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

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



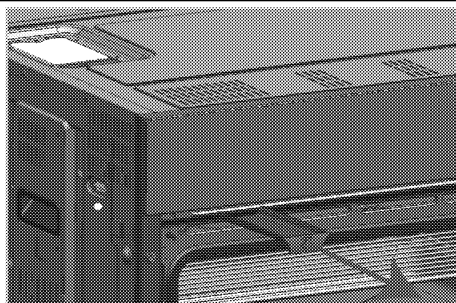
Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the pitcher

Pitcher stops at a certain point when you pull it towards yourself.

When you continue pulling, it arrives at the second stop point and stops again.

If you continue pulling after this point it will get out of its place.



You can clean the pitcher under tap water after removing it.



Do not use chemical materials when cleaning the pitcher. Use only water.

Cleaning the control panel

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

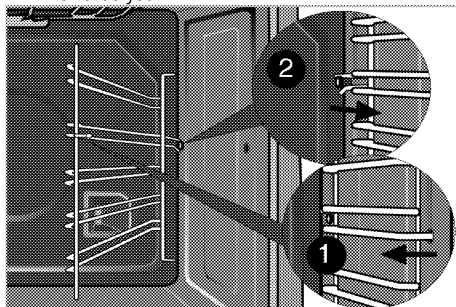


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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



Catalytic walls

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

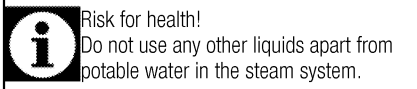
The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.



1. Press key to switch on the oven.
2. Make sure you have removed the food.
3. Press or key to select "Steam cleaning" mode.
4. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cleaning. If there is no water in the system, "Fill with 150 ml water" appears on the displayed.
5. Fill with 150 ml water using the water container supplied with your oven.

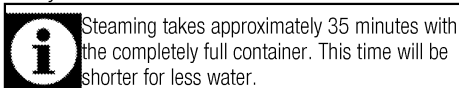


6. If the temperature inside the oven is below 100 C when the door is closed, cleaning starts without delay. If inner temperature is not below 100 C with the water filled and door closed, "Cooling" message appears on the screen.

When inner temperature falls below 100 C, cleaning starts automatically.



7. When cleaning starts, "Cleaning" message is displayed.
» Steam is delivered into the oven until the water of the system runs out.

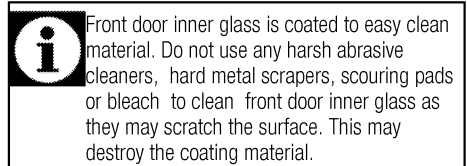
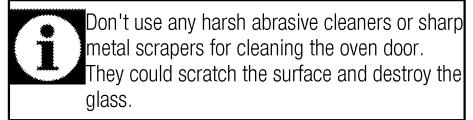


8. When the water runs out, "Wipe the surfaces" is displayed.
9. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

When the cleaning is over (generally water runs out), remaining water should be drained in any case. See Cooking Guide Functions, *page 28*, Draining water.

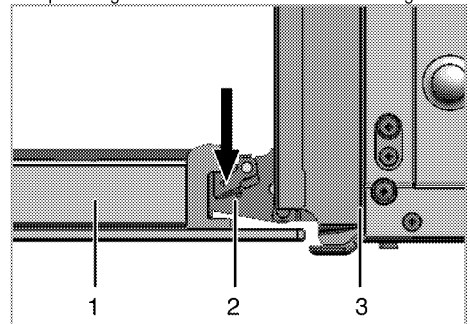
Clean oven door

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

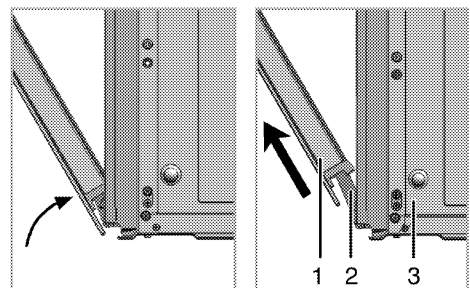


Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



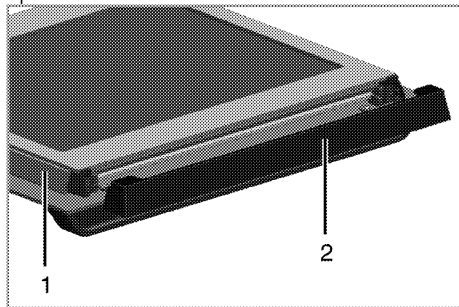
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

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

Removing the door inner glass

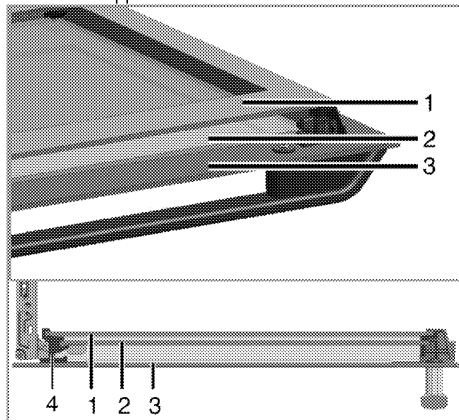
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



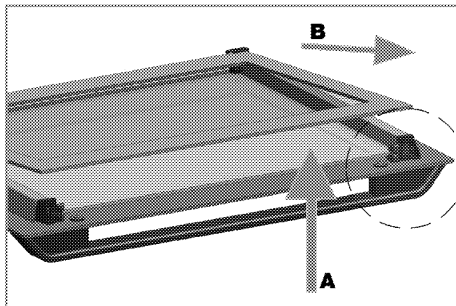
- 1 Frame
- 2 Plastic part

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



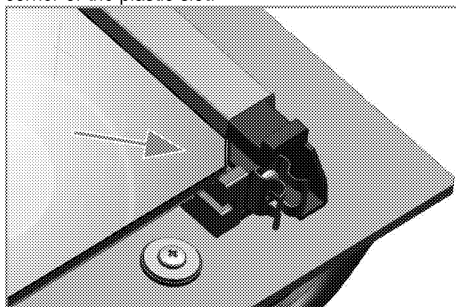
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

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

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

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

Replacing the oven lamp



DANGER:

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



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

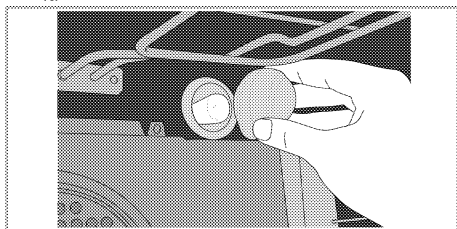
i Position of lamp might vary from the figure.

i The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

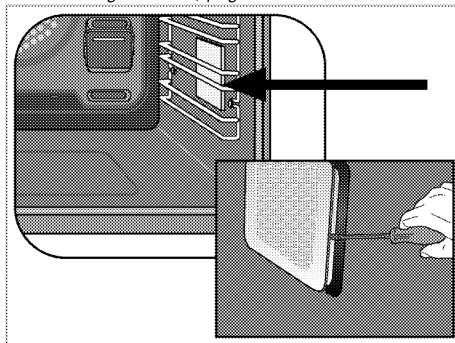
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 30.*



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

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

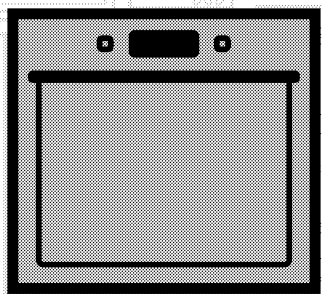
- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



RU

beko

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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



Произведено в Турции

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

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	4
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	8
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	16

4 Подготовка к эксплуатации 17

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к эксплуатации	17
Настройка времени	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	18
Первоначальный прогрев	18

5 Правила эксплуатации духовки 20

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	20
Правила эксплуатации электрической духовки	21
Режимы работы	23
Правила работы с панелью управления духового шкафа	27
Использование блокировки кнопок	29
Использование часов в качестве сигнального таймера	30
Время приготовления блюд	31
Программы	33
Меню настроек	36
Как пользоваться грилем	36
Время приготовления блюд на гриле	36

6 Уход и техническое обслуживание 37

Общие сведения	37
Чистка панели управления	37
Чистка духовки	37
Снятие дверцы духового шкафа	38
Снятие внутреннего стекла дверцы	39
Замена лампочки освещения духового шкафа	40

7 Поиск и устранение неисправностей 42

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

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

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться

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

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

Электробезопасность

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

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

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

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену

должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

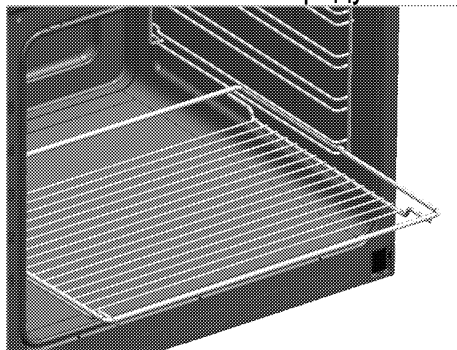
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных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

температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового

шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

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

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 полотенце и посудных полотенце, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

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

Безопасность детей

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

к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

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

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

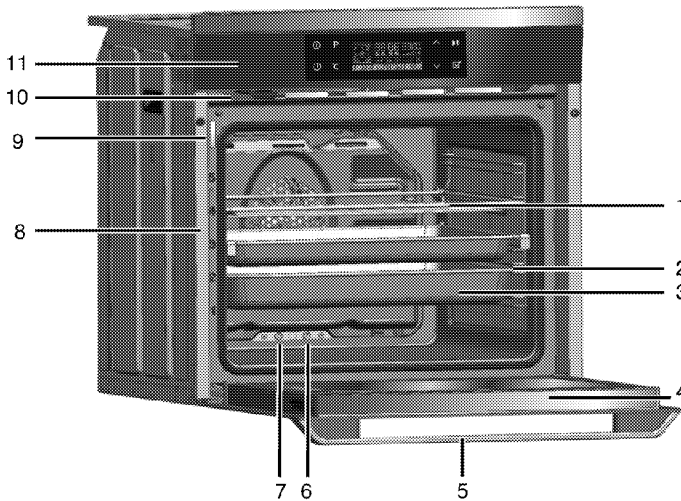
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

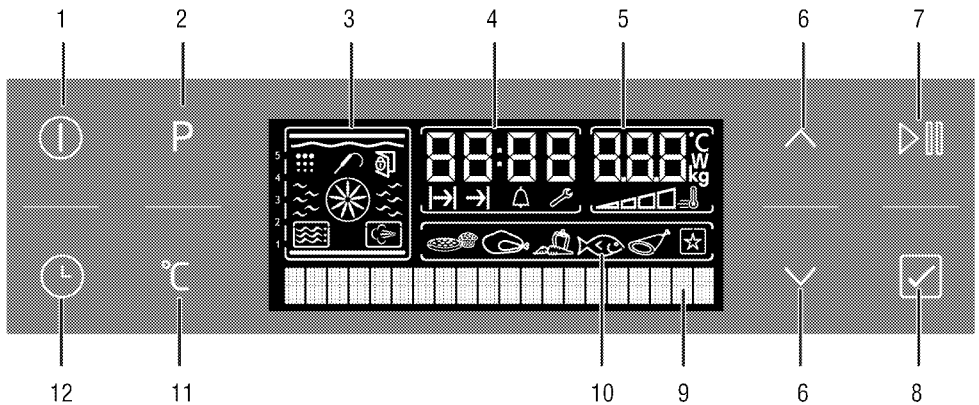
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|----|--|
| 1 | Проволочная решетка | 7 | Отверстия для выпуска избыточной влаги |
| 2 | Полки | 8 | Положения полок |
| 3 | Противень | 9 | Указатель уровня воды |
| 4 | Передняя дверца | 10 | Емкость |
| 5 | Ручка дверцы | 11 | Панель управления |
| 6 | Трубка выхода пара | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 8 | Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 2 | Кнопка выбора программы | 9 | Текстовый дисплей |
| 3 | Функциональный дисплей | 10 | Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 4 | Поле индикатора текущего времени | 11 | Кнопка настройки температуры/веса и ускоренного разогрева |
| 5 | Поле индикатора температуры/веса | 12 | Кнопка времени и настроек |
| 6 | Кнопки навигации и регулирования температуры-времени | | |
| 7 | Кнопка начала/прекращения приготовления | | |

Содержание упаковки

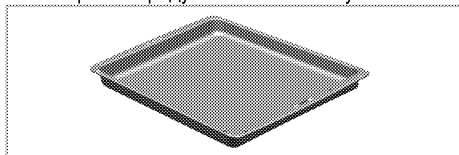


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

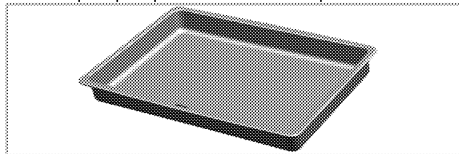
2. Противень

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



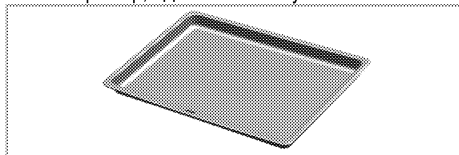
3. Глубокий противень

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



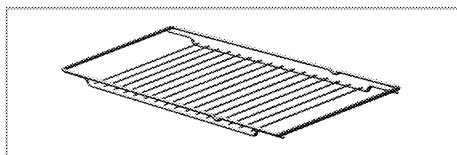
4. Противень для выпечки

Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.



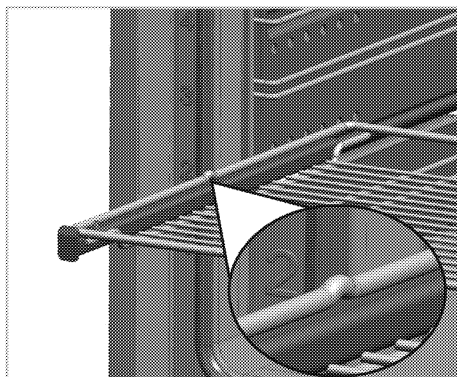
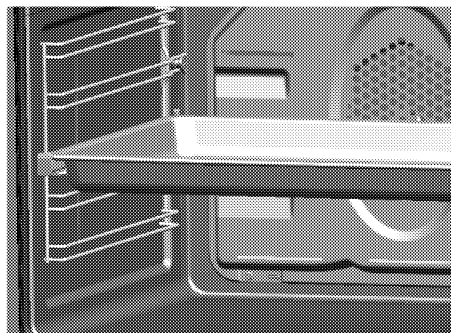
5. Проволочная решетка

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



6. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих

Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

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.

** См. раздел *Установка*, стр. 13.



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



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



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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

До начала установки

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

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



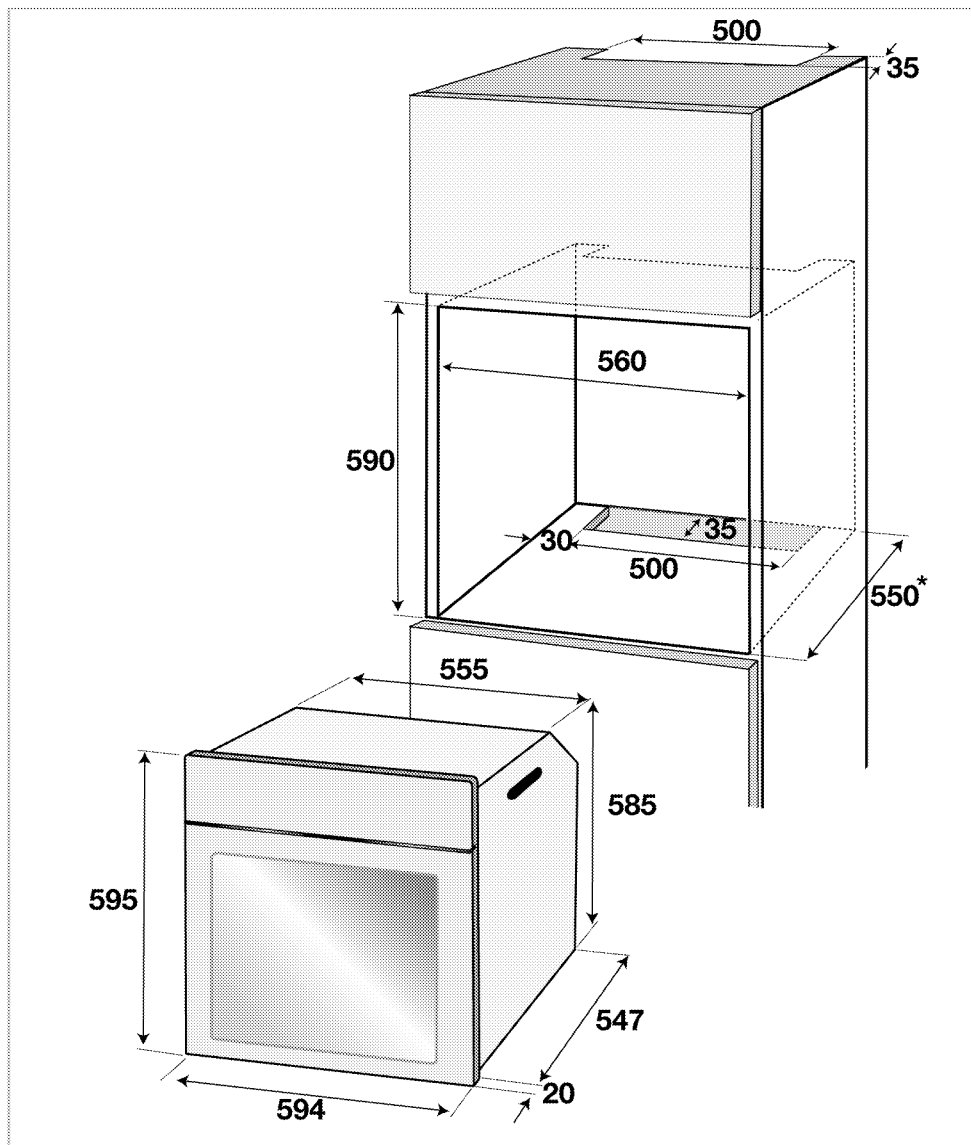
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



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



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



* мин.

Установка и подключение

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

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем,

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

**ОПАСНО:**

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

**ОПАСНО:**

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

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

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

**ОПАСНО:**

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



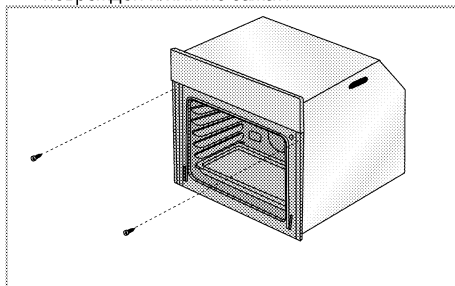
К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

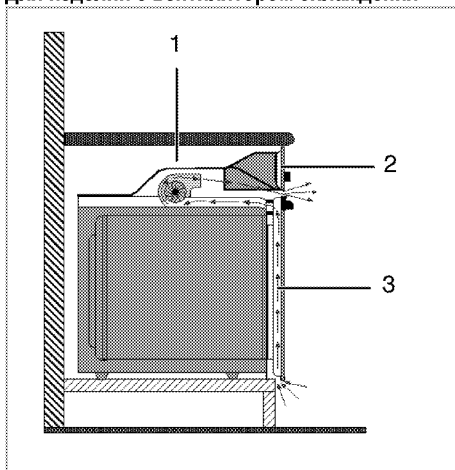
Инструкция по монтажу

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, варочную и закрепите. Одновременно

убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для изделий с вентилятором охлаждения

- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



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

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.



Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску 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.

	Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально. Не перемещайте изделие, если внутри находится вода. Перемещать изделие можно после слива имеющейся внутри воды.
	Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

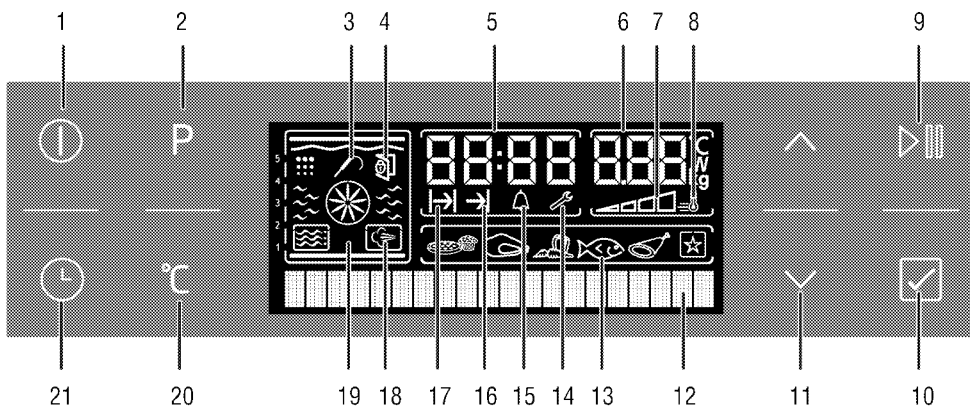
Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

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

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

Подготовка к эксплуатации

Настройка времени

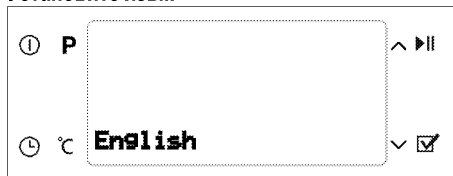


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 12 | Текстовый дисплей |
| 2 | Кнопка выбора программы | 13 | Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 3 | Символ зонда готовности мяса (*) | 14 | Символ настроек |
| 4 | Символ блокировки дверцы (*) | 15 | Символ звукового сигнала |
| 5 | Поле индикатора текущего времени | 16 | Символ окончания времени приготовления |
| 6 | Поле индикатора температуры/веса | 17 | Символ времени приготовления |
| 7 | Символ внутренней температуры духового шкафа | 18 | Символ приготовления на пару (*) |
| 8 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) | 19 | Функциональный дисплей |
| 9 | Кнопка начала/прекращения приготовления | 20 | Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева |
| 10 | Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов | 21 | Кнопка времени и настроек |
| 11 | Кнопки навигации и регулирования температуры-времени | * | Может отличаться в зависимости от модели изделия. |

Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.

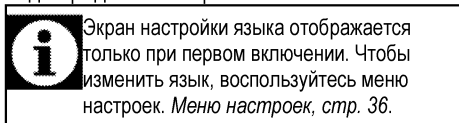
Перед установкой времени необходимо выбрать язык.

Установите язык

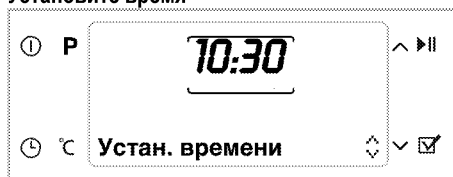


При первом включении духовки на текстовом дисплее (12) появится слово «русский». Слегка нажмите или (11) для выбора нужного

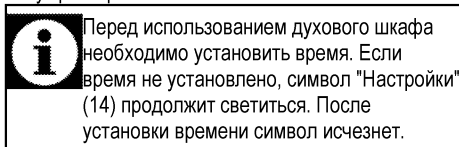
языка. (10) Слегка нажмите для подтверждения выбора языка.



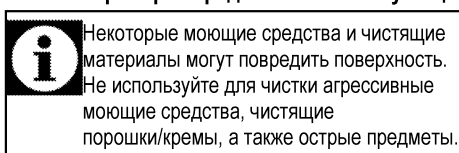
Установите время



После выбора языка на текстовом дисплее (12) появится Time setting (Настройка времени). Слегка нажмите или (11) для ввода текущего времени.




Очистка прибора перед началом эксплуатации



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. 21).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21).

Чистка системы подачи пара

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите функцию "Steam + Fan heating" (Пар + Вент. нагрев)
4. Налейте в емкость (2) 350 мл воды. Описание использования функции "Пар + Вент. нагрев" см. в разделе *Режимы работы*, стр. 23.
5. Включите духовой шкаф примерно на один

час. Нажимайте кнопку каждый раз, когда на дисплее появляется сообщение

«Press to spray steam» (Нажмите, чтобы распылить пар).

6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 21).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 36).

4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 36*).



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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



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 дольше, чем такое же количества мяса без костей.

- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

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

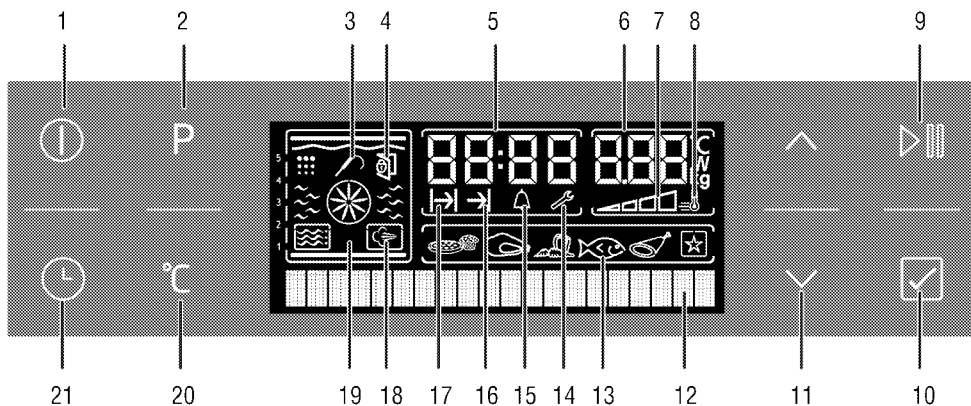


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

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

Правила эксплуатации электрической духовки

Панель управления



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
 - 2 Кнопка выбора программы
 - 3 Символ зонда готовности мяса (*)
 - 4 Символ блокировки дверцы (*)
 - 5 Поле индикатора текущего времени
 - 6 Поле индикатора температуры/веса
 - 7 Символ внутренней температуры духового шкафа
 - 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
 - 9 Кнопка начала/прекращения приготовления
 - 10 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
 - 11 Кнопки навигации и регулирования температуры-времени
 - 12 Текстовый дисплей
 - 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
 - 14 Символ настроек
 - 15 Символ звукового сигнала
 - 16 Символ окончания времени приготовления
 - 17 Символ времени приготовления
 - 18 Символ приготовления на пару (*)
 - 19 Функциональный дисплей
 - 20 Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
 - 21 Кнопка времени и настроек
- * Может отличаться в зависимости от модели изделия.

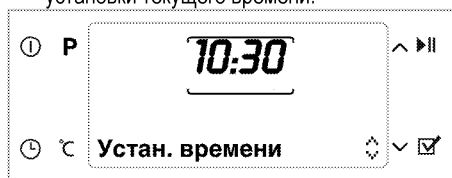
Установите текущее время


При желании вы можете переустановить время.

1. Для установки текущего времени трижды нажмите кнопку установки времени и настроек (21), после чего на текстовом дисплее (12) появится надпись «Устан.

времени». Духовка в это время должна быть выключена.

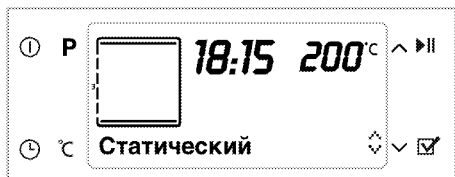
2. Слегка нажмите  или  (11) для установки текущего времени.



 Во время перебоев подачи электроэнергии, продолжающихся менее 20 минут, настройка времени сохранится в памяти. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Выберите температуру и режим работы

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1). При включении духового шкафа на функциональном дисплее (19) появятся верхний и нижний символы нагрева, а на текстовом дисплее (12) появится Static (Статический). В поле индикатора температуры/веса (6) появится рекомендованная температура. На функциональном дисплее (19) появится обозначение активных нагревательных элементов, а также рекомендованный уровень расположения противня.



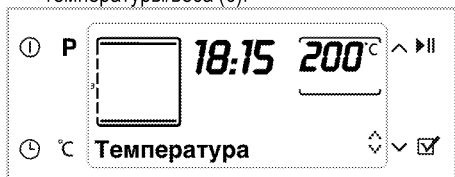
i Духовой шкаф автоматически выключится через 20 секунд, если на функциональном дисплее (19) не будет выполнено никаких настроек.

2. Выберите нужный режим работы с помощью кнопки или (11).

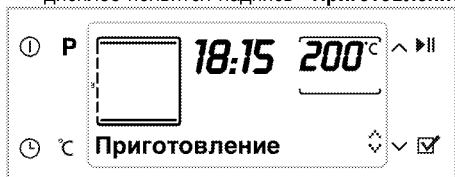
После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature (Температура), Cook time (Время приготовления), Cook end time (Время заверш. пригот.) и Booster (Ускор. разогрев).

3. 2. Чтобы увидеть на дисплее значение температуры, нажмите один раз кнопку «Temperature - Weight and Rapid Heating Setting» (Настройки температуры-веса и ускоренного разогрева) (20).

4. Нажимайте или (11), пока нужная температура не появится в поле индикатора температуры/веса (6).



5. Чтобы включить духовку в выбранном режиме, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».



i Если во время приготовления открыть дверцу, на дисплее появится сообщение Door open (Открыта дверца).

Выключение электрической духовки

Выключите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).

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.

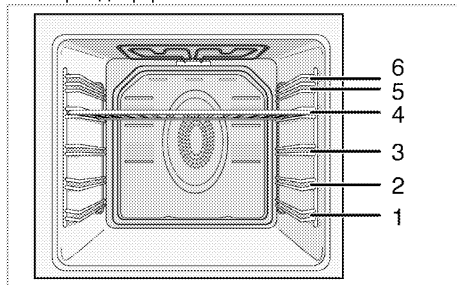


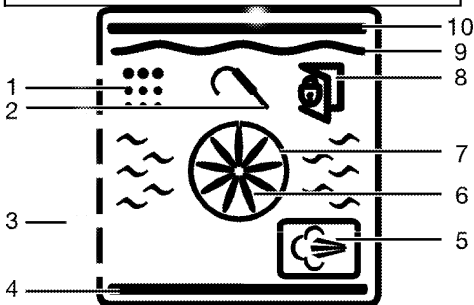
Таблица функций

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

i	Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.
i	По соображениям безопасности максимальная продолжительность функции Cook time (Время приготовления), которую можно установить, ограничена 6 часами во всех положениях, кроме функций Warm Keeping (Поддерж.в нагр.сост) и Low Temperature Cooking (Пригот.при низ темп).
i	Во время выполнения настроек соответствующие символы на дисплее мигают.
i	В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
i	Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

i Если в течение 20 секунд не будут нажаты никакие кнопки, духовой шкаф автоматически выключится.

i Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.



- 1 Позиция чистки (*)
- 2 Символ зонда готовности мяса (*)
- 3 Положения полок
- 4 Нижний нагревательный элемент
- 5 Символ приготовления на пару (*)
- 6 Турбовентилятор
- 7 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 8 Символ блокировки дверцы (*)
- 9 Нагревательный элемент гриля
- 10 Верхний нагревательный элемент

i Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Функция	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Static (Статический)	200	40-280
Static + Fan (Стат+вент)	175	40-280
Fan Heating (Нагрев + вентилятор)	180	40-250
Multi (3D) (Многофункц. (3-D))	205	40-250
Пицца	210	40-250
Full grill+Fan (Усил. гриль+вент) (большой гриль с вентилятором)	200	40-280
Усил. гриль	280	40-280
Гриль	280	40-280

Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим	180	160-220
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж. в нагр. сост)	60	40-100
Low temperature cooking (Пригот при низ темп)	100	50-150
Defrost (Размораживание)	-	-
Steam + Fan heating (Пар + Вент.нагрев)	180	150-280
Steam cleaning (Очистка паром)	-	-

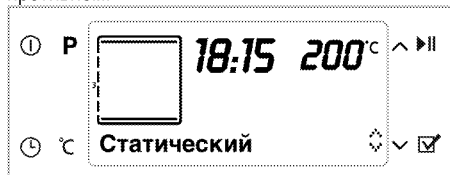
* Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Static (Статический)

Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для тортов, выпечки, а также кексов и запеканок в формах. Готовьте с одним противнем.



Стат+вент.

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



Приготовление с использованием вентилятора

Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.



i Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

Многофункц. (3-D)

Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте с одним противнем.



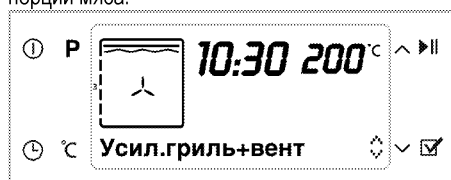
Вентил.+нижн.нагрев

Работает нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Подходит для приготовления пиццы.



Усил.гр+вент

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



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

Усил. гриль

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

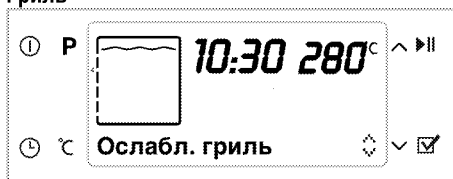


- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Гриль

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

Гриль



- 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.

Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

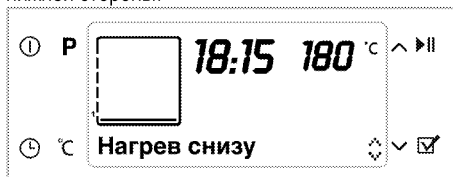
Для экономии электроэнергии можно воспользоваться этой функцией вместо функций приготовления с вентилятором в диапазоне температуры 160-220°C. Однако продолжительность приготовления немного увеличится.

Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".



Bottom Heating (Нагрев снизу)

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



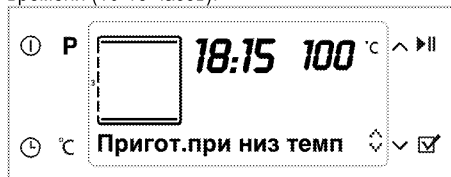
Поддерж.в нагр.сост

Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.



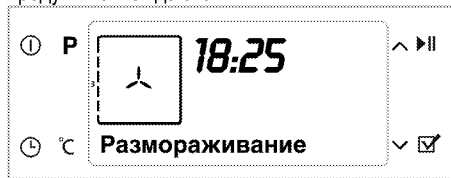
Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)

Используется для приготовления продуктов при низких температурах в течение длительного времени (10-15 часов).



Defrost (Размораживание)

Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Применяется для оттаивания замороженных гранулированных продуктов медленно и при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.





Steam Turbo (Турбо-пар)

Помимо функции «Нагрев + вентилятор» при температуре 150-280°C, в процессе приготовления продуктов можно также использовать обработку паром, после того как температура в духовке достигнет заданной величины. Но время приготовления немного увеличится.

Эта функция позволяет вам готовить блюда, соответствующие вашему собственному вкусу, в отличие от блюд из автоматических меню.




1. Нажмите кнопку (1).
2. Поместите блюдо в духовой шкаф.
3. Нажмите  или  (11) для выбора функции **Steam + Fan heating (Пар + Вент.нагрев)**. Затем запустите процесс приготовления, нажав кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). Если в системе нет воды, на дисплее появится сообщение **Fill with 350 ml water** (Налейте 350 мл воды). Наливайте воду в емкость для воды, которая входит в комплект, пока не прозвучит звуковой сигнал. Если воды достаточно, на дисплее появится сообщение **«Открытие дверки»**.



Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

Steam Turbo (Турбо-пар)

Закройте дверцу и отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление). По достижении заданной температуры появится сообщение

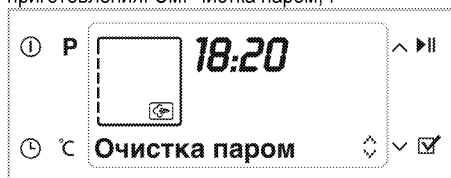
«Нажми , чт.распыл пар». Чтобы включить на 5 минут подачу пара в духовку, нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10). Вы можете подать пар 3 раза в любое время в течение процесса приготовления.



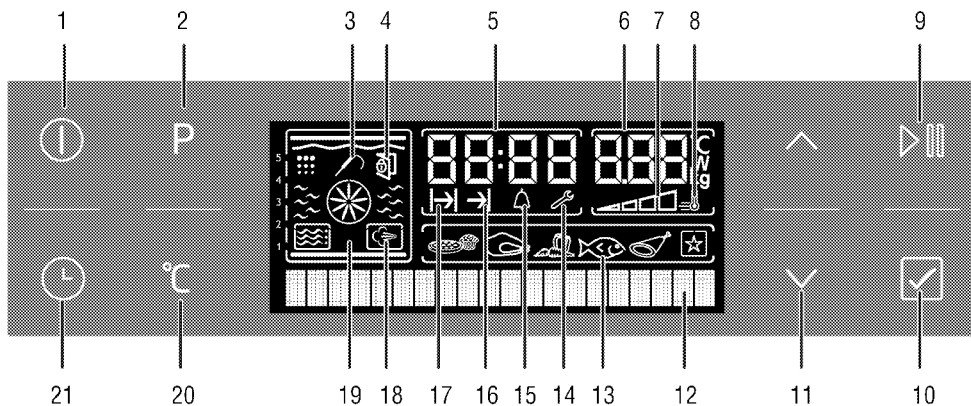
По окончании приготовления оставшуюся в системе воду нужно слить (см раздел. Программы, стр. 33, «Слив воды»).





Чистка паром

Этот режим предназначен для смягчения загрязнений внутри духовки по окончании приготовления. См. Чистка паром, .





Правила работы с панелью управления духового шкафа



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
 - 2 Кнопка выбора программы
 - 3 Символ зонда готовности мяса (*)
 - 4 Символ блокировки дверцы (*)
 - 5 Поле индикатора текущего времени
 - 6 Поле индикатора температуры/веса
 - 7 Символ внутренней температуры духового шкафа
 - 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
 - 9 Кнопка начала/прекращения приготовления
 - 10 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
 - 11 Кнопки навигации и регулирования температуры-времени
 - 12 Текстовый дисплей
 - 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
 - 14 Символ настроек
 - 15 Символ звукового сигнала
 - 16 Символ окончания времени приготовления
 - 17 Символ времени приготовления
 - 18 Символ приготовления на пару (*)
 - 19 Функциональный дисплей
 - 20 Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
 - 21 Кнопка времени и настроек
- * Может отличаться в зависимости от модели изделия.
2. Выберите нужную функцию с помощью кнопки  или  (11).
 3. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21) один раз. При этом на текстовом дисплее (12) появится надпись «Время приготовления» и начнет мигать индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).
 4. Чтобы задать продолжительность приготовления, слегка нажмите кнопку  или  (11). После настройки продолжительности приготовления на дисплее появится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).



5. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.
6. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись «Температура».
7. Чтобы установить температуру, нажимайте кнопку  или  (11).
8. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».

Включение полуавтоматического режима работы

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

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

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (7).

9. По завершении приготовления на дисплее появится надпись **«Приятного аппетита... Нажми ►, чтобы продол»** и будет подан звуковой сигнал.
10. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Если нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка продолжит работу в выбранном режиме. Сигнал выключится.
11. Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Включение автоматического режима работы

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

1. Включите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).
2. Выберите нужную функцию с помощью кнопки или (11).
3. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21) один раз. При этом на текстовом дисплее (12) появится надпись **«Время приготовления»** и начнет мигать индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).
4. Чтобы задать продолжительность приготовления, слегка нажмите кнопку или (11).

» После настройки продолжительности приготовления на дисплее появится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).

5. Для установки времени окончания приготовления последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на текстовом дисплее (12) не появится надпись **«Время заверш.пригот.»**. При этом начнет мигать индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (16).



6. Чтобы задать время окончания приготовления, нажимайте кнопку или (11).
- » После установки времени окончания приготовления на дисплее появится индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (16).
7. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.
8. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись **«Температура»**. Чтобы установить температуру, нажимайте кнопку или (11).
9. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись **«Ожидание»**.
- » Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.
10. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме, на дисплее появится надпись **«Приготовление»**, и духовка нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.



Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (7).

11. По завершении приготовления на дисплее появится надпись **«Приятного аппетита... Нажми ►, чтобы продол»** и будет подан звуковой сигнал.
12. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Если нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка продолжит работу в выбранном режиме. Сигнал выключится.

13. Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.


i Чтобы отменить заданные настройки полуавтоматического или автоматического режима, необходимо сбросить продолжительность приготовления. При необходимости, можно выключить духовку, нажав кнопку Вкл./Выкл. (1).

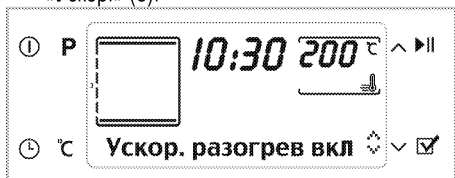
Настройка режима ускоренного разогрева

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

i При выборе функций «Размораживание», «Медл. приготовление», «Поддерж.в нагр.сост» и «Пригот.при низ темп» режим ускоренного разогрева не используется. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.


Выберите нужную функцию приготовления, а затем выполните следующие действия:

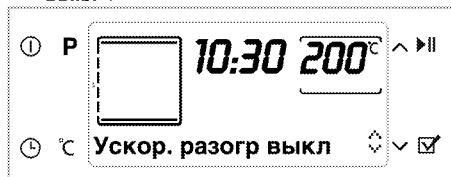
1. Последовательно нажимайте кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20), пока на дисплее не появится надпись «Ускор. разогрев выкл.».
2. Нажмите кнопку  (11). При этом на дисплее появится надпись «Ускор. разогрев вкл» и будет постоянно светиться индикатор «Ускор.» (8).



» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» (8) погаснет, и духовка вернется в режим, которая была выбран до включения ускоренного разогрева.

3. Для отмены функции ускоренного разогрева последовательно нажимайте кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20), пока на дисплее не появится надпись «Ускор. разогрев вкл».

4. Нажмите кнопку  (11). При этом на дисплее появится надпись «Ускор. разогрев выкл».




» Если после этого вернуться к экрану выбора функции, индикатор «Ускор.» (8) погаснет.

Использование блокировки кнопок


Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

i Можно заблокировать кнопки как во время работы духового шкафа, так и в выключенном состоянии. Духовой шкаф можно выключить нажатием кнопки включения/выключения (1), даже когда блокировка кнопок задействована во время работы духового шкафа.

Включение блокировки кнопок


1. Последовательно нажимайте кнопку Time and Settings (Установка времени и настроек) (21), пока на дисплее не появится надпись «Блок клавиш выкл.».
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку  (11). После включения блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Блок клавиш выкл.».



» После включения блокировки кнопок при нажатии любой кнопки, кроме кнопки , на дисплее будет появляться предупреждение «Блок клавиш вкл.».

i После включения функции Keylock (блокировка кнопок) кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии блокировка кнопок не будет отменена.

Отмена блокировки кнопок

1. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите кнопку  (11). На дисплее появится надпись «Блок клавиш выкл.».



Использование часов в качестве сигнального таймера

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



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




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

Настройка звукового сигнала



1. Последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на дисплее не появится индикатор звукового сигнала (15).
2. Установите время с помощью кнопок  и  (11). После установки времени включения звукового сигнала индикатор звукового сигнала (15) останется включенным.
3. По истечении заданного времени индикатор звукового сигнала начнет мигать, и будет подан звуковой сигнал.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Отмена звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на дисплее не появится индикатор звукового сигнала (15).
2. Нажимайте кнопку  (11), пока на дисплее не появятся цифры «00:00».

Время приготовления блюд



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

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.


Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		3	175	25 ... 30
Выпечка в форме*	Один уровень		2	180	40 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит*	Один уровень		3	200	5 ... 10
Печенье*	2 уровня		1 - 5	175	20 ... 30
	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
Изделия из теста*	3 уровня		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
	Один уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
Сдобная выпечка*	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
	Один уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	35 ... 45
Закваска*	3 уровня		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
	Один уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один уровень		3	200	10 ... 15
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 190	60 ... 80
	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
	Один уровень		3	200	20 ... 30
Один уровень		3	200	20 ... 30	


При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.











* Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

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

Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

 Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

 Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Мясная запеканка	Один уровень		3	160	100 ... 120
Запеканка из курицы	Один уровень		3	160	70 ... 100
Блюда из фасоли	Один уровень		3	160	130 ... 150
Запеканка из баклажанов	Один уровень		3	160	130 ... 150
Мясо куском	Один уровень		3	160	110 ... 130
Мясо порционными кусками	Один уровень		3	160	100 ... 120
Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	185	35 ... 40
Печенье	Один уровень		3	185	30 ... 35
Изделия из теста	Один уровень		3	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один уровень		3	200	40 ... 45

- Выполните разогрев в течение 6-7 минут.
- Белое и красное мясо перед приготовлением следует сложить в посуду и, периодически переворачивая, готовить до выпаривания жидкости.
- Фасоль перед приготовлением следует проварить около 30 минут. Можно использовать консервированную фасоль.
- Чтобы блюдо было вкуснее, накройте посуду крышкой.

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 пробланшировать.

Программы

Выбор функций для продуктов-полуфабрикатов

Меню «Автоприготовление» содержит список записанных в память блока управления программ приготовления блюд, рецепты которые специально разработаны профессиональными поварами.

В этом меню автоматически устанавливаются температура, положение полки, вес и функции приготовления.

Вес и время приготовления блюда при необходимости можно изменить.

Выбор рецептов из меню «Программы»

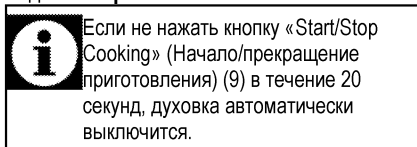
1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Нажмите кнопку выбора программ (2), чтобы выбрать дисплей функции продуктов-полуфабрикатов. При этом на дисплее появится **Cakes&Breads&Tarts** (Пирожное), и будет выделен дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов (13).



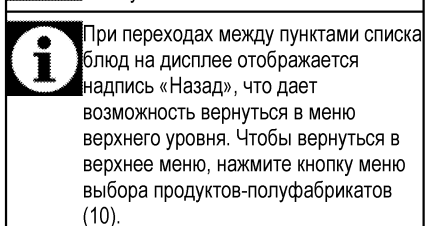
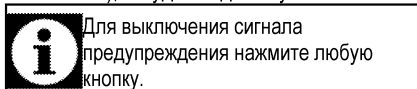
3. Выберите нужный список блюд в меню автоприготовления («Пирожное», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Спец. блюда», «Особые продукты») с помощью кнопок и (11).
4. Для подтверждения выбора списка блюд нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10).
5. Выберите в списке нужное блюдо («Печенье», «Саке» (Торт), «Мясо», «Маленький кекс» и т.д.) с помощью кнопок и (11).



6. Поставьте блюдо в духовку.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».



8. По завершении приготовления на дисплее появится **Good appetite...** (Приятного аппетита...), и будет подан звуковой сигнал.



Прежде чем приступать к приготовлению блюда из меню автоприготовления, можно задать вес продуктов соответственно выбранному типу блюда. Для этого:

1. Нажимайте кнопку настройки температуры - веса и ускоренного разогрева (20), пока поле индикатора веса не начнет мигать.



2. Нажмите или (11) для установки веса.

Прежде чем приступать к приготовлению блюда из меню автоприготовления, можно задать вес продуктов соответственно выбранному типу блюда. Для этого:

1. Нажимайте кнопку настройки температуры - веса и ускоренного разогрева (20), пока поле индикатора веса не начнет мигать.





2. Чтобы задать вес продуктов, нажмите кнопку (11).

Меню автоприготовления:

Может отличаться в зависимости от моделей

Пирожное	Мясо птицы	Специальные блюда	Рыба	Мясо	Особые продукты
Печенье	Цып., обжар. на гриле	Запеканка	Рыбное филе	Ростбиф	Брожение
Маленький кекс	Цыпленок, филе	Киши	Анчоус запеченный	Фрикадельки по-даляньски	Йогурт
Шоколадный кекс		Сыр для макарон	Пикша (мерлан)		Сушеные яблоки
Бисквит		Лазанья	Филе лосося		Жареные каштаны
Яблочный штрудель		Мусака			
Яблочный пирог					

Чтобы выбрать функции приготовления продуктов-полуфабрикатов с паром:

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Последовательно нажимайте кнопку выбора программы (2), пока на дисплее не появится значок «Steam Cooking» (Приготовление на пару) (18). При этом на дисплее появится **Cakes&Breads&Tarts** (Пирожное).
3. Выберите нужный список блюд в меню автоприготовления («Пирожное», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Спец. блюда», «Особые продукты») с помощью кнопок  и  (11).
4. Для подтверждения выбора списка блюд нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10).
5. Выберите в списке нужное блюдо («Печенье», «Cake» (Торт), «Мясо», «Маленький кекс» и т.д.) с помощью кнопок  и  (11).
6. Поставьте блюдо в духовку.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9).
8. На дисплее появится надпись «**Налейте 350 мл воды**».



Опасно для здоровья!
Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

9. Откройте дверцу и долейте воду в отверстие для заливки. Во время заливки воды на дисплее появится предупреждение «**Открытие дверки**» и прозвучит сигнал.

10. Духовой шкаф начнет приготовление, и после закрытия дверцы на дисплее появится сообщение **Cooking** (Приготовление).

11. По завершении приготовления на дисплее появятся сообщения **Good appetite (Приятного аппетита), Please take the meal (Дост. готов блюдо)**, и будет подан звуковой сигнал.

» Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

12. Откройте дверцу духового шкафа и достаньте блюдо после окончания приготовления.

Как только дверца духовки будет закрыта, начнется **процесс автоматического парообразования**.

» При этом на дисплее появится сообщение **Disposing water** (Слив воды) с указанием необходимого для этого времени.

» Не следует использовать оставшуюся воду, так как это может нанести вред здоровью. При сливе воды загрязнения в духовке размягчаются и после приготовления их можно легко удалить.

» После слива воды протрите тряпкой внутреннюю поверхность духовки.

Использование контейнера для воды:

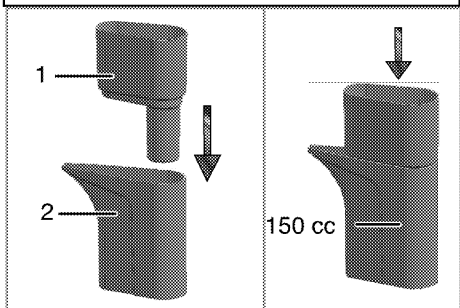
Контейнер для воды состоит из 2 частей. Верхняя часть служит для удаления накипи воды.

Соберите вместе верхнюю и нижнюю часть контейнера, как показано на рисунке.

Не наливайте более 150 мл, иначе вода не будет очищаться.

Снимите верхнюю часть и налейте воду в духовой шкаф из нижней части контейнера.

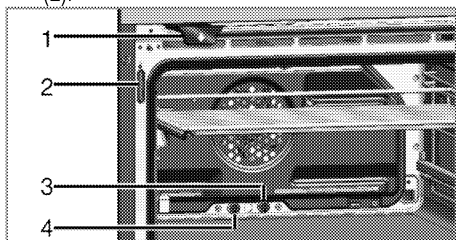
i После каждых 4 использований удалите накипь из контейнера для воды с помощью следующей процедуры. Растворите 2 чайные ложки соли в стакане и вылейте в контейнер для воды. Затем промойте нижний контейнер.



- 1 Верхняя часть
- 2 Нижняя часть

Добавление воды:

1. Возьмите емкость, показанную на рисунке (1).
2. Наливайте воду в контейнер, пока не услышите звуковой сигнал. Наблюдайте за количеством воды по указателю уровня воды (2).



- 1 Емкость
- 2 Указатель уровня воды
- 3 Трубка выхода пара
- 4 Трубка слива лишней воды

i Система ожидает в течение не менее 10 минут, пока вы дольете воду. Если вы не дольете воду в течение 10 минут, духовой шкаф выключится.

i Для чистки емкости достаньте ее из духового шкафа и промойте только водой.

i При доливке воды уровень воды в емкости следует контролировать по указателю уровня. Если уровень воды превысит уровень заполнения емкости, лишняя вода прольется в духовой шкаф. Лишняя вода, пролившаяся в духовой шкаф, может повлиять на приготовление продуктов по автоматическим программам с использованием пара, а также привести к конденсации воды на дверце. Во избежание этого, прежде чем приступить к приготовлению пищи, удалите пролитую в духовой шкаф воду.

i Если выключить духовку до окончания приготовления, не выбрав другую функцию приготовления в течение 2 минут, то при включении кнопкой Вкл./Выкл. (1) на текстовом дисплее появится сообщение «Дост. готов блюдо. Вода испарится.» . Слив воды начнется автоматически через приблизительно 1 минуту.

! ВНИМАНИЕ!
Во время выпаривания воды дверца должна быть закрыта.

Меню автоприготовления блюд на пару:
Может отличаться в зависимости от моделей



Пирожное	Мясо птицы	Специальные блюда	Рыба	Мясо
Пицца, св. тонк. корж	Цыпленок < 1600 г	Свежие овощи	Запеканка с форелью	Жареная баранина
Пицца, св. толст. корж	Цыпленок > 1600 г	Замороженные овощи, гратен		Баранья нога
Изделия из теста	Бедро индейки	Картофель в мундире		Тушеная телятина
Слоеный пирожок	Утка целиком			Тандури
Кекс				
Хлебцы				
Сдобная выпечка				

Рогалики			
Бух.хлеб(дрожжесто)			
Хлеб для сэндвичей			
Багет			
Булочки, заморожен.			

Меню настроек

Настройка яркости

Яркость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Яркость».
2. Имеется 4 уровня яркости, а именно: 1, 2, 3 и 4. Нажмите  или  (11) для выбора нужного уровня.



Уровень яркости уменьшается для экономии электроэнергии, когда духовой шкаф выключен. Он восстанавливается до заданного уровня при включении духового шкафа.



Настройка контрастности

Контрастность можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Контраст».
2. Имеется 4 уровня контрастности, а именно: 1, 2, 3 и 4. Нажмите  или  (11) для выбора нужного уровня.

Настройка громкости

Громкость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Громкость».
2. Имеется 3 уровня громкости, а именно: 0 (без звука), 1 и 2. Нажмите  или  (11) для выбора нужного уровня.



Настройка языка

Язык можно установить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

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





1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не название языка, выбранного при последней настройке.
2. Нажмите  или  (11) для выбора нужного языка.
3. Подтвердите выбор кнопкой меню «Автоприготовление» (10).

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Нажмите  или  (11) для выбора нужного языка.
3. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись «Температура». Нажмите  или  (11) для установки температуры.
4. Выключите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).



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

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого 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.

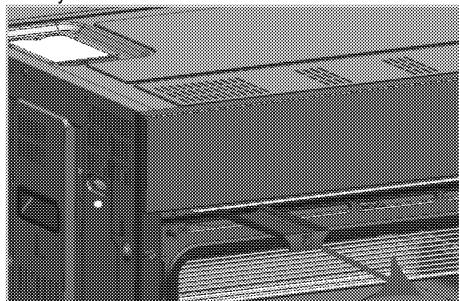


Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка емкости

Если потянуть емкость к себе, она остановится в определенном положении.

Если тянуть ее дальше, емкость выдвинется до второй точки ограничения и снова остановится. После этого можно вынуть емкость, снова потянув ее к себе.



Вынутую чашу можно промыть под струей воды.



Не используйте для чистки емкости химические средства. Мойте ее только чистой водой.

Чистка панели управления

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

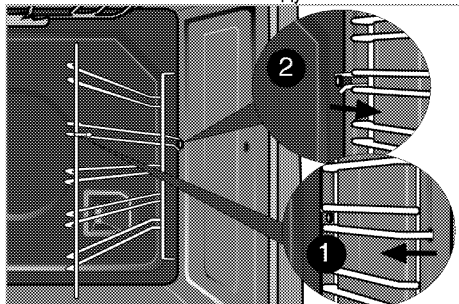


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

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

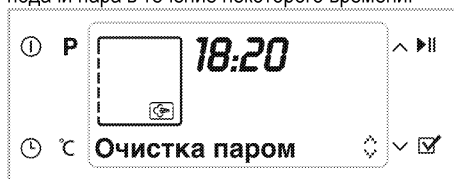




Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

Чистка паром

Упрощает чистку, поскольку грязь (после недлительного ожидания) смягчается каплями воды, конденсирующимися внутри духовки после подачи пара в течение некоторого времени.



1. Включите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1)
2. Убедитесь в том, что вынули еду.
3. Нажмите кнопку  или  (11) для выбора режима "Чистка паром".
4. Чтобы начать чистку, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9).

Если в системе нет воды, на дисплее появится сообщение "Налейте 150 мл воды".

5. Залейте 150 мл воды, используя контейнер для воды, поставляемый вместе с духовкой.



Опасно для здоровья!
Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

6. Если при закрытой дверце температура в духовке ниже 100°C, чистка начнется незамедлительно. Если при залитой воде и закрытой дверце температура в духовке не ниже 100°C, на экране отобразится сообщение "Охлаждение".

Когда температура внутри духовки падает ниже 100°C, чистка начинается автоматически.



7. В начале чистки отображается сообщение "Чистка".

» Пар подается в духовку, пока в системе не закончится вода.



С полностью заполненным кон-тейнером подача пара длится около 35 минут. Если воды меньше, время сократится.

8. Когда вода закончится, отобразится сообщение "Протрите по-верхности".
9. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.

По окончании чистки (как правило, когда заканчивается вода) остав-шуюся воду следует обязательно слить. См. Меню программы, *стр. 35*, Слив воды.

Чистка дверцы духовки

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



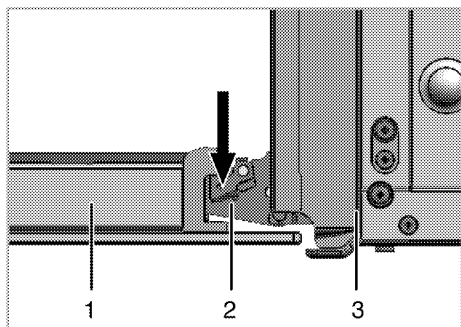
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



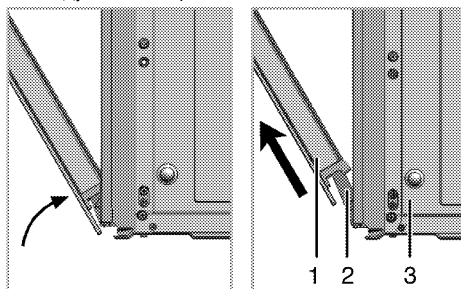
Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

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.

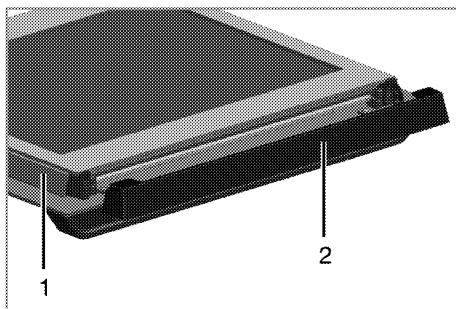


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

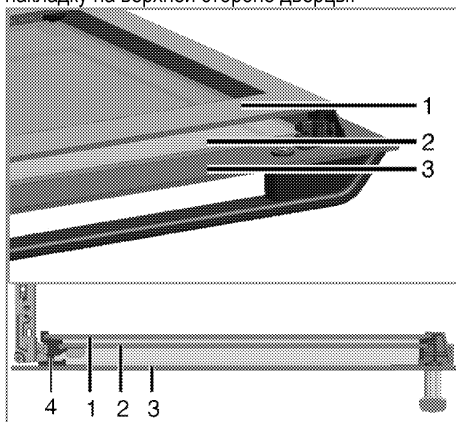
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

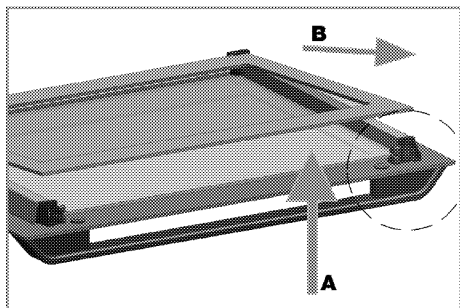
Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Первое внутреннее стекло
- 2 Внутреннее стекло
- 3 Внешнее стекло
- 4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

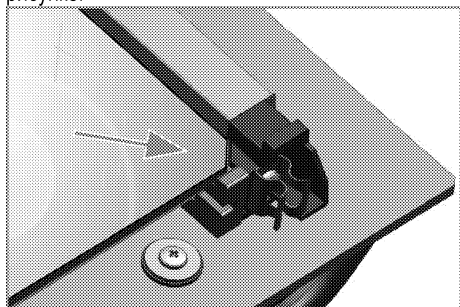
Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.

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.



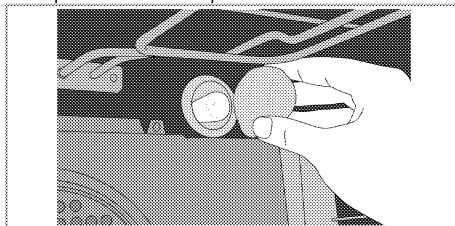
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



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

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

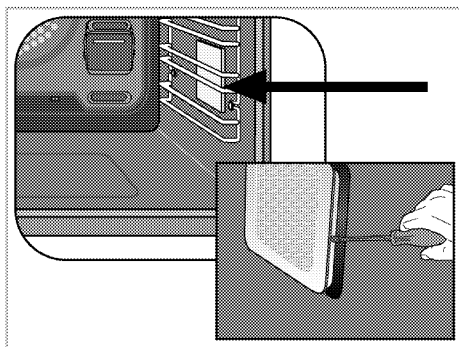
1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Вытащите лампочку из патрона и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 37.*



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

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

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

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 29)*

Освещение духовки не работает.

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

Духовка не нагревается.

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



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

