



**Inbouwoven**  
Gebruikershandleiding  
**Вбудована духовка**  
Посібник користувача



BBIS143NOB

**NL / UK**

385.4406.77/R.AB/15.06.2021/3-3  
7779482126

## Beste klant,

### Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

**OPMERKING** Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

**1 Veiligheidsinstructies 4**

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	8
Veiligheid tijdens gebruik:.....	8
Temperatuur waarschuwingen.....	9
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Stoomsysteem.....	10
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	11

**2 Milieurichtlijnen 13**

Afvalstoffenverordening.....	13
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	13
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	13
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	13

**3 Uw product 14**

Inleiding van het product.....	14
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	15
Oven bediening.....	15
Bedieningsfuncties van de oven.....	17
Product accessoires.....	19
Het gebruik van de accessoires van het product.....	20
Technische specificaties.....	23

**4 Eerste gebruik 24**

Eerste tijdstip instelling.....	24
Eerste reiniging.....	24

**5 Hoe de oven te bedienen 26**

Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	26
Bediening van het oven bedieningspaneel.....	26
Gebruik van de stoomfunctie.....	29
Instellingen.....	30

**6 Algemene informatie bij het koken 33**

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven.....	33
Gebak en oven etenswaren.....	33
Vlees, vis en gevogelte.....	37
Grill.....	38
Koken met stoom.....	39
Test etenswaren.....	40

**7 Onderhoud en verzorging 42**

Algemene reinigingsinformatie.....	42
De accessoires reinigen.....	43
Het bedieningspaneel reinigen.....	43
De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	44
Eenvoudige stoomreiniging.....	45
De deur van de oven reinigen.....	46
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur.....	47
De ovenlamp reinigen.....	47

**8 Probleemoplossing 50**

# 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
  - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
  - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
  - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
  - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
  - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
  - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
  - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



### **Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren**

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatig of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen tenzij ze onder toezicht staan.

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



### **Elektrische veiligheid**

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats

geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.

- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het

risico op elektrische schokken te voorkomen.

Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

### **Veiligheid tijdens het transport**

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop. Het product mag niet worden verplaatst als er water aanwezig is in het product. Het mag worden verplaatst nadat al het water is afgevoerd.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van

het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



### **Installatieveiligheid**

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.



### **Veiligheid tijdens gebruik:**

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact

verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken,



handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.

- De scharnieren van het product beweven en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



## **Temperatuur waarschuwingen**

### **• WAARSCHUWING!**

- Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
  - Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijdert, etc.



## **Het gebruik van de accessoires**

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “Het gebruik van de accessoires” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



## **Veiligheid tijdens de bereiding**

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand

schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals

gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt.

Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



### **Stoomsysteem**

- Bij stoom ondersteunde bereidingen kan het openen van de deur stoom vrijlaten en dit resulteert in het risico van brandwonden. Open de deur voorzichtig.
- Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik

- geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.
- Als er vocht in de oven aanwezig blijft na de met stoom ondersteunde bereiding kan dit corrosie veroorzaken. Laat de oven drogen na de bereiding. Bewaar geen natte etenswaren in de oven gedurende een lange periode.
  - Gebruik geen accessoires die kunnen roesten door de stoom tijdens de bereiding.
  - Zorg ervoor dat u geen water morst in de oven of andere ongewenste oppervlakken wanneer u het waterreservoir verwijdert of aanbrengt.
  - Wanneer u de etenswaren verwijdert na het stoomkoken, kan er hete vloeistof wegstromen van de accessoires. Wees voorzichtig.
  - Wanneer u kookt met stoom, is het aanbevolen de hoeveelheid water toe te voegen die vermeld staat in de kooktabel.

## **Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Na een met stoom ondersteunde bereiding moet het resterende water in het waterreservoir worden afgevoerd en moet het waterreservoir worden gereinigd. Als u het resterende water in het reservoir gebruikt tijdens een

volgende bereiding kan dit problemen veroorzaken met betrekking tot de hygiëne.

- Het waterreservoir is niet vaatwasbestendig. Neem het waterreservoir af met een schone, vochtige doek, droog het met een droge doek en berg het zo op. Droog het reservoir nooit in de oven.
- Giet een mengsel van 200 cc water en 1 theelepel citroenzout in het reservoir en laat dit 1 uur inwerken om kalk te verwijderen uit het waterreservoir. Zo wordt het gewassen met veel water en gedroogd. Het wordt aanbevolen deze procedure uit te voeren na 4-5 bereidingen.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur of chloriden bevatten om het waterreservoir op de bodem van de oven te reinigen. Verwijder de kalkvorming die

kan voorkomen in het waterreservoir op de bodem van de oven niet door te schrapen. Zo niet kunt u de bodem van het product beschadigen.

- Voeg 350 cc witte azijn (de zuurtegraad van de azijn mag niet hoger zijn dan 6%) toe aan het waterreservoir op de bodem van de oven na 2 tot 3 bereidingen en wacht daar 30 minuten om de kalk te verwijderen uit het waterreservoir op bodem van de oven. Reinig dit onderdeel na 30 minuten met een zachte, natte doek en droog met een droge doek.
- Afhankelijk van hoe vaak de oven wordt gebruikt voor de stoomkoken - stoomreinigen bewerkingen en van de hardheid van het water kunnen zich kalkvlekken vormen op de bodem van de oven.

## 2 Milieuriichtlijnen

### **Afvalstoffenverordening** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en** **de richtlijnen voor afvoeren van** **het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

#### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### **Verpakkingsmateriaal** **afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal

op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

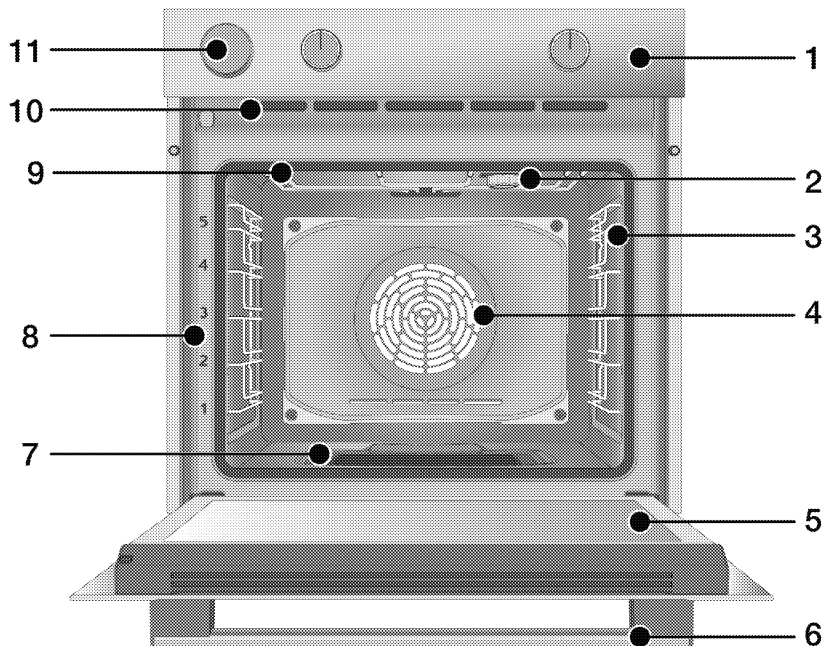
### **Aanbevelingen voor** **energiebesparing**

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email ontainers in de oven die de warmte beter overragen.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de oven niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee containers op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

### 3 Uw product

#### Inleiding van het product



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lamp\*
- 3 Draadroosters\*\*
- 4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- 5 Deur
- 6 Handvat
- 7 Waterput voor bereiding met stoom ondersteuning
- 8 Legplank posities
- 9 Bovenste brander
- 10 Ventilatieopeningen
- 11 Waterreservoir

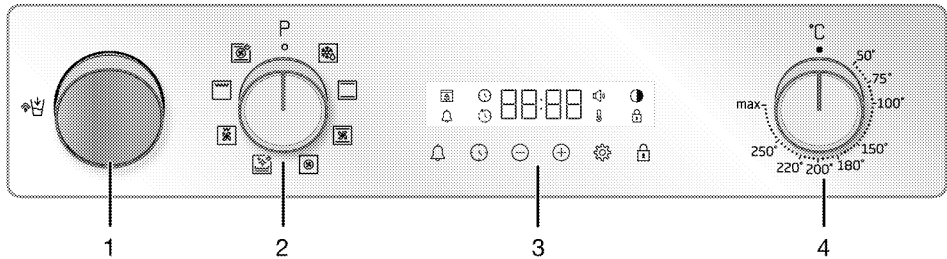
\* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

\*\* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen draadroosters. In de afbeelding worden de draadroosters weergegeven als voorbeeld.

# Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

## Oven bediening



- 1 Waterreservoir
- 2 Functie selectiekноп
- 3 Timer
- 4 Temperatuur knob

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

### Functie selectiekноп

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectiekноп. Draai naar links/rechts van de gesloten (top) positie om te selecteren.

### Temperatuur knob

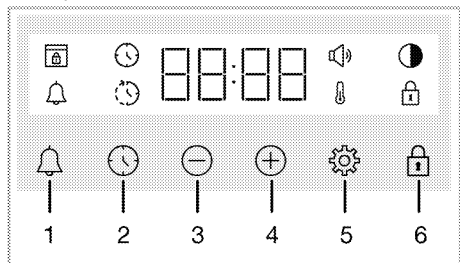
U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Draai rechtsom van de gesloten (top) positie om te selecteren.

### Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het

temperatuursymbool op het scherm. Het temperatuursymbool verschijnt op het scherm, wanneer de bereiding wordt gestart en het temperatuursymbool verdwijnt wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Als de temperatuur in de oven daalt onder de ingestelde temperatuur, verschijnt het temperatuursymbool opnieuw.





### Timer



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

### Weergavesymbolen

- : Bereidingstijd symbol
- : Bereiding eindtijd symbol\*
- : Alarmsymbol

-  : Helderheid symbool
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Volume symbool






 : Deurvergrendeling symbool\*




\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



## Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functioneel icoon	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stoofpotjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Ventilator verwarming	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.

Functiesymbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	"3D" functie	*	<p>Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.</p> <p>Deze functie mag ook niet worden gebruikt voor bereidingen met stoom ondersteuning.</p>
	Volledige grill	*	<p>De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.</p>
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	<p>De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.</p>

\* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik zoals vermeld op de temperatuurknop.

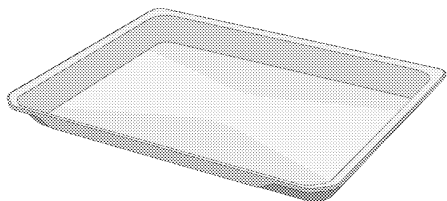
## Product accessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

---

**OPMERKING** : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

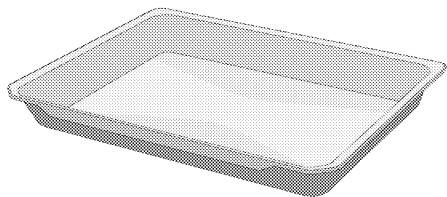
---



### Standaard plaat

Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.

---

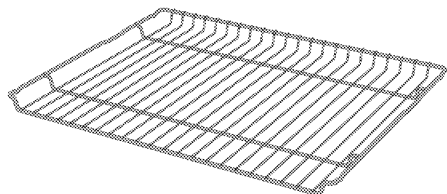


### Diepe plaat:

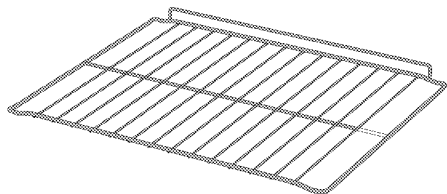
Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te branden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.

---

### Modellen met legplanken met draad:



### Modellen zonder legplanken met draad:



### Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

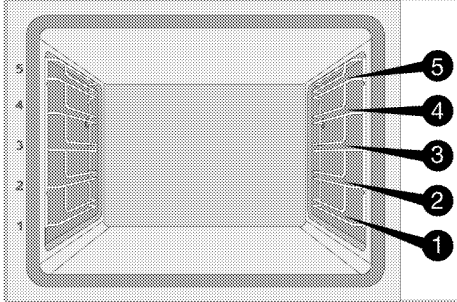
---

## Het gebruik van de accessoires van het product

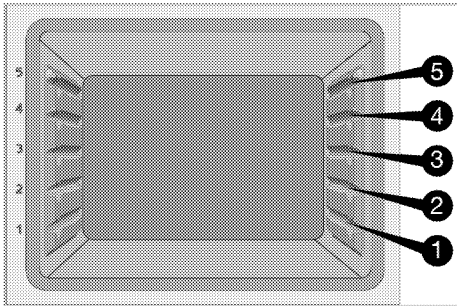
### Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

#### Modellen met legplanken met draad



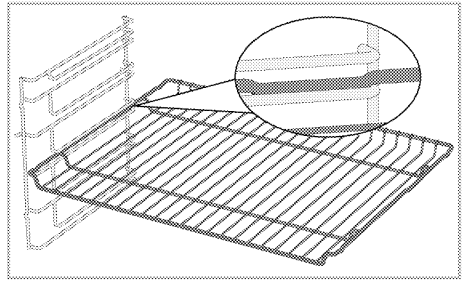
#### Modellen zonder legplanken met draad



### Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

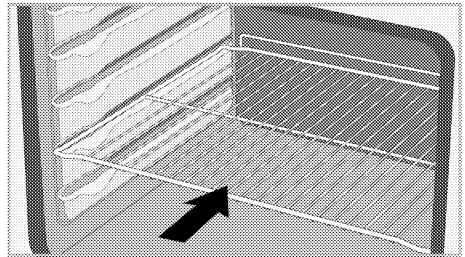
#### Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



#### Modellen zonder legplanken met draad:

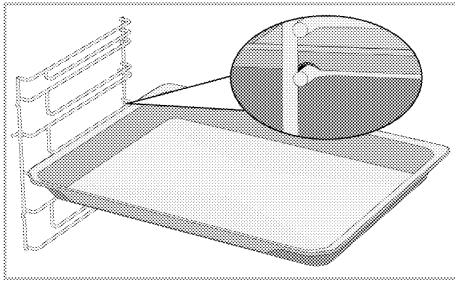
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



### De schotel op de kookplaten plaatsen

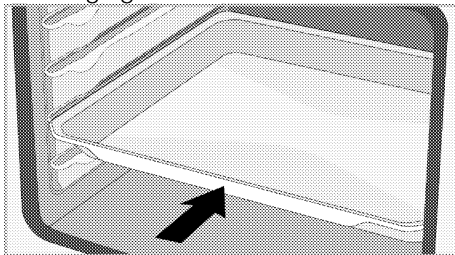
#### Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



### Modellen zonder legplanken met draad:

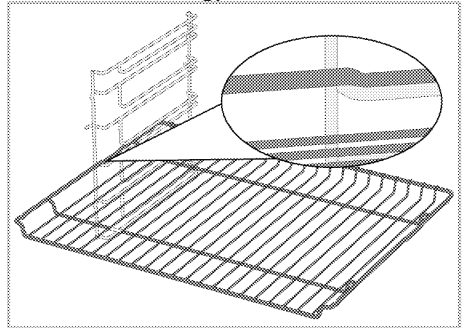
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



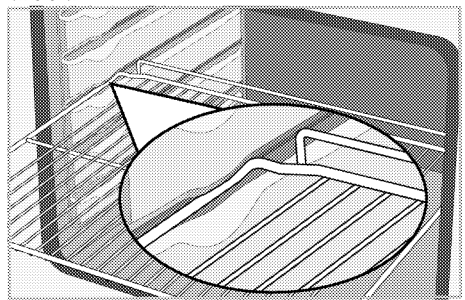
### De stopperfunctie van het draadrooster

Er is een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

### Modellen met legplanken met draad

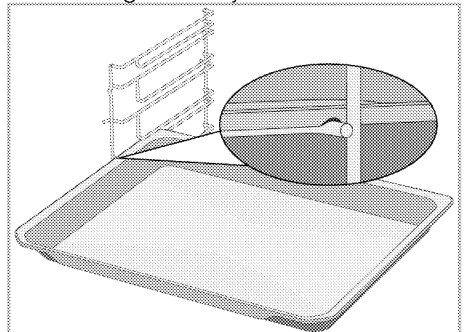


### Modellen zonder legplanken met draad



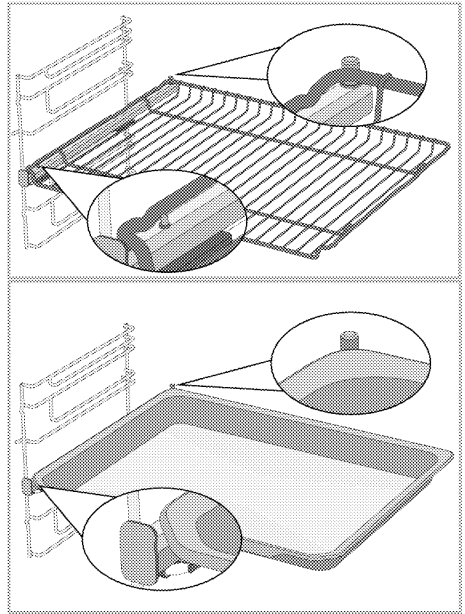
### De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



## **De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails -Modellen met legplanken met draad en telescopische rails**

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische rails, tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



## Technische specificaties

### Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)	590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V~; 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totaal stroomverbruik	2.6 kW
Oventype	Multifunctionele oven

# Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

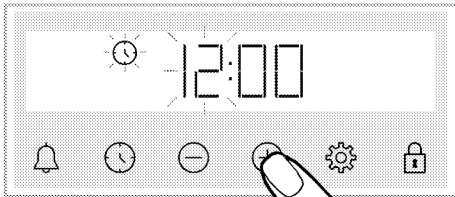
## 4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

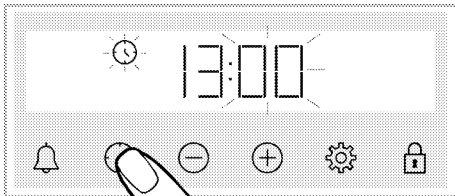
### Eerste tijdstip instelling

**i** Stel altijd de tijd van de dag in voordat u uw oven gebruikt. Als u het niet instelt, kunt u in sommige ovenmodellen niet koken.

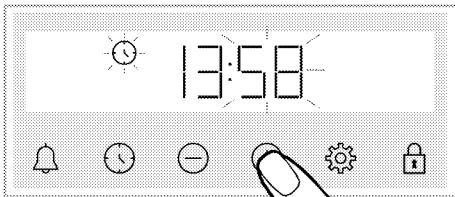
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knippen het uurveld "12:00" en ⌚ symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in door ⊕ / ⊖ aan te raken.



3. Raak de ⌚ of ⚙️ toets aan om het minutenveld in te stellen.



4. Stel de minuten van de dag in door ⊕ / ⊖ aan te raken.



5. Bevestig de instelling door de ⌚ of ⚙️ toets aan te raken.

» Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm.

**i** Als het eerste tijdstip niet wordt ingesteld, blijven de "12:00" en ⌚ symbolen knippen en zal uw oven niet starten. Om uw oven te kunnen inschakelen, moet u het tijdstip van de dag bevestigen door het tijdstip van de dag in te stellen of de ⌚ toets aan te raken wanneer deze "12:00" weergeeft. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen".

**i** De huidige tijdstip instellingen worden geannuleerd in het geval van een stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

### Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de "Bedieningsfunctie van de oven" in het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

### Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.



**OPMERKING** Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

**OPMERKING** Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## 5 Hoe de oven te bedienen

### Algemene informatie over het gebruik van de oven

#### Koelventilator

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten.


De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

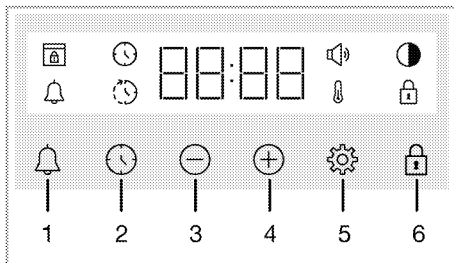
#### Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

### Bediening van het oven bedieningspaneel

#### Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- i** De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.  
Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
- i** Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. Wacht even tot de instellingen zijn opgeslagen.
- i** Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- i** Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- i** In gevallen waar de bereidingstijd of de eindtijd is ingesteld, kunt u automatisch annuleren door de  toets langdurig aan te raken.



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets

- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

### Weergavesymbolen

-  : Bereidingstijd symbool
-  : Bereiding eindtijd symbool\*
-  : Alarmsymbool
-  : Helderheid symbool
-  : Toetsvergrendeling symbool
-  : Temperatuursymbool
-  : Volume symbool
-  : Deurvergrendeling symbool\*

\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

### De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

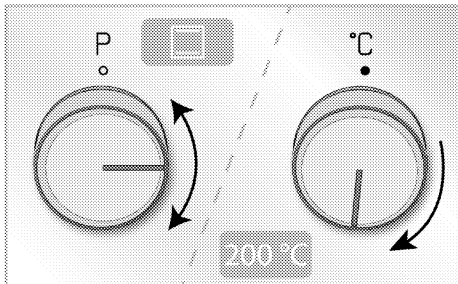
### De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

### Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



Voorbeeld:

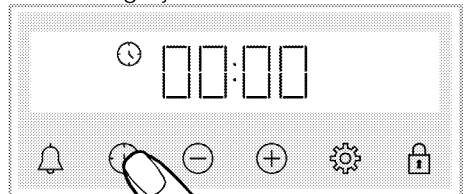


1. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
  - » Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en  verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool. De oven schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven zelf bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

### Koken door de bereidingstijd in te stellen;

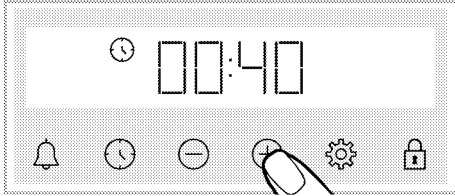
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor de bereiding.
2. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm voor de bereidingstijd.





**i** Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de ⊕ toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de ⊕/⊖ toetsen.


3. Stel de bereidingstijd in met de ⊕/⊖ toetsen.



**i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

4. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

» Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en  verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool.

5. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" (Einde) op het scherm en het  symbool knippert en de timer geeft een piepsignaal weer.

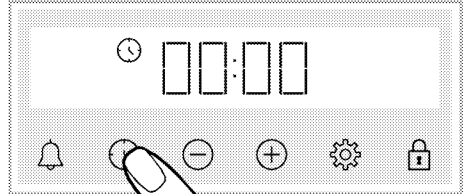
6. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

**De eindtijd van de bereiding instellen op een later tijdstip; (Het varieert naargelang het model van**

## het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

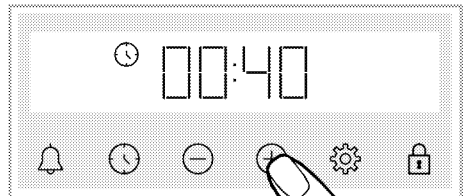
Door de temperatuur en functie te selecteren specifiek voor uw maaltijd kunt u de bereidingstijd en de eindtijd instellen op een later tijdstip zodat de oven automatisch kan in- of uitschakelen.

1. Selecteer de functie voor de bereiding.  
2. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm voor de bereidingstijd.



**i** Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de ⊕ toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de ⊕/⊖ toetsen.

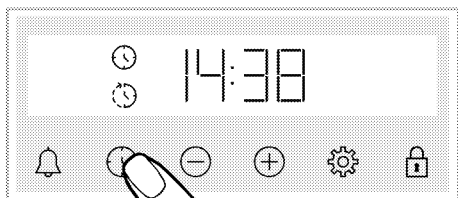
3. Stel de bereidingstijd in met de ⊕/⊖ toetsen.



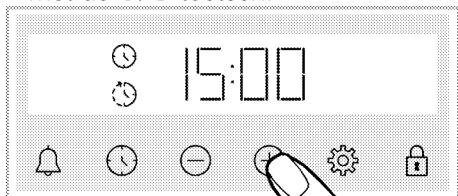
**i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnt het  symbool ononderbroken op het scherm.

4. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm voor de eindtijd van de bereiding.



5. Stel de eindtijd van de bereiding in met de  $\oplus/\ominus$  toetsen.



» Wanneer de eindtijd van de bereiding is ingesteld, verschijnt het  $\odot$  symbool en het  $\odot$  symbool met het tijdsduur symbool ononderbroken op het scherm. Zodra de bereiding start, verdwijnt het  $\odot$  symbool.

6. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

» **De ovenklok berekent automatisch de tijd om de bereiding te starten door de bereidingstijd af te trekken van de eindtijd die u hebt ingesteld.** Op het begintijdstip van de bereiding wordt de geselecteerde functie ingeschakeld en de oven warmt op tot de ingestelde temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en  $\mathbb{1}$  verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  $\mathbb{1}$  symbool.

7. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" (Einde) op het scherm en het  $\odot$  symbool knippert en de timer geeft een piepsignaal weer.

8. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen. De

melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

**i** Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de temperatuur- en functieknop in de "0" (uit) positie draaien en de oven uitschakelen.

## Gebruik van de stoomfunctie

Uw oven heeft een stoomkookfunctie. Tijdens het koken zal het water dat aan de bodemplaat van de oven wordt toegevoegd door hitte verdampen en deze stoom zal zorgen voor betere kookresultaten. De stoom zorgt ervoor dat het oppervlak van het gebak glanzender, de korst knapperiger en de omvang groter wordt. Bovendien zorgt stoom ervoor dat vlees minder vocht verliest, zodat het sappiger en lekkerder wordt.

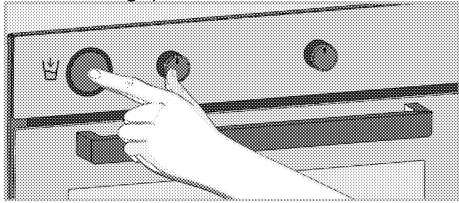
**i** Stoomkoken kan alleen worden gedaan in de stoomkookfuncties die in de gebruikershandleiding worden vermeld.

**i** Het volume van het waterreservoir is 250 ml. Voeg bij het koken niet meer dan 250 ml water toe aan het waterreservoir.

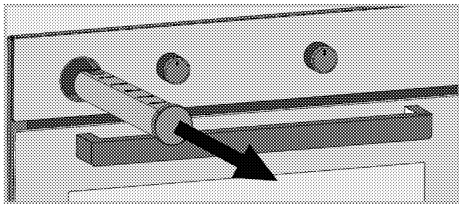
## Voor stoomkoken:

1. Raadpleeg de kooktabel voor stoombereiding om de functie, temperatuur en tijd in te stellen die geschikt zijn voor de betreffende maaltijd en start het kookproces. Voor maaltijden die niet in de tabel worden vermeld kunt u de hoeveelheid water, de temperatuur, de kookfunctie en de tijd bepalen.

- Plaats de maaltijd op de aanbevolen plaat.
- Wanneer het volgens de kooktabel tijd is om water toe te voegen, drukt u op het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven.

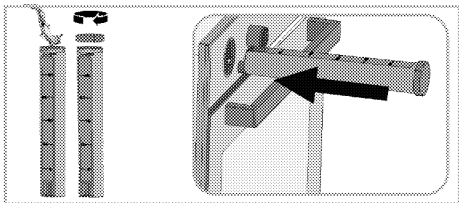


- Haal het waterreservoir er langzaam uit.



- Open het deksel van het waterreservoir en vul het reservoir met water in de hoeveelheid die in de kooktabel wordt vermeld.

- Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.



- Sluit het deksel van het waterreservoir en plaats het op zijn plaats. Duw het waterreservoir helemaal naar binnen.
  - » Het water in het waterreservoir zal langzaam op de ovenbodem beginnen te stromen om uw gerecht met stoom te bereiden.

- Draai aan het einde van het kookproces de functie- en temperatuurknoppen naar de stand "off" (uit) om de oven uit te schakelen.

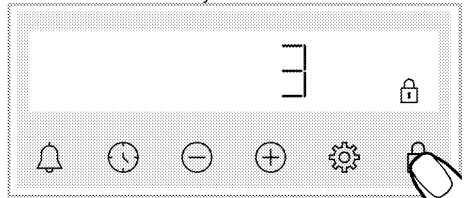
- Controleer na elke cyclus van stoomkoken of er water is op de ovenbodem. Zo ja, gebruik een droge doek om het water af te vegen nadat de oven is afgekoeld. Anders kan het water dat op de ovenbodem achterblijft kalkaanslag veroorzaken.



## Instellingen


### De toetsvergrendeling inschakelen

U kunt verstoringen van het bedieningspaneel beletten door de toetsvergrendeling in te schakelen.

- Raak  aan tot het  symbool op het scherm verschijnt.






- » Het  symbool verschijnt en de 3-2-1 aftelling begint op het scherm. Aan het einde van de aftelling wordt de toetsvergrendeling ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

- Als u de -toets niet meer aanraakt voor het einde van de aftelling, wordt de toetsvergrendeling niet ingeschakeld.

**i** De timer toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

## De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak  aan tot het  symbool op het scherm verschijnt.
- » Het  symbool verdwijnt en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

## Het alarm instellen

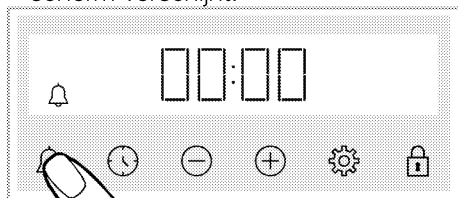
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven.

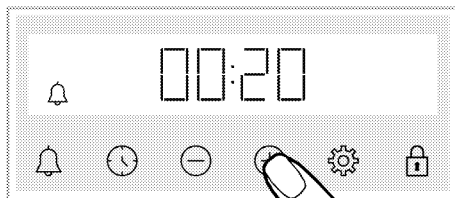
Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de klok een hoorbaar alarm weer.



**i** De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

1. Raak  aan tot het  symbool op het scherm verschijnt.



2.  Stel de alarmtijd in met de  toetsen.







- » Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opgelicht en verschijnt de alarmtijd start de aftelling op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en een weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

## Het alarm uitschakelen

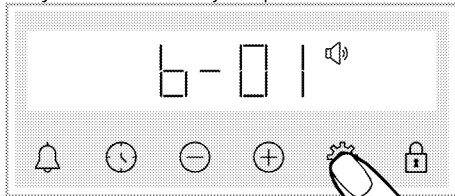
1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het hoorbare alarm gedurende twee minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen.
- » De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

## Als u het alarm wilt annuleren;

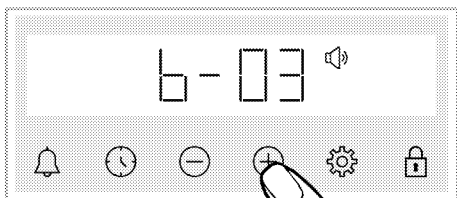
1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de  toets aan tot "00:00" verschijnt.
2.  u kunt het alarm ook annuleren door de toets langdurig in te drukken.

## Het volumeniveau wijzigen

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.





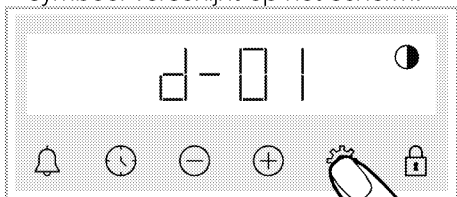
2. Stel het gewenste niveau in met de   toetsen. (b-01-b-02-b-03)



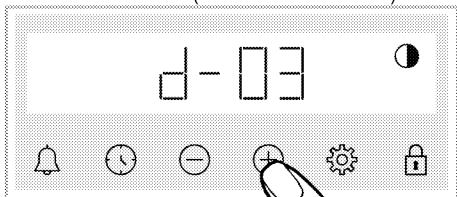
3. Raak de  toets in om te bevestigen, of de instelling wordt ingeschakeld zodra een toets wordt aangeraakt.

### De helderheid van het scherm instellen

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.



2. Stel de gewenste helderheid in met de / toetsen. (d-01-d-02-d-03)

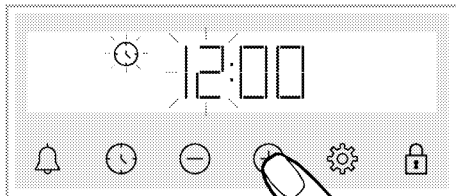



» Raak de  toets in om te bevestigen, of de instelling wordt ingeschakeld zodra een toets wordt aangeraakt.

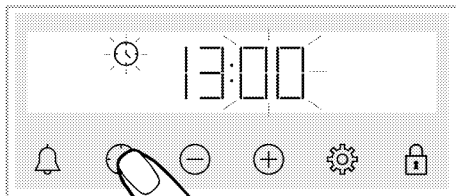
### Het tijdstip van de dag wijzigen

Op uw oven; het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

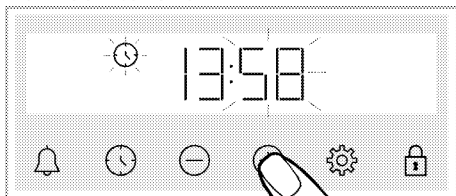
1. Raak  aan tot het  symbool op het scherm verschijnt.
2. Stel het tijdstip van de dag in door  / aan te raken.




3. Raak de  of  toets aan om het minutenveld in te stellen.



4. Stel de minuten van de dag in door  / aan te raken.



5. Bevestig de instelling door de  of  toets aan te raken.

» Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool verdwijnt van het scherm.



## 6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

### Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.

- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik:.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

### Gebak en oven etenswaren

#### Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de

hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.

- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

#### **Tips om cakes te bereiden.**

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat

plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

#### **Tips om gebak te bereiden**

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

## Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Etenswaren	Plaatshoeveelheid	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Enkele plaat	Cakevorm op draadrooster*	Ventilatorverwarming	2	180	30 ... 40
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilatorverwarming	<b>Modellen met legplanken met draad: 3</b> <b>Modellen zonder legplanken met draad: 2</b>	150	25 ... 35
Kleine cakes	2 platen	2 – Standaard plaat* 4 – Gebak plaat*	Ventilatorverwarming	2 – 4	<b>Modellen met legplanken met draad: 150</b> <b>Modellen zonder legplanken met draad: 140</b>	<b>Modellen met legplanken met draad: 25 ... 40</b> <b>Modellen zonder legplanken met draad: 30 ... 45</b>
	Enkele plaat	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 40
Biscuitgebak	Enkele plaat	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster*	Ventilatorverwarming	2	160	30 ... 40
	Enkele plaat	Gebak plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
	Enkele plaat	Gebak plaat*	Ventilatorverwarming	3	170	20 ... 30
	2 platen	2 – Standaard plaat* 4 – Gebak plaat*	Ventilatorverwarming	2 – 4	170	25 ... 35
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 ... 40
Deeg gebak	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilatorverwarming	2	180	35 ... 45

Etenswaren	Plaat hoeveelheid	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
	2 platen	1 –Standaard plaat* 4 –Gebak plaat*	Ventilator verwarming	1 – 4	180	35 ... 45
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30
Rijk gebak	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	180	20 ... 30
	2 platen	2 –Standaard plaat* 4 –Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	180	20 ... 30
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 40
Volledig brood	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	200	30 ... 40
	Enkele plaat	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Lasagne	Enkele plaat	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 70
Appeltaart	Enkele plaat	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster*	Ventilator verwarming	2	170	50 ... 70
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200 ... 220	10 ... 20

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

\*\* Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

## Vlees, vis en gevogelte

### De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.

### Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Plaat hoeveelheid	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenkel (1,5 - 2,0 kg)	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 170	110 ... 120
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Enkele plaat	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
	Enkele plaat	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator verwarming	2	200 ... 220	60 ... 80
	Enkele plaat	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Kalkoen (5,5 kg)	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Enkele plaat	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30
	Enkele plaat	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	3	200	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

\*\* Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

## Grill

Rood vlees, vis en gevogelte zullen snel bruin worden wanneer ze worden gebraden, ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

### Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

### De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenlade die u wilt verschuiven moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze lade is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

### Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren. Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

### Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 ... 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 ... 35
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 ... 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, dan 180 ... 190	90 ... 110

Niet voorverwarmen voor alle gegrilde etenswaren in deze grill tabel.

## Koken met stoom

### Algemene informatie

- Koken met stoomondersteuning kan alleen worden uitgevoerd met de kookfuncties met stoom die in de handleiding worden vermeld. Voor kookfuncties met stoom, zie het hoofdstuk "**Bedieningsfuncties van de oven**".
- Als voorverwarmen wordt aanbevolen in de kooktabel, zorg er dan voor dat

u uw voedsel na het voorverwarmen in de oven plaatst. De tijden die zijn opgegeven bij het besproeien, geven de tijd aan die verstreken is na het voorverwarmen.

- De kooktabel bevat kookadviezen die door de fabrikant zijn getest. U kunt de hoeveelheid water, de temperatuur, de stoomondersteunde kookfunctie en de kooktijd bepalen die niet in de tabel staan vermeld.

### Bereidingstabel voor koken met stoom

Etenswaren	Plaat hoeveelheid	Toegebruik en accessoires	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Hoeveelheid water die moet worden gebruikt (ml)	Wateringsduur (min.)**	Bereidingstijd (min) (benadering)	Gewicht bij benadering (in g)
Volledig brood	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	2	200	200	na voorverwarming	30 ... 40	820
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Enkele plaat	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	2	25 min. 250/max, dan 190	250	25	60 ... 70	2000
Rib steak	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lamsschotel met groenten	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	170	250+250***	na voorverwarming	90 ... 110	2000
Yeast House Donut	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	180	100	na voorverwarming	25 ... 35	1200
Kwarktaart	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	120	150	voor het voorverwarmen	50 ... 60	1450
Kippenbout	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	200	150	na voorverwarming	25 ... 35	800
Gebakken aardappel	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger brood	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	180	150	na voorverwarming	20 ... 30	800
Zalm met groenten	Enkele plaat	Standaard plaat*	"3D" functie	3	180	100	na voorverwarming	25 ... 35	500

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

\*\* Geeft de verstreken tijd weer na de voorverwarming.

\*\*\* Voeg 250 ml water toe in de helft van de bereidingstijd.

## Test etenswaren

Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.

### Bereidingstabel voor test etenswaren

Etenswaren	Plaat hoeveelheid	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 ... 30
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	Modellen met legplanken met draad: 3 Modellen zonder legplanken met draad: 2	140	15 ... 25
	2 platen	2-Standaard plaat* 4-Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine cakes	Enkele plaat	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Enkele plaat	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	Modellen met legplanken met draad: 3 Modellen zonder legplanken met draad: 2	150	25 ... 35
	2 platen	2-Standaard plaat* 4-Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 - 4	Modellen met legplanken met draad: 150 Modellen zonder legplanken met draad: 140	Modellen met legplanken met draad: 25 ... 40 Modellen zonder legplanken met draad: 30 ... 45
Biscuitgebak	Enkele plaat	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 40
	Enkele plaat	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	160	30 ... 40
Appeltaart	Enkele plaat	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 70
	Enkele plaat	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	170	50 ... 70

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

\* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

\*\* Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.



## Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30

Draai de etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

## 7 Onderhoud en verzorging

### Algemene reinigingsinformatie

#### ▲ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

#### Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

#### Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuur sponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een

brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

### **Katalytische oppervlakken**

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

### **Glazen oppervlakken**

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar

ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.

- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

### **De accessoires reinigen**

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

### **Het bedieningspaneel reinigen**

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond

de knoppen kunnen worden verwijderd.

- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

## **De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)**

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

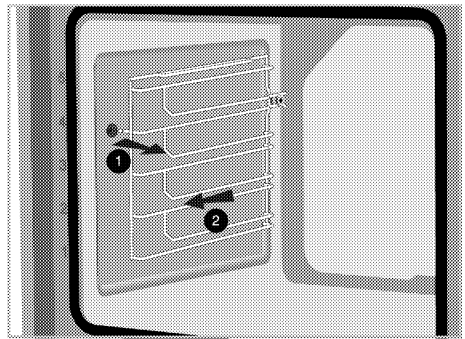
### **De binnenwanden van de oven reinigen**

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

### **De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:**

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



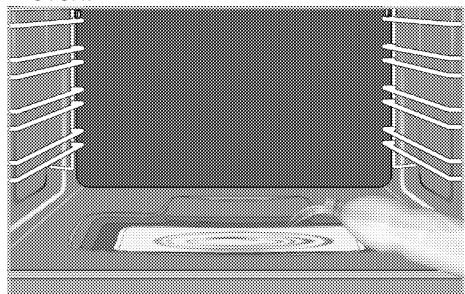
3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

### **Het waterreservoir op de bodem van de oven reinigen**

Afhankelijk van hoe vaak de oven wordt gebruikt voor de stoomkoken - stoomreinigen bewerkingen en van de hardheid van het water kunnen zich kalkvlekken vormen op de bodem van de oven.

### **Om de kalkaanslag te verwijderen die kan voorkomen in het waterreservoir op de bodem van de oven elke 2 tot 3 maal het stoomkoken - stoomreinigen wordt uitgevoerd:**

1. Voeg 350 cc witte azijn (de zuurtegraad van de azijn mag niet hoger zijn dan 6%) toe aan het waterreservoir op de bodem van de oven.



2. Wacht ten minste 30 minuten tot de azijn de kalkresten heeft opgelost bij omgevingstemperatuur.

3. Reinig het waterreservoir met een zachte, natte doek en droog het met een droge doek.

**i** Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur of chloriden bevatten om het waterreservoir op de bodem van de oven te reinigen. Verwijder de kalkvorming die kan voorkomen in het waterreservoir op de bodem van de oven niet door te schrapen. Zo niet kunt u de bodem van het product beschadigen.

**Om de reinigingsefficiëntie van kalkaanslag te verbeteren die kan voorkomen in het water onderin de oven moet u na elke 10 maal dat u de oven gebruikt, bovenop de hierboven vermelde ontkalkingsstappen:**

Selecteer een bedieningsfunctie waarin het onderste verwarmingselement is ingeschakeld en schakel de oven in gedurende 2-3 minuten aan 100°C. Daarna moet u de oven uitschakelen en het oven binnenzijde en rooster reinigingsmiddel, dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk, aanbrengen in het water op de bodem van de oven en laat dit gedurende 5 minuten inwerken. Neem na 5 minuten het water op de bodem van de oven op met een vochtige microvezel doek en droog hem af.

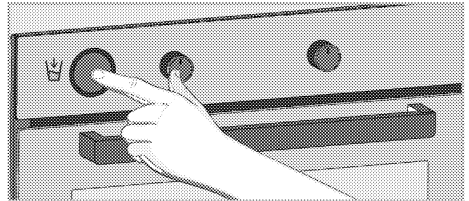
**Eenvoudige stoomreiniging**  
**Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.**

Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condenseren op de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.

2. Druk op het waterreservoir op het bedieningspaneel van uw oven om het reservoir te verwijderen. Vul 200 ml water in het reservoir.

**i** Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik alleen water uit flessen. Voeg aan het waterreservoir geen oplossingen toe die ontvlambaar zijn of alcohol of vaste deeltjes bevatten.



3. Plaats het waterreservoir op zijn plaats en druk het naar binnen. Het water begint het zwembad te vullen aan de onderkant van de oven.

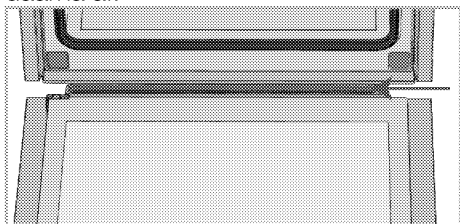
4. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 20 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Er zal stoom ontsnappen wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de oven deur voorzichtig.

Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.

**i** Tijdens de eenvoudige stoomreinigingsmodus zal water dat zich in het zwembad aan de onderkant van de oven bevindt om licht gevormde resten / vuil in de ovenruimte te verzachten, verdampen en condenseren in de ovenruimte en het binnenste glas van de ovendeur, waardoor water kan druppelen wanneer de ovendeur wordt geopend. Veeg de condens weg zodra de ovendeur wordt geopend.

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Maak deze zwembadgoot na gebruik schoon met een vochtige doek en droog hem daarna af.



## De deur van de oven reinigen

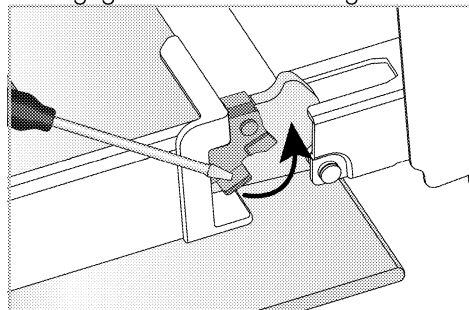
**i** Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken “De ovendeur verwijderen” en “Het interne glas van de deur verwijderen”. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm

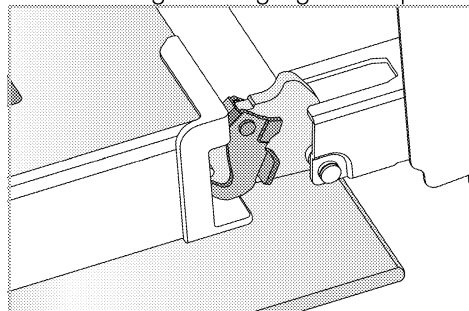
water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

## De deur van de oven verwijderen

1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.

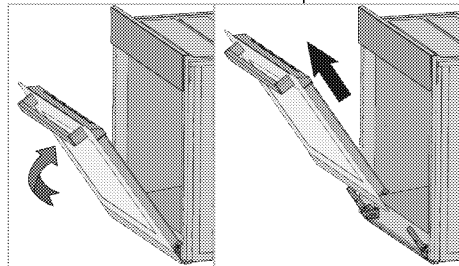


Scharniergegrendeling - gesloten positie



Scharniergegrendeling - open positie

3. Laat de ovendeur half open staan.



4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren

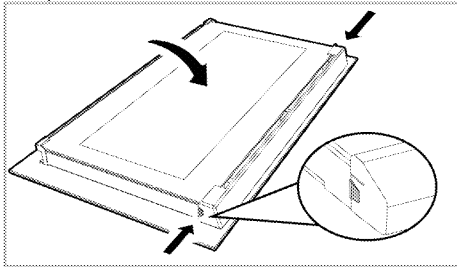
links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

**i** Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

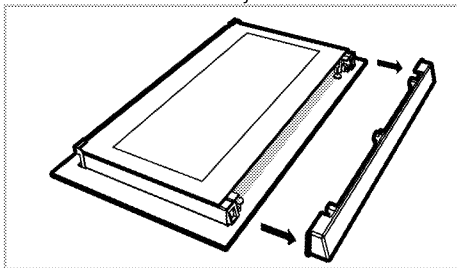
## De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

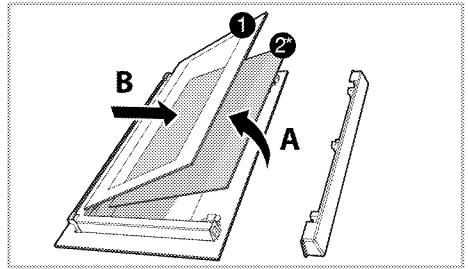
1. Open de ovendeur.



2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



1 Binnenste glasplaat

2\* Interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).

5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.

6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.

7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

## De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

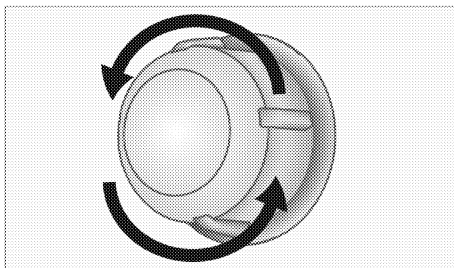
## De ovenlamp vervangen

### ⚠️ Algemene waarschuwingen

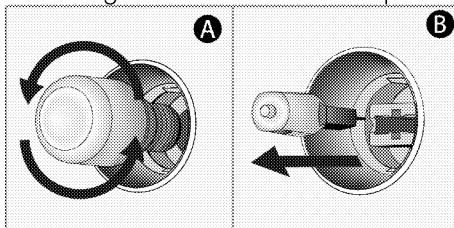
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

### Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



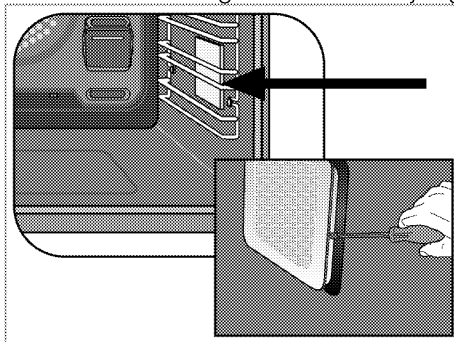
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

### Als uw oven een vierkante lamp heeft,

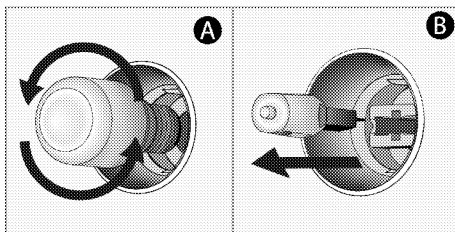
1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.





3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.

4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

## 8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

### Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

### Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

### Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

### De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

### De stoom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

### (In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*



**Вбудована духовка**

**Посібник користувача**



**UK**

# Шановний покупцю!

## Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Вєко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути. Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

**1 Інструкції з техніки безпеки 4**

Мета використання .....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин .....	5
Електрична безпека .....	6
Безпека під час транспортування .....	7
Безпечне встановлення .....	8
Безпека використання .....	8
Застереження щодо температури .....	9
Використання приладдя .....	9
Безпека при готуванні .....	10
Система пари .....	11
Безпечне обслуговування та очищення	11

**2 Екологічні інструкції 14**

Правила щодо відходів .....	14
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів .....	14
Утилізація пакувальних матеріалів .....	14
Поради з енергозбереження .....	14

**3 Ваш виріб 15**

Опис виробу .....	15
Знайомство та використання панелі управління виробом .....	16
Управління піччю .....	16
Функції печі .....	17
Додаткове приладдя .....	19
Використання додаткового приладдя .....	20
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	23

**4 Перше використання 24**

Перше налаштування .....	24
--------------------------	----

Перша чистка .....	24
--------------------	----

**5 Використання духовки 26**

Загальна інформація щодо використання духової шафи .....	26
Функціонування блоку управління піччю .....	26
Готування на парі .....	29
Параметри .....	31

**6 Загальна інформація щодо приготування їжі 34**

Загальні застереження про приготування їжі в духовці .....	34
Випічка та їжа в духовці .....	34
М'ясо, риба та птиця .....	38
Гриль .....	39
Готування на пару .....	40
Тестові продукти .....	41

**7 Догляд і технічне обслуговування 43**

Загальна інформація щодо очищення .....	43
Чищення приладдя .....	44
Очищення панелі управління .....	44
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі) .....	45
Легке чищення парю .....	46
Очищення дверцят духовки .....	47
Зняття внутрішнього скла дверцят печі .....	49
Чищення лампи печі .....	50

**8 Пошук та усунення несправностей 52**

## 1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
  - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
  - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
  - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
  - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
  - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
  - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
  - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- !** Мета використання
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
  - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
  - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
  - Піч можна використовувати для розморожування, запікання,

смаження та грилювання їжі.

- Цей продукт не слід використовувати для обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



**Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин**

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи

дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.

- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- Для безпеки дітей відключіть шнур живлення

та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



### Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтесь вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не тримайте шнур, завжди тримайте вилку.
- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутих, розламаних, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні,



можливо пошкодження з'єднань.

- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні. Забороняється транспортувати виріб, якщо всередині нього знаходиться вода. Транспортування може здійснюватися лише після повного видалення води.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки,

щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.

- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



#### Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



#### Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.

- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу

не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.

- Петлі дверцят виробу переміщуються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



**Застереження щодо температури**

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наблизитися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з

небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.

- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви поміщаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.



**Використання приладдя**

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на рецїтчатих полицях. Ви можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розміщуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.

## Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.

## Система пари

- Відкриття дверцят під час готування страви на парі може призвести до витоків пари і стати причиною опіків. Будьте обережні під час відкриття дверцят.
- Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті та спиртові розчини або розчини з твердими частинками.
- Якщо після завершення процесу приготування страви в духовці залишиться волога, це може призвести до корозії. Дайте шафі висохнути після приготування. Забороняється зберігати вологі продукти в духовій шафі тривалий час.
- Забороняється використовувати приладдя, яке може бути пошкоджене під дією пари під час приготування їжі.
- Коли виймаєте або ставите резервуар з водою,

будьте обережні, щоб не пролити воду на поверхню духової шафи чи інші поверхні, які небажано намочувати.

- Будьте обережні — під час виймання страви після готування на парі з приладдя може витекти гаряча рідина.
- У разі готування на парі рекомендовано додавати кількість води, зазначену в таблиці з рекомендаціями щодо приготування страв.

## Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби,

- металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Після кожного готування на парі воду, що залишилася в резервуарі, слід злити та очистити резервуар. Повторне використання залишків води в резервуарі під час наступного приготування призводить до проблем, пов'язаних із недотриманням правил гігієни.
  - Не мийте резервуар для води в посудомийній машині. Протріть резервуар для води чистою вологою ганчіркою, висушіть її сухою ганчіркою і зберігайте в такому вигляді. Не дозволяється сушити резервуар у духовці.
  - Щоб видалити вапняний наліт, який може утворитися в резервуарі для води, додайте в резервуар 200 см<sup>3</sup> води і 1 чайну ложку лимонної солі та залиште там на 1 годину. Потім його треба промити великою кількістю води і висушити. Рекомендується застосовувати цю процедуру після кожних 4–5 використань.
  - Не використовуйте для очищення дна духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не дозволяється зішкрібати вапняний наліт, який може утворитися на дні духовки. У разі недотримання цього правила дно виробу буде пошкоджено.
  - Щоб позбутися вапна, яке може утворюватися в резервуарі для води на дні духової шафи після операцій готування на парі та легкого очищення паром, після кожної другої або третьої операції додайте в резервуар для води на дні духової шафи 350 см<sup>3</sup> білого оцту при кімнатній температурі (кислотність оцту — не вище 6 %), а потім почекайте 30 хвилин. Через 30 хвилин очистіть цю ділянку м'якою мокрою

ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

- Залежно від частоти операцій готування на парі та легкого очищення парою, а також жорсткості використовуваної води, на дні духової шафи може

утворюватися вапняний наліт.

- Рекомендується очистити внутрішню частину духовки оцтовою водою та ганчіркою від плям вапна, які можуть виникнути на шасі після приготування на парі.

## 2 Екологічні інструкції

### Правила щодо відходів Відповідність Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

### Відповідність Директиви щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

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

### Утилізація пакувальних матеріалів

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

### Поради з енергозбереження

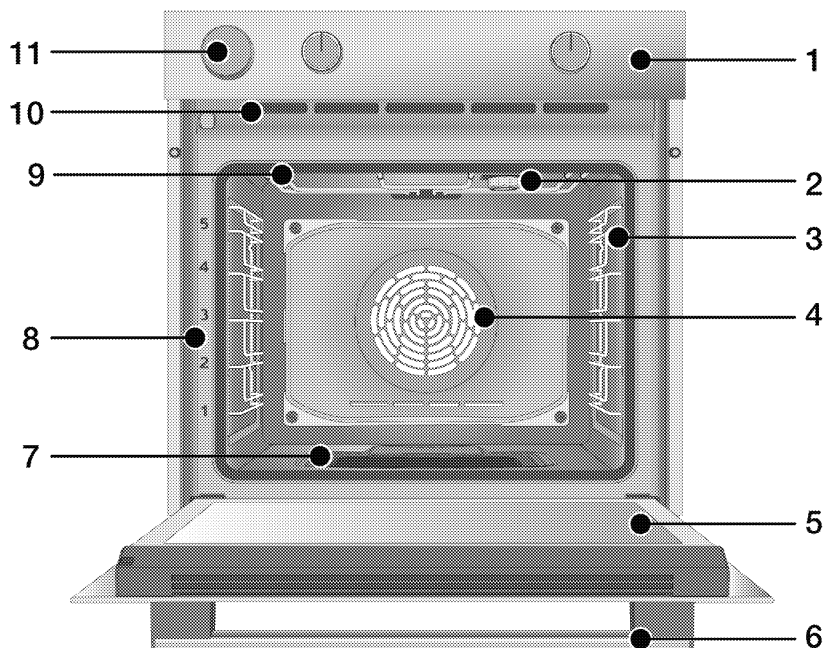
Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.



### 3 Ваш виріб

#### Опис виробу



- 1 Панель управління
- 2 Лампа\*
- 3 Дротяні полицки\*\*
- 4 електродвигун вентилятора (за сталевую пластину)
- 5 Дверцята
- 6 Рукоятка
- 7 Заглиблення для води для приготування на пару
- 8 Положення полицок
- 9 Верхній розігрівач
- 10 Вентиляційні отвори

- 11 Бак для води

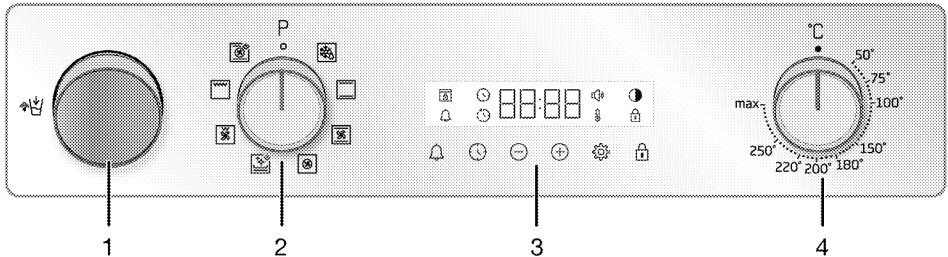
\* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнятися від ілюстрації.

\*\* Залежить від моделі Ваш виріб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показані як приклади.

## Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

### Управління піччю



- 1 Бак для води
- 2 Ручка вибору функції
- 3 Таймер
- 4 Ручка температури

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панель, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

#### Ручка вибору функції

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

#### Ручка температури

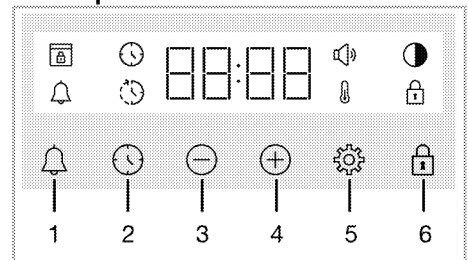
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

#### Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та

зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається нижче встановлених температур, з'являється позначка температури.



#### Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

#### Символи на дисплеї





- : Символ часу приготування
- : Символ закінчення часу приготування\*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури

 : Символ гучності  
 : Символ блокування  
дверцят\*

\* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

## Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятись від їх розташування у вашому виробі.

Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парою.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.

Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць.
	Функція «3D»	*	Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко. Цю функцію потрібно використовувати і для приготування на пару.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій.

\* Ваш виріб працює в температурному діапазоні,

зазначеному на ручці регулятора температури.

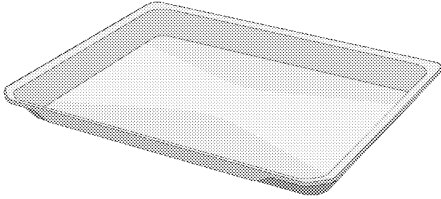
## Додаткове приладдя

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

---

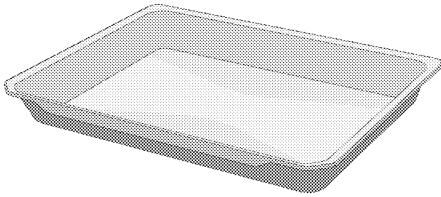
**ПРИМІТКА** : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.

---



### Стандартний лоток

Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.

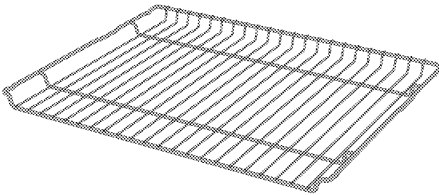


### Глибокий лоток

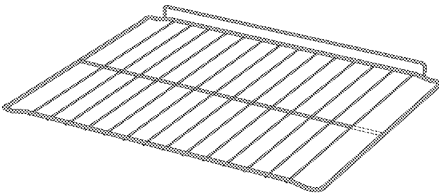
Застосовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій при приготуванні на грилі.

---

### Моделі з дротяними полочками:



### Моделі без дротяних полочок:



### Дротяний гриль

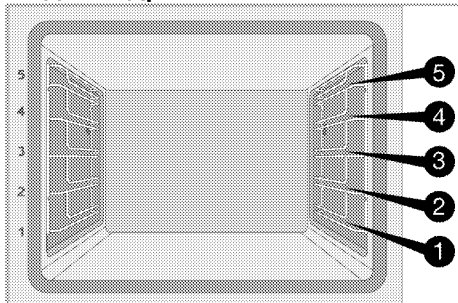
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

## Використання додаткового приладдя

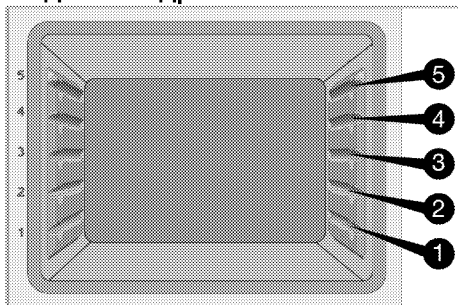
### Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

#### Моделі з дротяними полицками



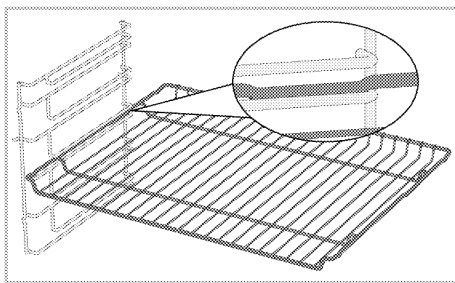
#### Моделі без дротяних полицок



### Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

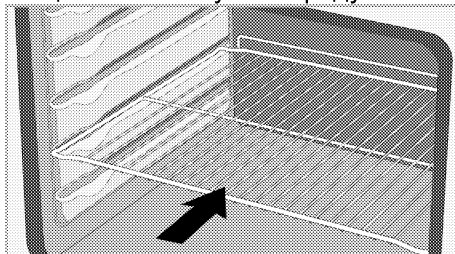
#### Моделі з дротяними полицками:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



#### Моделі без дротяних полицок:

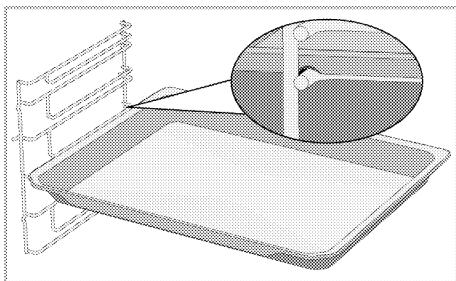
Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.



### Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

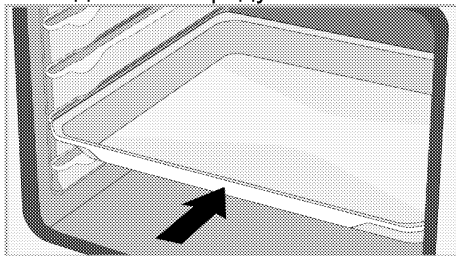
#### Моделі з дротяними полицками:

Також важливо правильно розмістити лотки на решітчатих бічних полицях. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



### Моделі без дротяних полицок:

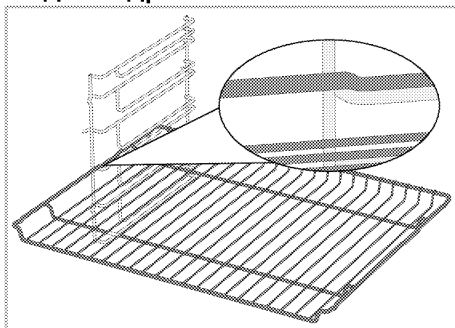
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



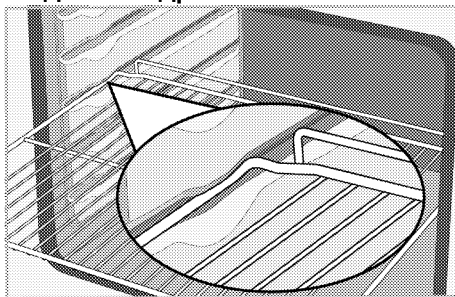
### Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з решітчастої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

### Моделі з дротяними полицками

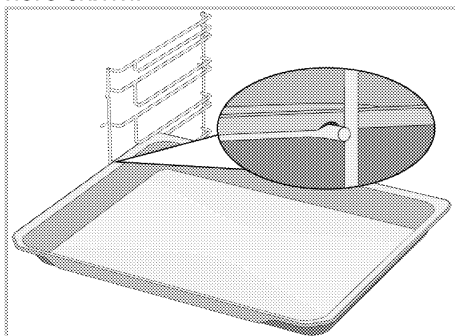


### Моделі без дротяних полицок



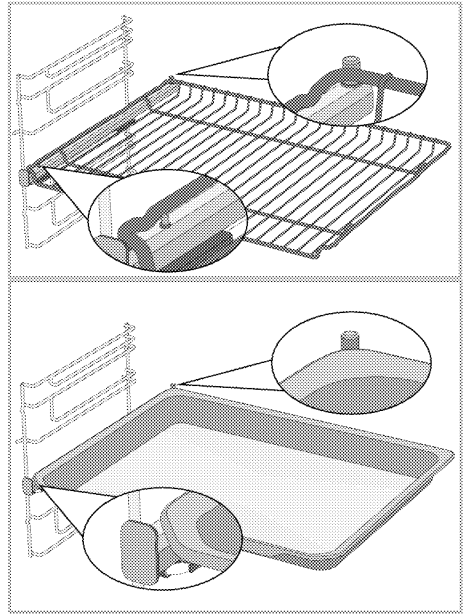
### Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дротяними полицками

Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



**Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках — Моделі з дротяними поличками та телескопічними рейками**

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).








## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Загальне енергоспоживання	2.6 кВт
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

# Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є). Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.

-  Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
-  Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
-  Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

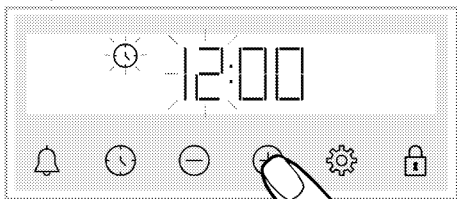
## 4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

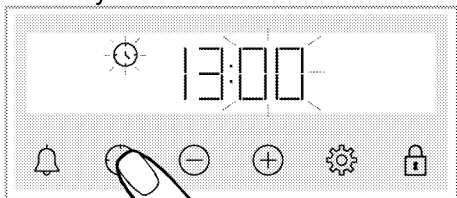
### Перше налаштування

**i** Завжди встановлюйте час доби перед тим, як користуватися духовкою. Якщо ви цього не встановите, у деяких моделях духовки не можна готувати.

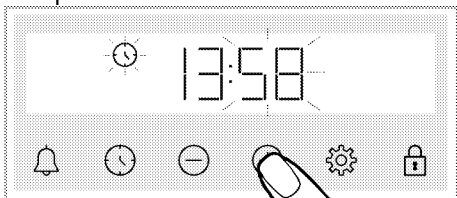
1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.
2. Встановіть час доби, торкнувшись +/-.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись +/-.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку або .  
» Час доби встановлено, і позначка зникає з екрану.

**i** Якщо час не було встановлено, «12:00» та позначка продовжують блимати, і піч не почне працювати. Щоб ваша духовка працювала, ви повинні підтвердити час доби, встановивши час доби або торкнувшись кнопки «12:00». Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

**i** Поточні налаштування часу скидаються у разі відключення живлення. Їх потрібно буде переналаштувати.

### Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися піччю ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

### Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, м'якою губкою для чищення.

**ПРИМІТКА** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

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

## 5 Використання духовки

### Загальна інформація щодо використання духової шафи

#### Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)







У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

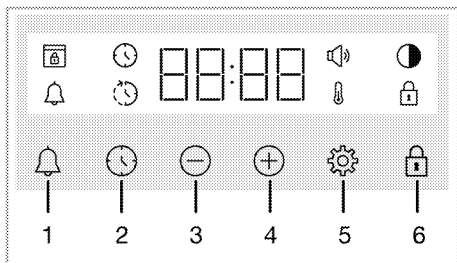
#### Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час.

### Функціонування блоку управління піччю

#### Загальні застереження для пристрою керування піччю.

-  Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
-  Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.
-  Якщо встановлено будь-яке налаштування щодо готування, час доби не може бути змінено.
-  Якщо час готування встановлено на початку готування, на екрані відобразатиметься час, що залишився.
-  Якщо встановлено час готування або час закінчення приготування: ви можете автоматично скасувати його, натискаючи на кнопку  протягом тривалого часу.



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

### Символи на дисплеї

- : Символ часу приготування
- : Символ закінчення часу приготування\*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ гучності
- : Символ блокування дверцял\*

\* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

### Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за допомогою регулятора температури, піч почне працювати.

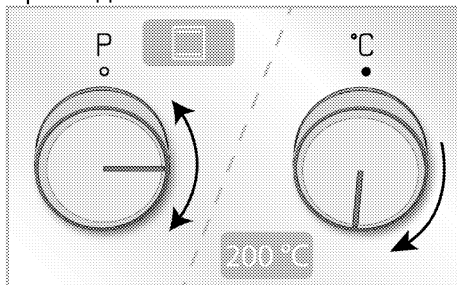
### Вимкніть піч

Ви можете вимкнути піч за допомогою повороту ручки вибору функції і регулятора температури до вимкненої (вгору) позиції.

### Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:

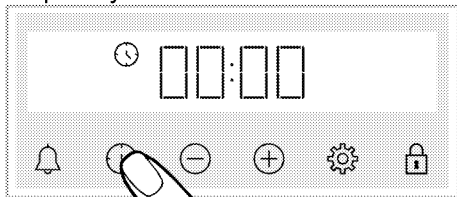


1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.
  - » Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та відобразиться на екрані. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимкати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).

## Готування з встановленням часу приготування.

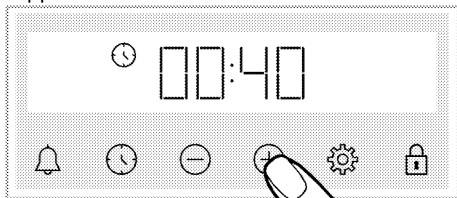
Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на ⌚ поки позначка ⌚ не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку ⊕ для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок ⊕/⊖.

3. Встановіть час готування за допомогою кнопок ⊕/⊖.



- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і

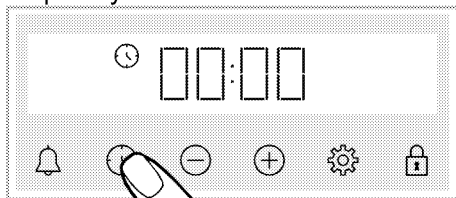
температурою. Встановлений час приготування починає відлічуватися та ⌚ відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка ⌚ зникне.

5. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка ⌚ блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал
6. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

## Щоб змінити час завершення приготування на пізніший час: (Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.)

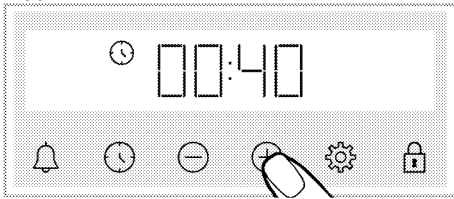
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на ⌚ поки позначка ⌚ не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



**i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку ⊕ для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок ⊕/⊖.

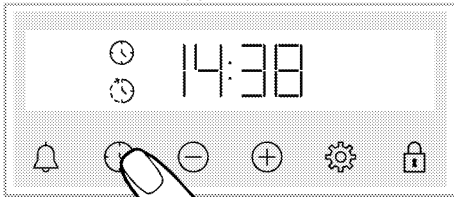
3. Встановіть час готування за допомогою кнопок ⊕/⊖.



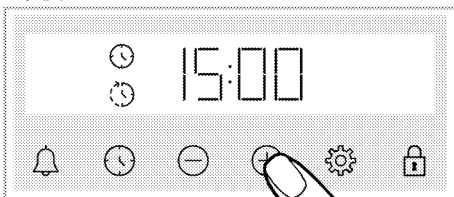
**i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

» Після встановлення часу приготування, позначка ⌚ постійно відображається на екрані.

4. Тисніть на ⌚ поки позначка ⌚ часу завершення приготування не з'явиться на дисплеї.



5. Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок ⊕/⊖.



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка

⌚ та позначка ⌚ протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка ⌚ зникне.

6. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

» **Піч обчислює час початку готування, віднімаючи час готування від встановленого часу завершення приготування.** Коли підійде час початку готування, обраний режим активується і піч нагрівається до встановлених температур. Встановлений час приготування починає відлічуватись та ⌚ відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка ⌚ зникне.

7. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка ⌚ блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал

8. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

**i** Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.

## Готування на парі

Придбана духовка оснащена функцією готування на парі. Використання пари забезпечує кращі результати готування. Пара забезпечує яскравішу поверхню, більш хрустку скоринку та більш значне збільшення розміру випічки.

Більш того, за допомогою пари зменшується втрата вологи в м'ясі, забезпечуючи його більшу соковитість та більш витончений смак.

**i** Готувати на парі можна лише за допомогою режимів готування на парі, зазначених у посібнику користувача.

**i** Об'єм резервуара з водою — 250 мл. У процесі готування не додавайте в цей резервуар більше, ніж 250 мл води.

**i** Після закінчення готування на парі і відкриття дверцят духовки конденсат, що утворюється на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

**i** Тримайтеся подалі, відкриваючи дверцята духовки, оскільки пара та гаряче повітря можуть виділятися під час і після готування на парі. Пара, що виділяється, може спричинити опіки шкіри рук і обличчя або очей.

**i** Якщо вода залишається всередині духовки, висушуйте залишок води сухою ганчіркою після кожного готування на парі, почекавши охолодження духовки. В іншому випадку залишкова вода може призвести до утворення накипу.

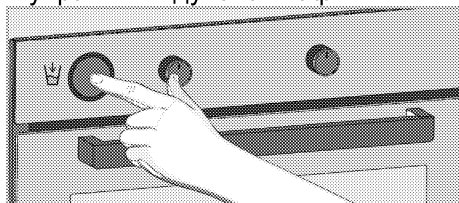
### Зауваження щодо процесу готування на парі.

1. Зверніться до таблиці температурних режимів і часу приготування на парі, щоб встановити режим, температуру та

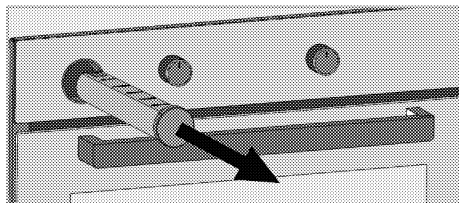
час, що підходять для відповідної страви, і розпочніть процес готування. Для страв, не зазначених у таблиці, можна самостійно визначити кількість води, температуру, режим та час приготування.

2. Розмістіть підготовлені інгредієнти страви на рекомендованій полиці.

3. Коли настане момент додавання води згідно з таблицею з рекомендаціями щодо приготування страв, натисніть кнопку із зображенням резервуара для води, розміщену на панелі управління духової шафи.



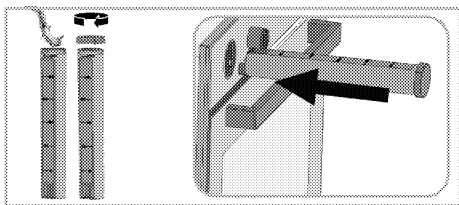
4. Витягніть резервуар для води з пази.



5. Відкрийте кришку резервуара для води та наповніть його водою в кількості, зазначеній в таблиці з рекомендаціями щодо приготування страв.

**i** Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.





6. Закрийте кришку резервуара для води і помістіть його у відповідні пази. Простовхніть резервуар для води до упору.

» Вода з резервуара почне повільно зливатися на дно духовки, забезпечуючи подачу пари під час приготування страви.



7. Щоб вимкнути духовку після закінчення процесу готування, встановіть кнопки вибору режиму та температури в положення «вимкн.».

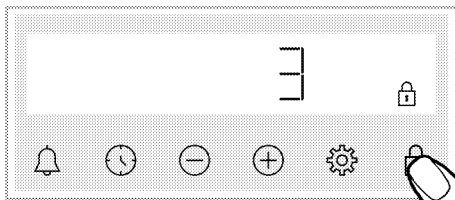
**i** Після кожного циклу приготування за допомогою пари необхідно перевіряти наявність води на дні духової шафи. У разі наявності води, її необхідно витерти сухою тканиною після охолодження духової шафи. У іншому випадку така вода може стати причиною утворення вапнякового осаду на дні духової шафи.



## Параметри


### Активация блокування кнопок

Ви можете запобігти зовнішньому впливу на блок управління, активувавши функцію блокування кнопок.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.






» З'являється позначка  та на дисплеї починається відлік 3-2-1. Коли відлік закінчується, активується блокування кнопок. Якщо натиснути будь-яку кнопку коли встановлено блокування, таймер зробить звуковий сигнал і позначка блиматиме .

**i** Якщо ви перестанете тиснути кнопку  до закінчення відліку, блокування кнопок не активується.

**i** Кнопки таймера не можна використовувати пока блокування кнопок Оп. Блокування кнопок не буде скинуто у разі відключення живлення.

### Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.



» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.

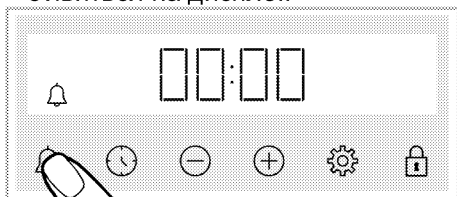
### Встановлення сигналу



Ви також можете використовувати таймер виробу для будь-якого нагадування або попередження, окрім приготування їжі.

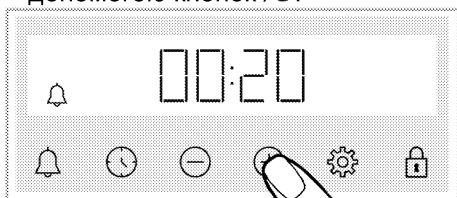
Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.


**i** Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.


1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок .



» Після встановлення часу сигналу, позначка  продовжує світитись і на дисплеї починається відлік часу. Якщо час сигналу і час готування встановлюються одночасно, на дисплеї відобразиться коротший час.




3. Після спливання часу сигналу, позначка  почне блимати та лунає звуковий сигнал.


### Вимкнення сигналу

1. Після спливання часу, протягом двох хвилин лунатиме сигнал. Торкніться будь-якої кнопки щоб зупинити сигнал.

» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

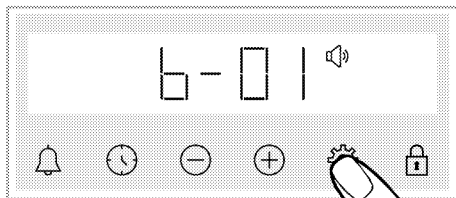
### Якщо ви хочете скасувати сигнал:



1. Торкніться  поки на дисплеї не з'явиться позначка  щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку  поки не з'явиться «00:00».

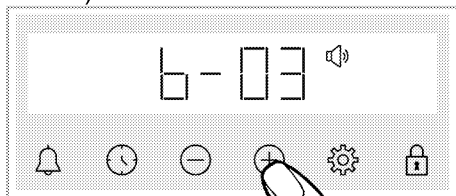
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.


### Зміна рівня гучності

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .





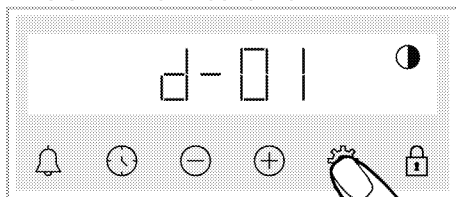
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок /. (b-01-b-02-b-03)





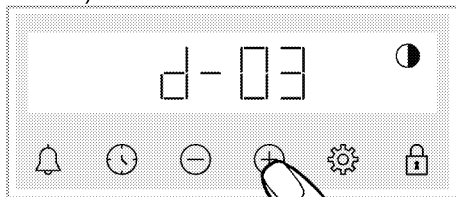
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.


### Налаштування яскравості дисплея

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .






2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок /. (d-01-d-02-d-03)

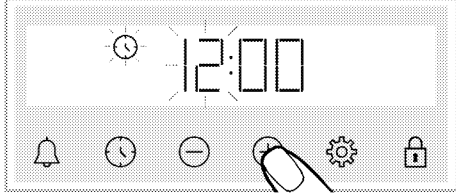




» Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

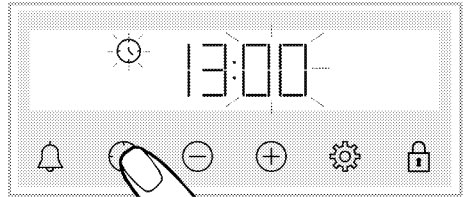
### Зміна часу доби


На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,

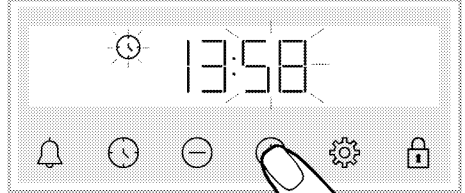
1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись .






3. Натисніть на кнопці, щоб активувати поле хвилин.  



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись .



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку  або .
- » Час доби встановлено, і позначка  зникає з екрану.

## 6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

### Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'явитися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.

- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

### Випічка та їжа в духовці

#### Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя виробця для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста,

повинні бути свіжими і кімнатної температури.

- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

### **Поради для випікання тортів**

- Якщо торт занадто сухий, підвищити температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо пиріг вологий, використовуйте невелику кількість

рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.

- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

### **Поради для готування випічки**

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, олійної, ячної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповноє деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

## Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Страви	Кількість лотків	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Один лоток	Форма для торта на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі торти	Один лоток	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	<b>Моделі з дротяними полицками:</b> 3 <b>Моделі без дротяних полицок:</b> 2	150	25 ... 35
	2лотки	2 – Стандартний лоток* 4 –Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	<b>Моделі з дротяними полицками:</b> 150 <b>Моделі без дротяних полицок:</b> 140	<b>Моделі з дротяними полицками:</b> 25 ... 40 <b>Моделі без дротяних полицок:</b> 30 ... 45
Бісквіт	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Один лоток	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
	Один лоток	Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
	2лотки	2 – Стандартний лоток* 4 –Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	170	25 ... 35
Тістечко з тіста	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	30 ... 40
	Один лоток	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45

Страви	Кількість лотків	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	2 лотки	1 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	1 – 4	180	35 ... 45
Пірог	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
	Один лоток	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
	2 лотки	2 – Стандартний лоток* 4 – Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	180	20 ... 30
Цілісний хліб	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
	Один лоток	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Один лоток	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Один лоток	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Один лоток	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

\*\* Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

## М'ясо, риба та птиця

### Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.

### Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Кількість лотків	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 170	110 ... 120
	Один лоток	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
Смажена курка (1.8-2 кг)	Один лоток	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
	Один лоток	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один лоток	Стандартний лоток*	Функція «3D»	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один лоток	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
	Один лоток	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

\*\* Ці аксесуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.



## Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

### Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжі, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуєте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

## Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевищуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицю, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

## Стіл для смаження

Страви	Акcesуар для використання	Положення полиць	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (нарізаний)	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий гратен	Дротяний гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі. Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

## Малий гриль за допомогою вентилятора

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Дротяний гриль Поставте один лоток на нижню полицку	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв 250, потім 180 ... 190	90 ... 110

На цьому гриль-столі попередньо не розігрівайте жодні страви.

### Готування на пару

#### Загальна інформація

- Приготування на пару можна готувати лише за допомогою функцій приготування на пару, зазначених у посібнику. Щодо функцій приготування на пару, див. Розділ "Функції печі".
- Якщо на кухонному столі пропонується розігрівання, обов'язково після попереднього нагрівання поставте їжу в духовку. Час, вказаний під час поливу,

вказує час, що минув після попереднього нагрівання.

- Стіл для приготування містить рекомендації щодо приготування, перевірені виробником. Ви можете визначити кількість води, температуру, функцію приготування за допомогою пари та час приготування, не вказаний у таблиці.
- Готуйте за допомогою пари на одному піддоні.

### Стіл для приготування їжі на пару

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води для використання (мл)	Час зволоження (мін.)**	Час приготування (хв) (приблизно)	Прибл. вага (y r)
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Функція «3D»	2	200	200	після попереднього розігрівання	30 ... 40	820
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	2	25 хв 250/мах, потім 190	250	25	60 ... 70	2000
Реберний стейк (Один шматок)	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Баранячий батог з овочами	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	170	250+250***	після попереднього розігрівання	90 ... 110	2000

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води для використання (мл)	Час зволоження (мін.)**	Час приготування (хв) (приблизно)	Прибл. вага (у г)
Дріжджовий домашній пончик	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	180	100	після попереднього розігрівання	25 ... 35	1200
Чізкейк	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	120	150	перед розігрівом	50 ... 60	1450
Куряча гомілка	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	200	150	після попереднього розігрівання	25 ... 35	800
Запечена картопля	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	190	150	25	45 ... 55	500
Гамбургерський хліб	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	180	150	після попереднього розігрівання	20 ... 30	800
Лосось з овочами	Стандартний лоток*	Функція «3D»	3	180	100	після попереднього розігрівання	25 ... 35	500

\* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

\*\* Вказує час, що минув після попереднього розігрівання.

\*\*\* Після половини часу приготування додайте ще 250 мл води.

## Тестові продукти

Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно

до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

## Стіл для приготування страв на пробу

Страви	Кількість лотків	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Пісочне печиво (солодке печиво)	Один лоток	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	<b>Моделі з дротяними полицками: 3</b> <b>Моделі без дротяних полицок: 2</b>	140	15 ... 25
	2 лотки	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	140	15 ... 25
Маленькі торти	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35

Страви	Кількість лотків	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Один лоток	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
	2 лотки	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45
Бісквіт	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Один лоток	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Один лоток	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

\*\* Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

## Гриль

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 3
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація щодо очищення

#### ⚠ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

### Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

### Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою»)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.

- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

### **Каталітичні поверхні**

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

### **Скляні поверхні**

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металеву губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно

доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.

- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

### **Пластикові деталі та пофарбовані поверхні**

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

### **Чищення приладдя**

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

### **Очищення панелі управління**

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панелей управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки

регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них.

Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.

- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

### **Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)**

Дотримуйтесь кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

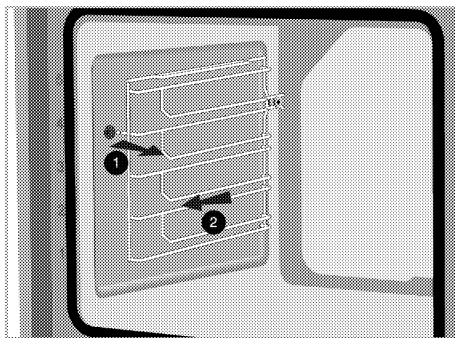
#### **Очищення бічних стінок печі**

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

#### **Щоб зняти бічні решітчаті полки:**

1. Зніміть передню частину решітчастої полицки, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицку до себе, щоб повністю її зняти.



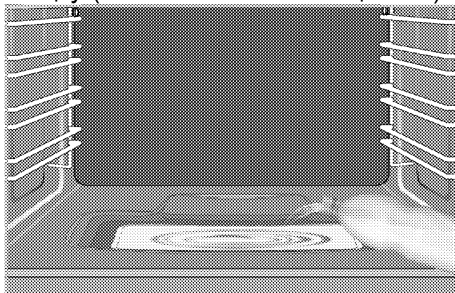
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

### **Очищення резервуара для води на дні духової шафи**

Залежно від частоти операцій готування на пару та легкого очищення паром, а також жорсткості використовуваної води, в резервуарі для води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.

**Щоб позбутися вапна, яке може утворюватися в резервуарі для води на дні духової шафи після операцій готування на пару та легкого парового очищення, після кожної другої або третьої операції виконайте нижченаведені дії.**

1. Додайте в резервуар для води на дні духової шафи 350 см<sup>3</sup> білого оцту (з кислотністю не вище 6 %).



2. Зачекайте принаймні 30 хвилин, щоб оцет розчинив залишки вапна при кімнатній температурі.

3. Спочатку очистіть резервуар для води м'якою вологою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

**i** Не використовуйте для очищення резервуара з водою на дні духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не дозволяється зішкрібати вапняний наліт, який може утворитися в резервуарі для води на дні духової шафи. Інакше дно виробу буде пошкоджено.

**Для того, щоб підвищити ефективність очищення від вапна, яке може накопичуватися в резервуарі для води, розміщеному на основі духовки, після кожного 10 використань на додаток до наведених вище кроків видалення накипу виконайте нижченаведені дії.**

Виберіть робочий режим, під час виконання якого є увімкненим нижній нагрівач, і увімкніть духовку на 2–3 хвилини при температурі 100 °С. Після цього вимкніть духовку та видавіть засіб для очищення духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, в резервуар для води, розміщений на основі духовки, та залиште його там на 5 хвилин. Через 5 хвилин протріть резервуар для води, розміщений на основі духовки, вологою ганчіркою з мікрофібри та висушіть.

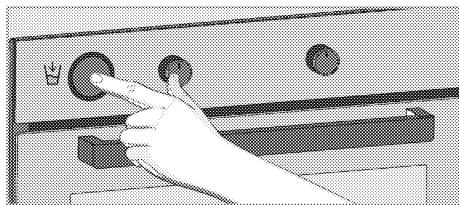
**Легке чищення парою**  
Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується парою, яка утворюється всередині печі, і краплі

води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Натисніть на резервуар для води, який знаходиться на панелі керування духовки, щоб вийняти ємність. Залийте в бак 200 мл води.

**i** Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.

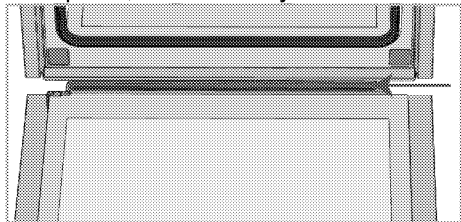


3. Встановіть резервуар для води на місце і вставте його. Вода починає наповнювати басейн біля основи духовки.
4. Встановіть духовку на режим легкого очищення парою і увімкніть на 20 хвилин при 100 °С. Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі. Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.



**i** Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриваються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



## Очищення дверцят духовки

**i** Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого

засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

### Зняття дверцят печі

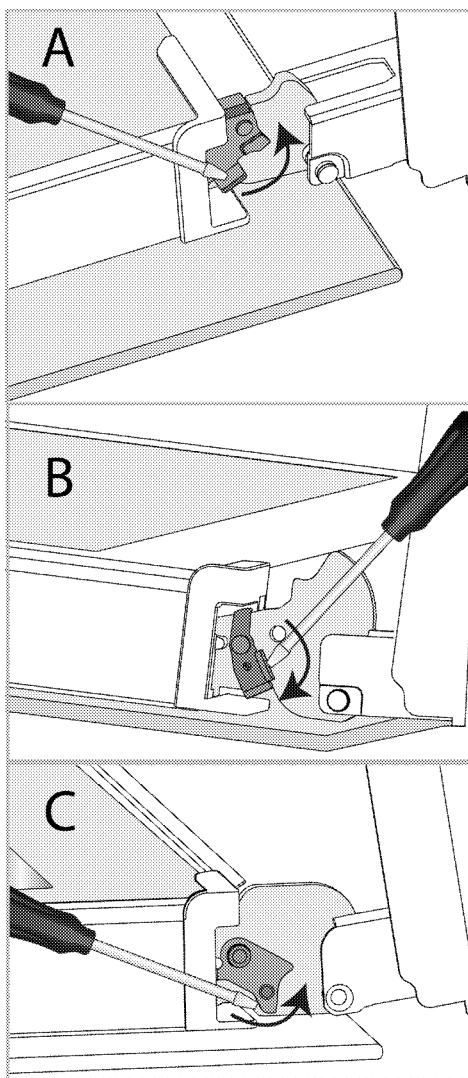
1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

Тип шарніра (A), (B), (C) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель.

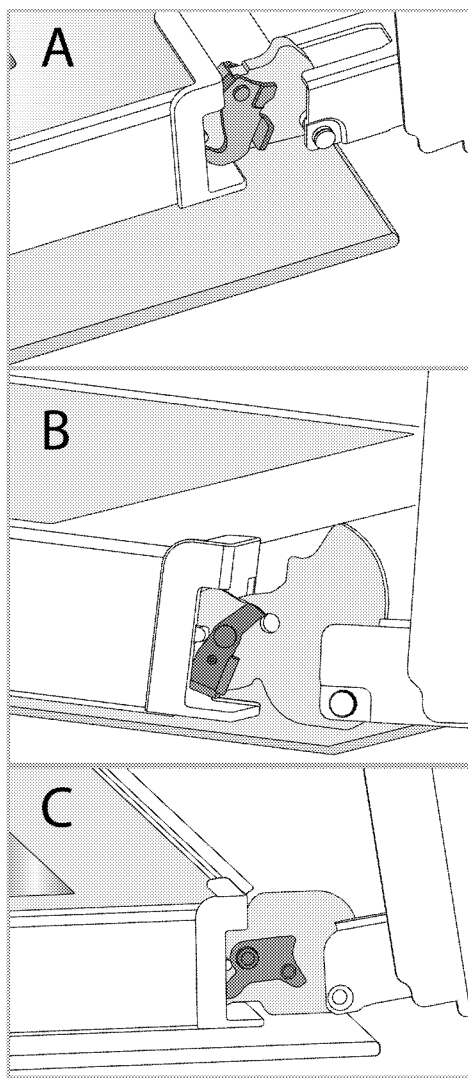
(A) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(B) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

Петля типу (C) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.

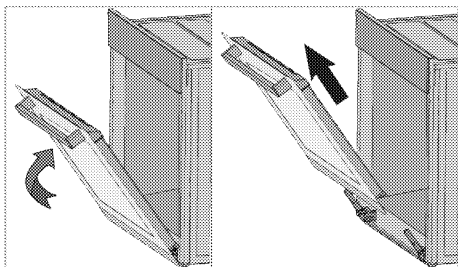


Шарнірний замок - закрите положення



Шарнірний замок - відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



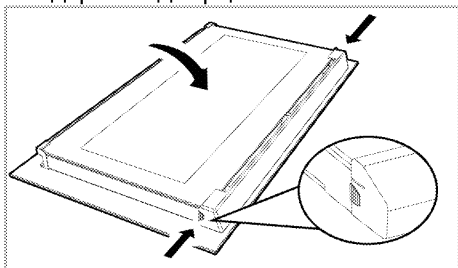
4. Потягніть дверцятка вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

**i** Для повторного закріплення дверцятка, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

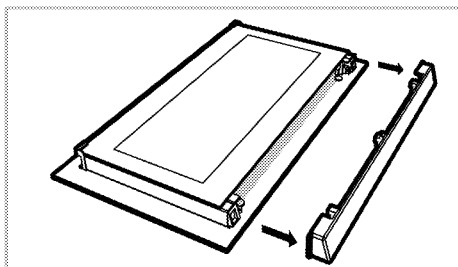
## Зняття внутрішнього скла дверцятка печі

Внутрішнє скло передніх дверцятка виробу може бути видалено для чищення.

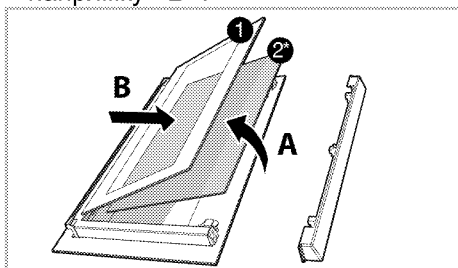
1. Відкрийте дверцятка печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцятка, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Сама остання внутрішня скляна панель
- 2\* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)
4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перегруповання дверей — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).
6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб

відповідати нижнім пластиковим слотам.

7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «клацання».

### Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

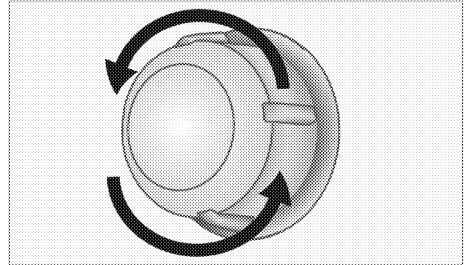
### Заміна лампи духовки

#### **⚠ Загальні попередження:**

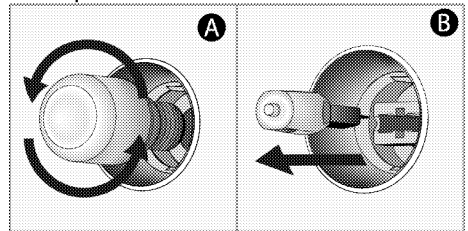
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 ° С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятись від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи — допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температура вище 50 ° С.

### Якщо у вашій печі є кругла лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



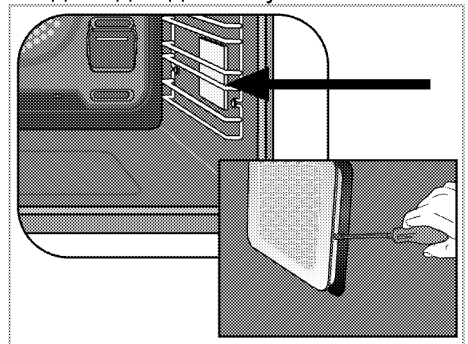
3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



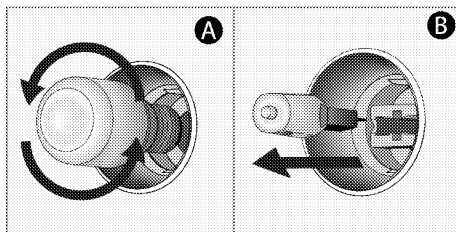
4. Установіть скляну кришку.

### Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полицки відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.
4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчаті полицки.

## **8 Пошук та усунення несправностей**

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

### **Під час використання з духової шафи виходить пара.**

- Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

### **Під час приготування їжі створюються краплі води.**

- Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

### **При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.**

- При нагріванні металевих деталей вони можуть розширватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

### **Виріб не працює.**

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

### **Не працює освітлення духової шафи.**

- Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

### **Духова шафа не нагрівається.**

- Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
- У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

### **(У моделях з таймером) індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.**

- Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / вимкніть виріб та ввімкніть його знову.*

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

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

2

Термін служби десять років

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

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

