

Oven

User Manual

Плита

Руководство
пользователя

Фурна

Ръководство за
употреба

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
 - You must strictly observe the safety instructions.
 - Keep this User Manual within easy reach for future reference.
 - Also read other documents supplied with the product.
- Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.



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

Table of Contents

Oven	CSE 67300 GW	1
-------------	---------------------	----------

1 General information **4**

Overview	4
Technical specifications	5
Accessories	6

2 Important safety instructions **7**

General safety	7
Intended use	7
Safety for children	8
Safety when working with electricity	8

3 Installation **9**

Before installation	9
Installation and connection	9
Disposal	11
Package information	11
Future Transportation	11
Disposing of the old product	11

4 Preparation **12**

Tips for saving energy	12
Initial use	12
Time setting	12
First cleaning of the appliance	13
Initial heating	13

5 How to use the hob **14**

General information about cooking	14
Using the hobs	14

6 How to operate the oven **16**

General information on baking, roasting and grilling	16
How to use the electric oven	16
Operating modes	17
Using the oven clock	17
How to use the program lock	18
Cooking times table	19
How to operate the grill	20
Cooking times table for grilling	20
Using the clock as an alarm	20

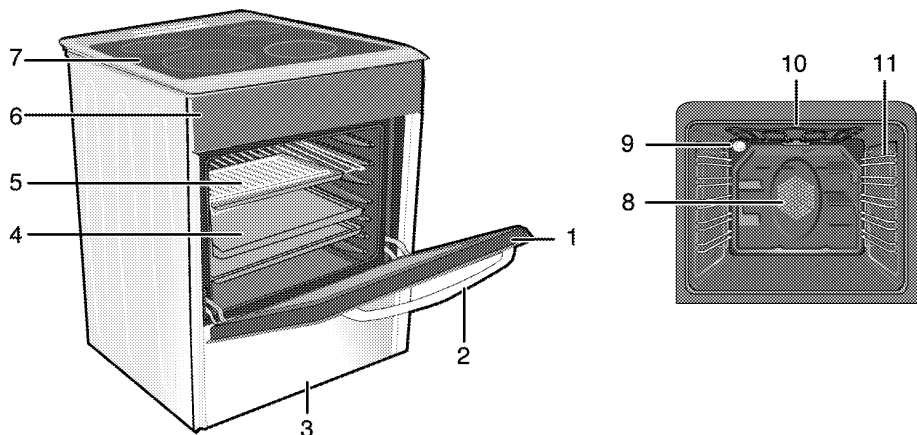
7 Maintenance and care **22**

General information	22
Cleaning the hob	22
Cleaning the control panel	22
Cleaning the oven	22
Removal of oven door	23
Removing the door inner glass	23
Replacing the oven lamp	24

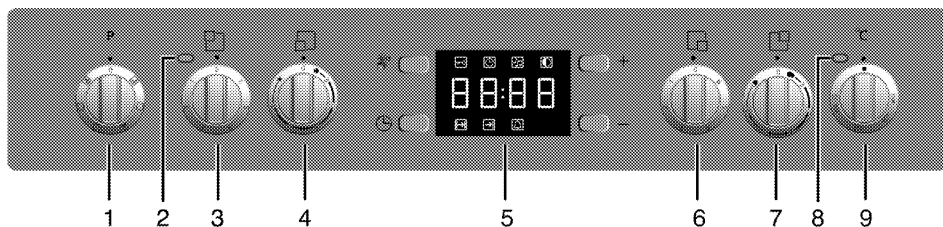
8 Troubleshooting **25**

1 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Front door | 7 | Burner plate |
| 2 | Handle | 8 | Fan motor (behind steel plate) |
| 3 | Bottom drawer | 9 | Lamp |
| 4 | Tray | 10 | Grill heating element |
| 5 | Wire shelf | 11 | Shelf positions |
| 6 | Control panel | | |



- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Function knob | 6 | Single-circuit cooking plate Front right |
| 2 | Warning lamp | 7 | Extended cooking plate Rear right |
| 3 | Single-circuit cooking plate Rear left | 8 | Thermostat lamp |
| 4 | Dual-circuit cooking plate Front left | 9 | Thermostat knob |
| 5 | Digital timer | | |

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Total power consumption	8.1kW
Fuse	min. 16 A x 3 / 32 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
HOB	
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	180/120 mm
Power	700/1700 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Fan assisted
Energy efficiency class [#]	A
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	1.6 kW

[#] Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.



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



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



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

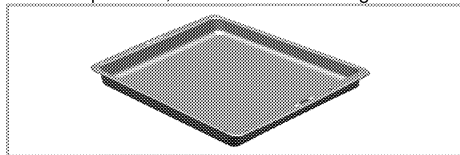
Accessories



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

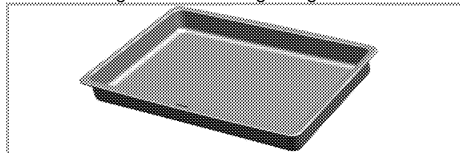
Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



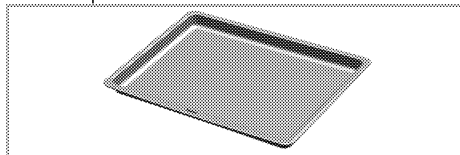
Deep tray

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



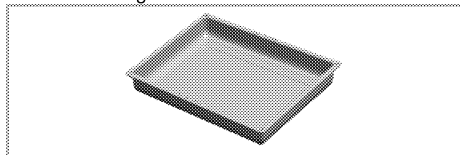
Cake tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



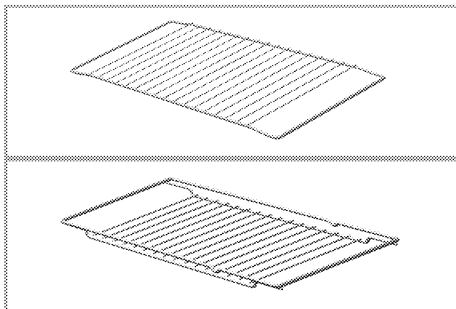
Small oven tray

Used for small portions. This oven tray is placed onto the wire grill.



Wire grill

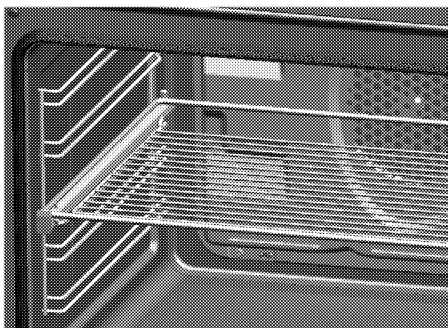
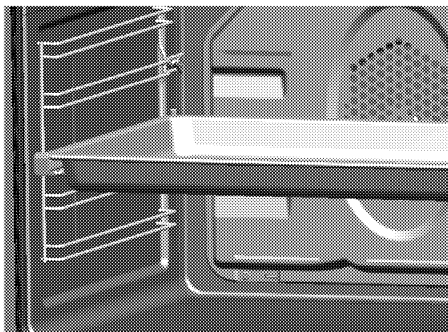
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Placing the wire grill and tray onto the telescopic racks properly

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

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



2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product. Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting*, page 25.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.



The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- **"CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of house fires.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

3 Installation

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



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



DANGER

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



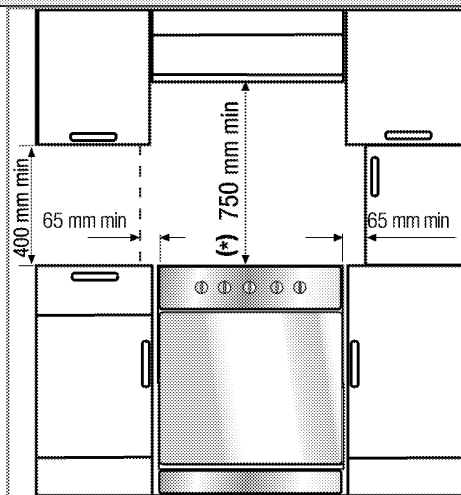
DANGER

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

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring. The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



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

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65 mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Installation and connection

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



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

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



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

Electrical connection

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



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!

The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.



DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!

The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER

Risk of electric shock!

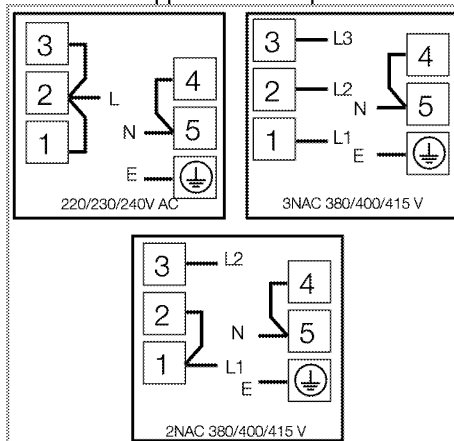
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Connecting the power cable

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at

the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Open gas supply.

Disposal

Package information

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven

door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

- Do not use the door or handle to lift or move the product.

	Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

Time setting

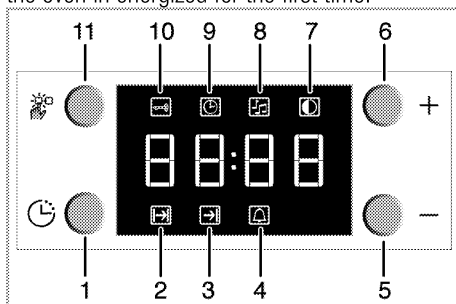


Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.



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

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
2. Press '–' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.

» Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

First cleaning of the appliance



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to use the electric oven, page 16*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to use the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 20*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 20*



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

General information about cooking



DANGER

Risk of fire by overheated oil!

When you heat oil, do not leave it unattended.

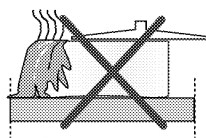
Never try to extinguish the fire with water!

When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

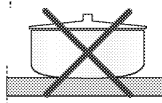
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

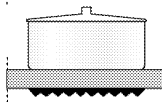
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



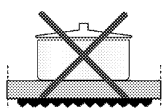
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



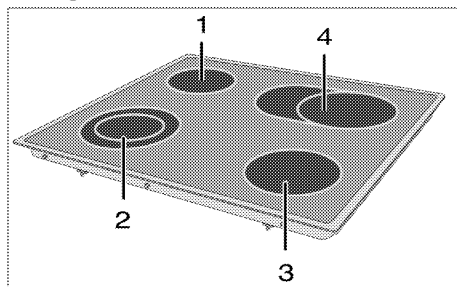
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 16-18 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 18-20/12-14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Extended cooking plate 14-16/25-27 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



DANGER

Broken glass!

Do not let any objects fall onto the hob.
Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob.
Do not use glass ceramic hobs with cracks.
Water may enter into the cracks and cause a short circuit.
If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

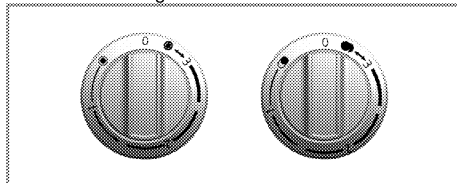
Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

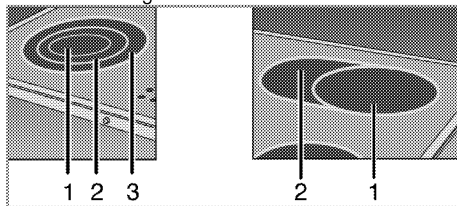
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3



Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



DANGER

Risk of scalding by hot steam!

Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or grill on - don't move oven shelves when hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.

- Add some water in the dripping pan for easy cleaning.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

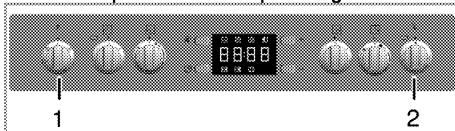
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to use the electric oven



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

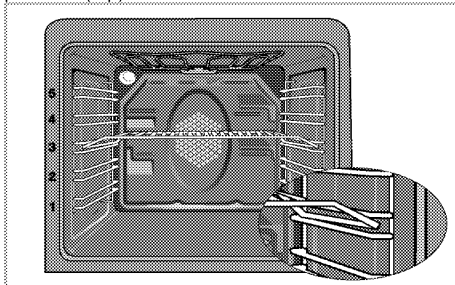
All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

1. Set thermostat knob to the desired temperature.
2. Set function knob to the required operating mode.

» The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switch off electric oven

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).



Shelf positions (model dependant)

It is important to position the wire grill on wire shelf correctly. The wire grill must be placed so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.

Operating modes

All functions for the ovens (also included main oven) are listed in this section.

The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.

Top and bottom heat



Top and bottom heat are on. The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. Suitable e.g. for cakes, cookies and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heat



Only bottom heat is on. Is particularly suitable for dishes, such as pizza, which are required to be baked from bottom.

Top and bottom heat with convection air



Top and bottom heat plus fan (in the rear wall) are on. The hot air is distributed evenly and quickly all over the oven by the fan. Cook with one tray only.

Surface grill



The large grill (under the oven roof) is in operation. Suitable for grilling larger quantities.

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

Grill with convection air



The grill effect is not as strong as with normal grilling.

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

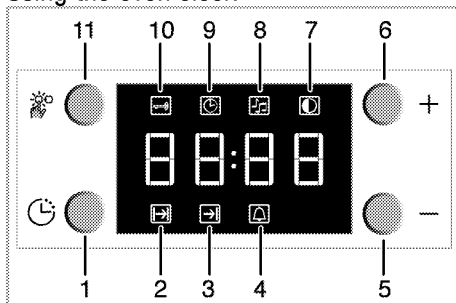
Rapid heating



This mode is used for heating the oven quickly. This mode is **not suitable** for the preparation of food.

- After selecting this mode, choose the desired temperature. The thermostat lamp is lit and the oven is heated.
- When the heating process is completed, the lamp goes off. Now you select the desired operating mode for the preparation of food.

Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

i The maximum time to be set for the end of the cooking process is 5 hours and 59 minutes. In case of power cut, program will be canceled. Reprogram is needed.

i While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.

» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.

» Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.

3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.

» Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.
» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

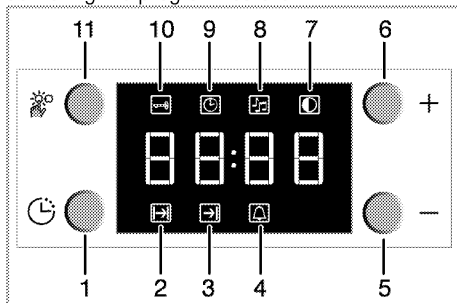
i If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

How to use the program lock

Activate the program lock

You can prevent using of clock buttons by activating the program lock.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key



When the keylock function is activated, clock buttons except for "11" key cannot be used.

1. Press '11' key to activate keylock symbol "10".
- » "OFF" will be displayed.
2. Press 6 key to activate the keylock.
- » After the keylock has been adjusted, "ON" will be displayed and the keylock symbol will stay on.

Deactivate the program lock

1. Press '11' key to activate keylock symbol "10".
- » "ON" will be displayed.
2. Press '5' key to deactivate the keylock.

» "OFF" will be displayed after the keylock is turned off.

Cooking times table



The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting



Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	30 ... 45
**Cakes in mould	One level		3	175	30 ... 50
**Cakes in cooking paper	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Sponge cake	One level		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	One level		3	160 ... 170	20 ... 30
**Dough pastry	One level		3	200	20 ... 30
**Rich pastry	One level		3	190	25 ... 35
**Leaven	One level		3	190	20 ... 40
**Lasagna	One level		2	180	25 ... 45
**Pizza	One level		2	200	15 ... 25
Beef steak (whole) / Roast	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	80 ... 100
Leg of Lamb (casserole)	One level		2	25 min. 220, then 180 ... 190	60 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		2	25 min. 250/max, then 190	60 ... 100
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

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

- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10° and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure

that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



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

Tips for cooking vegetables

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

How to operate the grill



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

[#] depending on thickness

Using the clock as an alarm

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

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



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

Switch on grill

1. Set the function knob onto the grill symbol.
2. Set grill temperature.
3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.

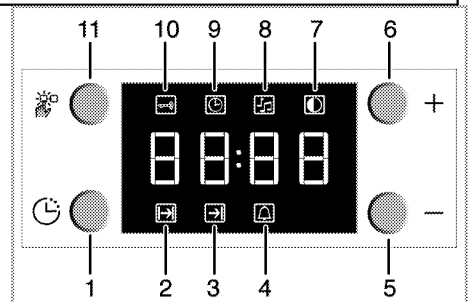
» The thermostat lamp is switched on.

Switch off grill

1. Turn grill control knob to off position (top).

Shelf positions

For optimum grill coverage, position the wire shelf towards the front of the oven just out of contact with the glass door. Placing the wire shelf fully to the rear of the oven will reduce the grill coverage.



- 1 Program key
- 2 Cooking time

- 3 End of cooking time
- 4 Alarm
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).



The maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using „+“ / „-“ (5/6) keys.
» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.
» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).
2. Press and hold the '-' (5) key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using „+“ / „-“ (5/6) keys.
» Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

7 Maintenance and care

General information

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



DANGER

Risk of electric shock!

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

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



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

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



Damage of the control panel!

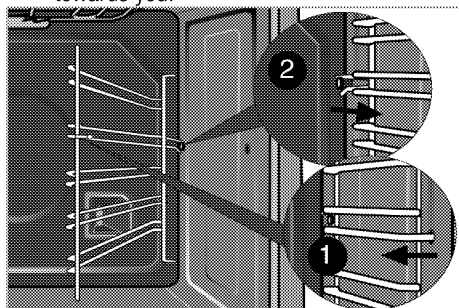
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side wall,

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

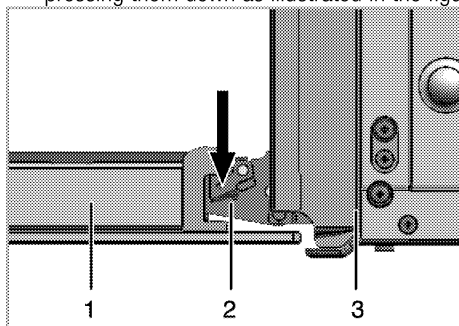


Clean oven door

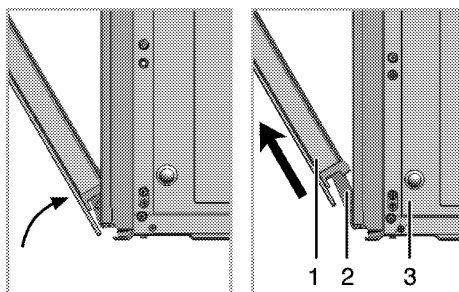
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removal of oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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

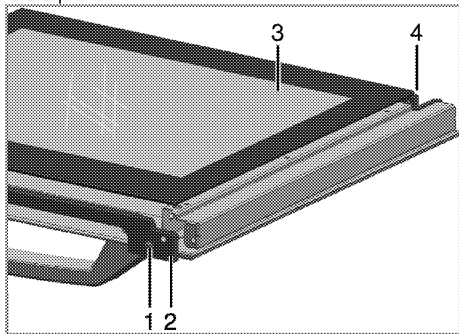


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

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

1. Open the oven door.



- 1 Screw
 - 2 Plastic profile
 - 3 Inner glass pane
 - 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver
 3. Take out the profile (2) then hold up to inner glass (3).
 4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

Replacing the oven lamp



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



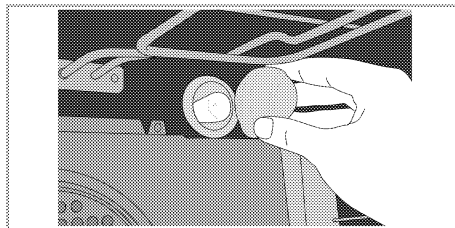
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



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

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.



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

Product emits metal noises while heating and cooling.



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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> Check the plug connection.
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> Keylock may be enabled. Please disable it. (See. *How to use the program lock, page 18*)

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> Adjust the time. (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.



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

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества.

Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

- Прежде чем устанавливать и включать духовой шкаф, прочитайте Руководство пользователя.
- Следует строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
- Сохраните это Руководство пользователя под рукой для дальнейшего использования в справочных целях.
- Прочитайте также другие документы, входящие в комплект поставки изделия. Помните, что данное Руководство пользователя может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями четко указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Общие сведения 4

Обзор	4
Технические характеристики	5
Принадлежности	6

2 Правила техники безопасности 7

Общие правила техники безопасности	7
Использование по назначению	8
Безопасность детей	8
Правила техники безопасности при работе с электроприборами	8

3 Установка 10

До начала установки	10
Установка и подключение	11
Утилизация	12
Утилизация упаковочных материалов	12
Для будущей транспортировки	12
Утилизация старого изделия	12

4 Подготовка к эксплуатации 14

Рекомендации по экономии электроэнергии	14
Подготовка к эксплуатации	14
Первоначальная установка времени	14
Очистка прибора перед началом эксплуатации	15
Первоначальный прогрев	15

5 Правила эксплуатации варочной панели 16

Общие сведения о приготовлении пищи ..	16
Эксплуатация варочных панелей	17

6 Правила эксплуатации духовки 19

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле	19
Правила эксплуатации электрической духовки	19
Режимы работы	20
Использование часов духовки	21
Использование программной блокировки	23
Время приготовления блюд	23
Правила эксплуатации гриля	24
Время приготовления блюд на гриле	25
Использование часов в качестве сигнального таймера	25

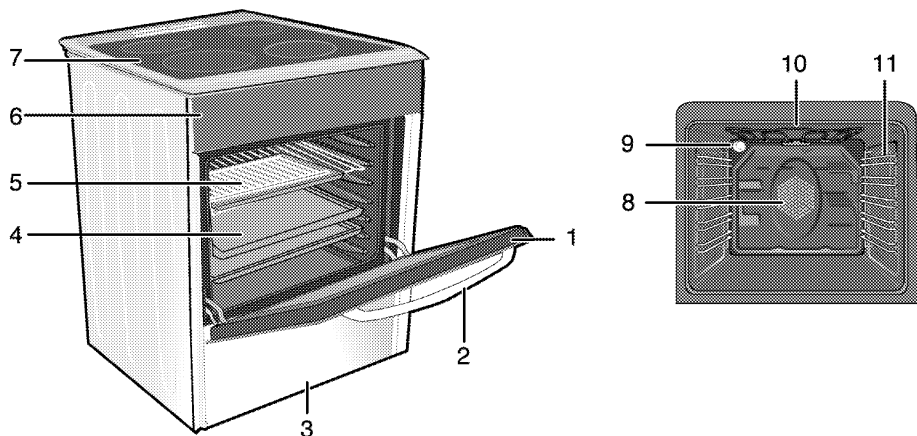
7 Уход и техническое обслуживание 27

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

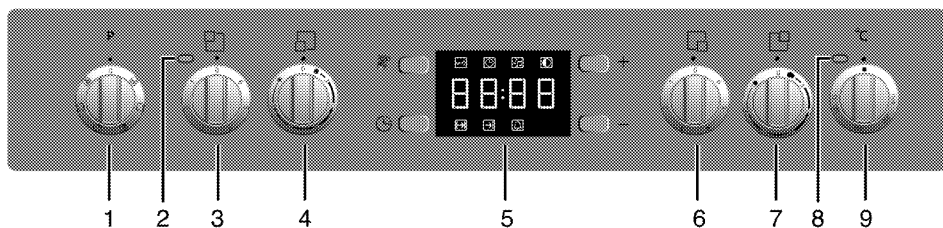
8 Поиск и устранение неисправностей 30

1 Общие сведения

Обзор



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



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

Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	8,1 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3 / 32 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Конфорки

Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	180/120 мм
Мощность	700/1700 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Расширенная зона нагрева
Размеры	140/250 мм
Мощность	1100/2000 Вт

ДУХОВКА/ГРИЛЬ

Главный духовой шкаф	Использование вентилятора
Класс энергетической эффективности*	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1,6 кВт

Класс защиты -1

* Основные сведения. Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

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

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

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

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

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

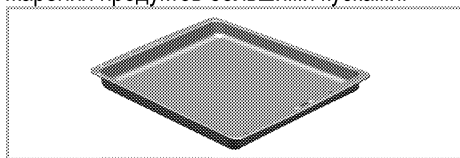
Принадлежности



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

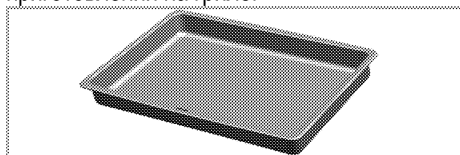
Противень

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



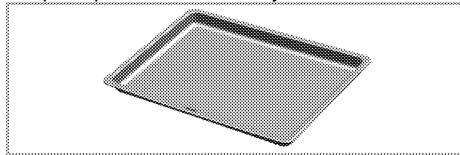
Глубокий противень

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



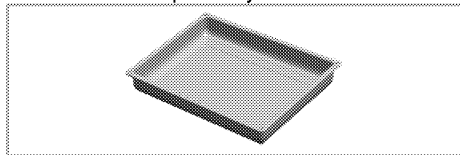
Противень для выпечки

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



Малый противень

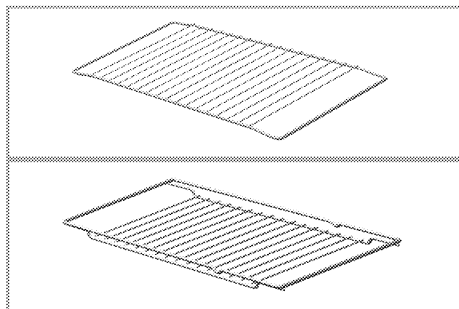
Предназначен для небольших порций. Устанавливается на решетку.



Решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при

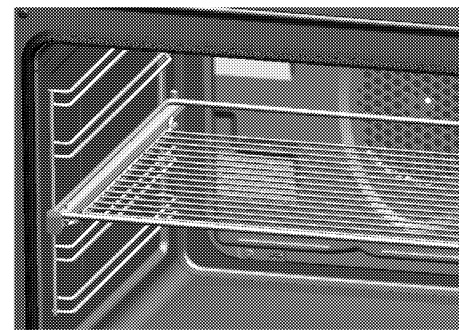
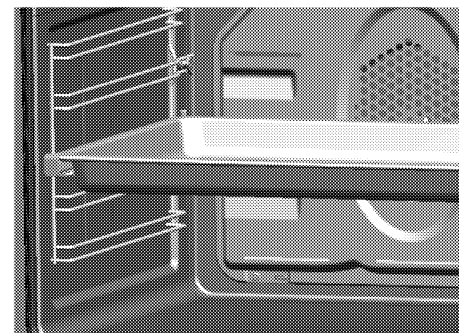
выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Правильное расположение решетки и противня на выдвижных направляющих

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

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



2 Правила техники безопасности

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. В случае невыполнения этих инструкций, гарантия аннулируется.

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствует данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Во избежание несчастных случаев, при повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его специалистом по сервису или лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или за-

мены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 30

- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или же вынуто.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- После использования обязательно выключайте прибор.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей, посуда может подпрыгивать.

 Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.

 Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельного дистанционного управления.

Использование по назначению

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

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

Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.
- **"ВНИМАНИЕ!** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

Правила техники безопасности при работе с электроприборами

Одной из основных причин возникновения бытовых пожаров являются неисправные электрические приборы.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО!

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



ОПАСНО!

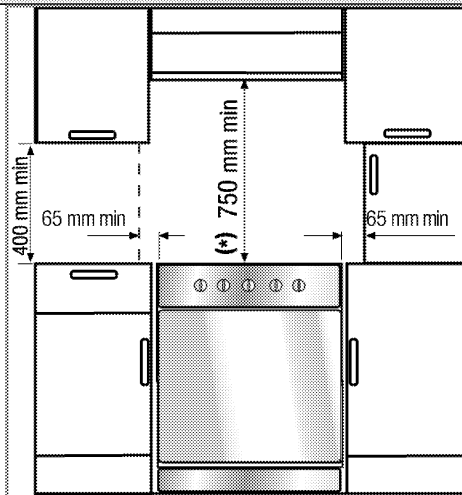
Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.

При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.

Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

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

- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается прибор, должна быть термостойкой (минимум 100 °C).

Установка и подключение

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



Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.

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



Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор!
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.

Подключение к электросети

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



ОПАСНО!
Непрофессиональная установка может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Подключение изделия к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантия на изделие вступает в силу только после правильно выполненной установки.



ОПАСНО!
Повреждение шнура питания может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару!
Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, передавлен или перегнут, а также не касался нагревающихся частей изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

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

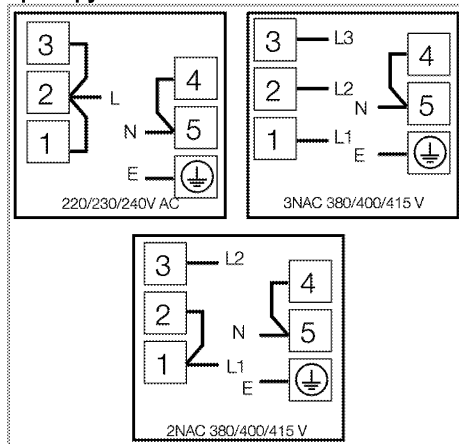


ОПАСНО!
Остерегайтесь поражения электрическим током!
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.

Подключение кабеля питания

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

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети.

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

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

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке.

работке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Для будущей транспортировки

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



Не ставьте посторонние предметы на поверхность прибора. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ раздельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его

переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

Чтобы узнать о порядке утилизации вашего изделия, обратитесь к местному дилеру или в пункт сбора твердых отходов вашего региона.

Прежде чем утилизировать изделие, отрежьте вилку шнура питания и выведите из строя замок дверцы (если он имеется), чтобы не создавать опасных ситуаций для детей.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует исполь-

зовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Первоначальная установка времени

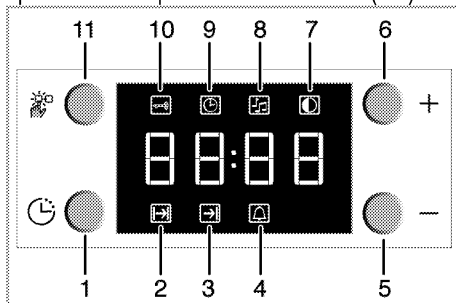


Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.



Al realizar cualquier ajuste, los símbolos correspondientes en el reloj parpadearán.

При первом включении духовки установите время с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Сигнал
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время

- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

После настройки времени вы можете начать и закончить приготовление, выбирая нужное положение с помощью кнопки настройки температуры и функциональной клавиши.



Если не установить текущее время, то отсчет времени начнется с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться индикатор часов (9), означающий, что текущее время не установлено. После установки времени этот индикатор погаснет.



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

Корректировка установленного времени суток

1. Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор часов (9).
2. Установите текущее время с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).

Изменение настроек яркости дисплея

1. Нажмите кнопку (11). Когда появится индикатор уровня яркости дисплея (7), отрегулируйте яркость дисплея.
 2. Установите нужный уровень яркости с помощью кнопки '-' или '+' (5/6).
- » На дисплее будет показан выбранный уровень яркости — **d-01**, **d-02** или **d-03**.

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.
Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.

1. Снимите все упаковочные материалы.

2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Будьте осторожны с горячими поверхностями!
Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора – пользуйтесь прихватками. Не подпускайте к нему детей.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации гриля*, стр. 24).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации гриля*, стр. 24).



При первоначальном прогреве может появляться запах и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



ОПАСНО!

Остерегайтесь возгорания раскаленного жира!

Не оставляйте посуду с нагревающимся жиром без присмотра.

Не тушите огонь водой! В случае возгорания жира сразу же накройте посуду крышкой. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

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

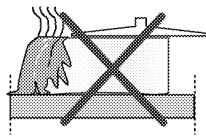
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

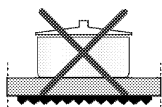
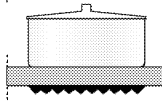
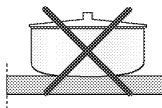
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.

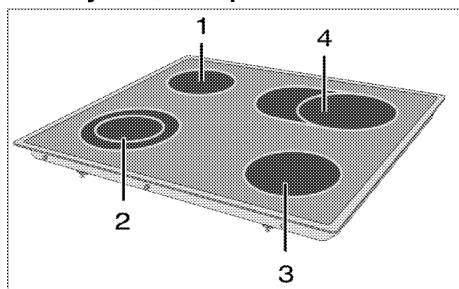


Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 160 мм
- 2 Двухконтурная зона нагрева 180/120 мм
- 3 Одноконтурная зона нагрева 140 мм
- 4 Расширенная зона нагрева 140/250 мм
список рекомендованных диаметров
посуды для использования на соответст-
вующих конфорках.



ОПАСНО!

Осторожно обращайтесь со стеклянной поверхностью!

Следите за тем, чтобы на варочную поверхность ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную поверхность.

Не пользуйтесь стеклокерамической варочной поверхностью, если на ней есть трещины: в трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.



Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите на яркий свет.

Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы

установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2 – 3	4 – 6
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

Уровень мощности	1	2	3
	разогревание	кипячение, выдерживание	варка, жарение

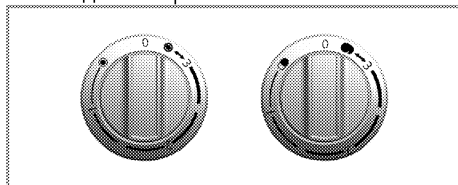
Выключение стеклокерамических зон нагрева

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

Использование многоконтурных конфорок

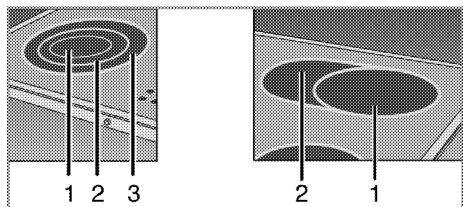
На одной и той же многоконтурной конфорке можно готовить блюда в посуде различного размера. При включении такой многоконтурной конфорки сначала включается внутренняя зона нагрева.

1. Для изменения диаметра зоны нагрева следует повернуть регулятор по часовой стрелке.
2. Изменение размера зоны нагрева сопровождается щелчком.



Выключение многоконтурных конфорок

1. Выключите зону нагрева, повернув регулятор против часовой стрелки в верхнее положение. Все зоны нагрева многоконтурной конфорки выключатся.



- 1 Положение 1
- 2 Положение 2

3 Положение 3



Зоны 2 и 3 многоконтурной конфорки не могут работать независимо.

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпечке, жарении и приготовлении продуктов на гриле



ОПАСНО!

Остерегайтесь ожогов горячим паром!

Будьте осторожны, открывая дверцу, так как наружу выходит пар.

Советы по выпечке

- Используйте металлические тарелки или алюминиевую посуду с антипригарным покрытием, или же жаропрочные силиконовые формы.
- Правильно используйте площадь решетки.
- Рекомендуется располагать форму посередине решетки.
- Выбирайте правильное положение полки перед включением духовки или гриля – не перемещайте горячие полки духовки.
- Дверца духовки должна быть закрыта.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Добавление лимонного сока и черного перца улучшит результат при готовке целой курицы, индейки или большого куска мяса.
- Предварительная обработка мяса с костями занимает на 15-30 минут больше, чем при жарении такого же количества мяса без костей.
- При приготовлении мяса учитывайте, что на каждый сантиметр толщины куска требуется 4-5 минут.
- По окончании времени приготовления мяса оставьте его в духовке на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в огнеупорной посуде нужно готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

Гриль является идеальным средством для приготовления мяса, рыбы и птицы, обеспечивающим образование приятной румяной корочки без пересушивания. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

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



Во избежание пожара не готовьте на гриле непригодные для этого продукты!

На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

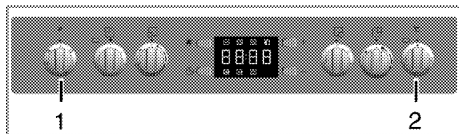
Не размещайте продукты в гриле слишком близко к задней стенке. Эта зона нагревается сильнее всего, и продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки



Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.

Выберите температуру и режим работы.



1 Ручка выбора функции

2 Ручка термостата

Режим работы электрической духовки устанавливается с помощью переключателя функций. Температура регулируется с помощью ручки термостата.

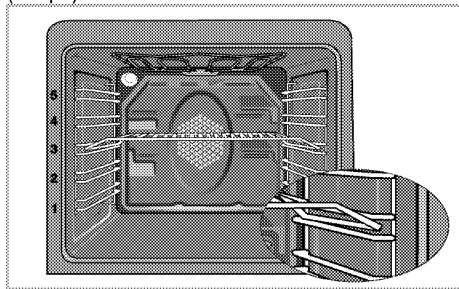
Чтобы отключить какую-либо из функций духовки, установите соответствующую кнопку в положение "Выключено" (вверх).

1. Установите нужную температуру с помощью регулятора термостата.
2. Установите нужный режим работы с помощью переключателя функций.

» После нагрева плиты она будет поддерживать заданную температуру. Во время нагрева светится индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

Поверните переключатель функций и регулятор термостата в положение "Выключено" (вверх).



Положение полки (в зависимости от модели)

Важно правильно установить проволочную решетку на проволочную полку. Проволочную решетку следует установить так, чтобы она вошла в отверстие на проволочной полке, как показано на рисунке.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может не совпадать с той,

которая применяется в вашей модели прибора.

Нагрев сверху и снизу



Включены верхний и нижний нагреватели. Продукты нагреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для выпечки тортов, а также для выпечки тортов, булок и запеканок в формах. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Включен только нижний нагревательный элемент. Отлично подходит для приготовления блюд, которые должны пропекаться снизу, например, пиццы.

Нагрев сверху и снизу с конвекцией



Включены верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор, расположенный на задней стенке. С помощью вентилятора горячий воздух быстро и равномерно распределяется по всему объему духовки. Готовьте только с одним противнем.

Плоский гриль



Включен большой нагреватель гриля, расположенный на верхней стенке духовки. Может использоваться для приготовления на гриле большого количества продуктов.

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

Гриль с конвекцией



Более мягкий режим приготовления на гриле, чем обычный режим гриля.

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

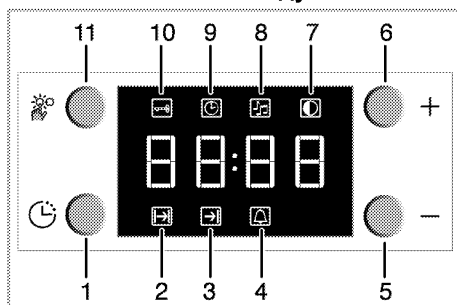
Ускоренный разогрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки. Этот режим **нельзя использовать** для приготовления пищи.

- Выберите этот режим и установите нужную температуру. Включится индикатор термостата, и духовка нагреется.
- Когда процесс разогрева закончится, индикатор погаснет. После этого можно выбрать соответствующий режим, предназначенный для приготовления пищи.

Использование часов духовки



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Сигнал
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки



Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае прекращения подачи электроэнергии программа будет отменена, и ее нужно будет ввести заново.



Во время выполнения настроек соответствующие индикаторы на дисплее мигают. Para que los ajustes surtan efecto es preciso esperar unos instantes.



Если параметры приготовления не установлены, невозможно установить время суток.



Время приготовления будет отображаться после начала процесса приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления

Вы можете настроить духовку так, чтобы она прекратила работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на панели часов.

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).
 2. Чтобы установить время приготовления, нажмите кнопки «-» / «+» (5/6).
- » После установки времени приготовления будет отображаться соответствующий символ.

Если вы хотите установить более позднее время окончания приготовления:

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

1. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (2).
2. Задайте продолжительность приготовления с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» После ввода продолжительности приготовления индикатор Cooking Time (Продолжи-

тельность приготовления) будет светиться ровным светом.

3. Чтобы задать время окончания приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (3).
 4. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок - (5) и + (6).
- » После установки времени окончания приготовления будут отображаться символы окончания приготовления и приготовления. Когда начнется процесс приготовления, символ времени окончания приготовления (3) погаснет.

5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
 6. Выберите режим работы и температуру.
- » Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления на основании введенных установок продолжительности приготовления и времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.
7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится значок "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
 8. Продолжительность звукового сигнала — 2 минуты. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.



Звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. После это духовка снова будет готова к работе.

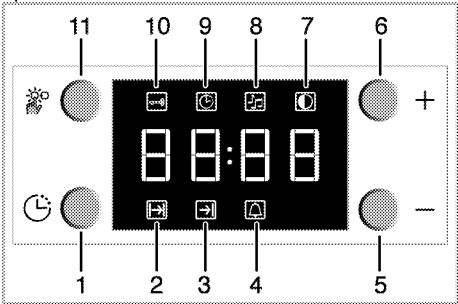
Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовка снова будет готова к работе.

9. Выключите духовку с помощью регулятора температуры и ручки выбора функций.

Использование программной блокировки

Установка программной блокировки

С помощью функции блокировки кнопок можно запретить использование кнопок установки времени.



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Сигнал
- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

i После установки блокировки кнопок из всех кнопок установки времени можно пользоваться только кнопкой 11.

1. Нажмите кнопку 11. На дисплее появится символ блокировки "10".
» На дисплее появится сообщение "OFF" (Откл.).
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку 6.
» После установки блокировки кнопок на дисплее появится сообщение "On" (Вкл.) и будет постоянно отображаться символ блокировки.

Снятие программной блокировки

1. Нажмите кнопку 11. На дисплее появится символ блокировки "10".
» На дисплее появится сообщение "On" (Вкл.).
2. Чтобы снять блокировку кнопок, нажмите кнопку 5.
» После снятия блокировки на дисплее появится сообщение "OFF" (Откл.).

Время приготовления блюд

i Указанные значения были получены в лабораторных условиях. Вы можете выбрать другие более подходящие значения.

Выпечка и жарение

i Уровень 1 – это самый нижний уровень духовки.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне*	Один уровень		3	175	30 ... 45
**Выпечка в форме*	Один уровень		3	175	30 ... 50
**Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бисквит*	Один уровень		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печенье*	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
**Изделия из теста*	Один уровень		3	200	20 ... 30
**Сдобная выпечка*	Один уровень		3	190	25 ... 35
**Закваска*	Один уровень		3	190	20 ... 40
**Лазанья*	Один уровень		2	180	25 ... 45

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Pizza (Вент.+нижн)	Один уровень		2	200	15 ... 25
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	80 ... 100
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	60 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/max, затем 190	55 ... 65
Индейка (кусками)	Один уровень		2	25 мин. 250/max, затем 190	60 ... 100
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

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

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

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

делять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

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

Советы по приготовлению овощных блюд

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

Правила эксплуатации гриля

 Перед включением духовки необходимо установить таймер, в противном случае духовка не будет работать.



Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Включение гриля

1. Установите переключатель функций на символ "Гриль".
2. Установите температуру нагрева гриля.
3. При необходимости прогрейте гриль в течение 5 минут.

» При этом включится индикатор термостата.

Выключение гриля

- 1. Поверните ручку регулятора гриля в положение "Выключено" (вверх).

Положение полки

Для оптимальных результатов обработки грилем располагайте решетку ближе к перед-

Время приготовления блюд на гриле

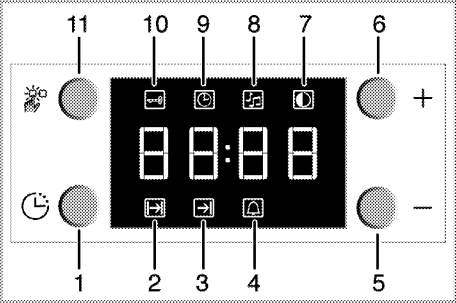
Приготовление блюд на электрическом гриле

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

в зависимости от толщины

Использование часов в качестве сигнального таймера

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



- 1 Кнопка «Program» (Программа)
- 2 Время приготовления
- 3 Завершение времени приготовления
- 4 Сигнал

ней панели духовки так, чтобы она не соприкасалась со стеклянной дверцей. Приближение решетки вплотную к задней стенке духовки будет снижать эффективность обработки грилем.

- 5 Кнопка «минус»
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Настройка яркости дисплея
- 8 Громкость звукового сигнала
- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопок
- 11 Кнопка регулировки

Настройка сигнального таймера

- 1. Нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).

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

- 2. Задайте временной интервал включения звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).
» После установки временного интервала включения звукового сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.
- 3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Alarm Time» (Сигнальный таймер) (4) начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Чтобы выключить сигнал, нажмите любую кнопку.
» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Отмена звукового сигнала

1. Чтобы сбросить сигнальный таймер, нажмите кнопку «Program» (Программа) (1). При этом включится индикатор сигнального таймера (4).
2. Нажмите и не отпускайте кнопку «минус» (5), пока не появятся цифры «00:00».



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

Изменение тона звукового сигнала

1. Нажмите кнопку «Настройки» (11). При этом включится индикатор «Alarm Tone» (Тон сигнала) (8).
2. Настройте нужный тон звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).
» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО!

Остерегайтесь поражения электрическим током!

Во избежание поражения электрическим током перед чисткой отключите прибор от электрической сети.



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Не приступайте к чистке прибора, пока он не остынет.

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



Некоторые стиральные порошки и моющие средства могут повредить поверхность.

Не используйте сильнодействующие стиральные порошки, сухие чистящие средства, суспензии или острыми предметами.



Не используйте для очистки пароочистители.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которое не является признаком ее повреждения.

Чистка панели управления

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



Будьте осторожны, чтобы не повредить панель управления!

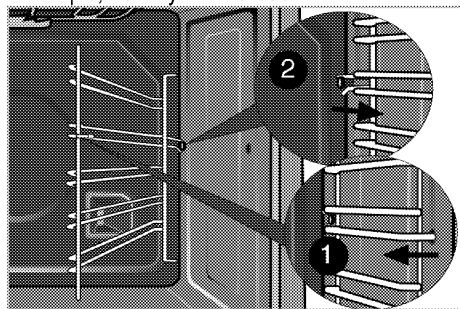
При чистке панели управления не снимайте ручки регуляторов.

Чистка духовки

Для чистки духовки не нужны никакие специальные чистящие средства. Рекомендуется просто протирать духовку влажной тканью, пока она еще не остыла.

Чистка боковых стенок

1. Выньте переднюю часть проволоочной решетки, потянув ее в сторону от боковой стенки.
2. Полностью выньте боковые направляющие, потянув их на себя.

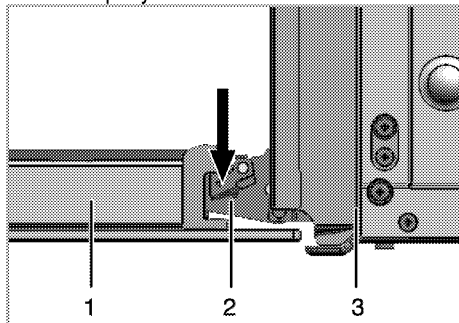


Чистка дверцы духовки

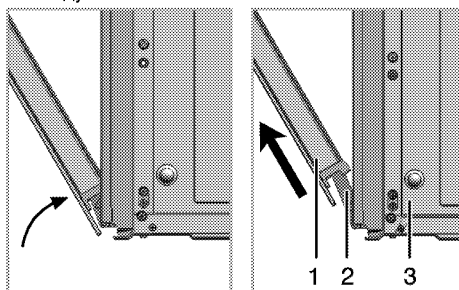
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность и не повредить стекло.

Как снять дверцу духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы на корпусе шарнирного кронштейна с левой и правой сторон передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 передняя дверца
- 2 шарнирный кронштейн
- 3 духовка



3. Вытяните переднюю дверцу на половину.
4. Вытаскивая переднюю дверцу вверх, снимите ее с правого и левого шарнирных кронштейнов.

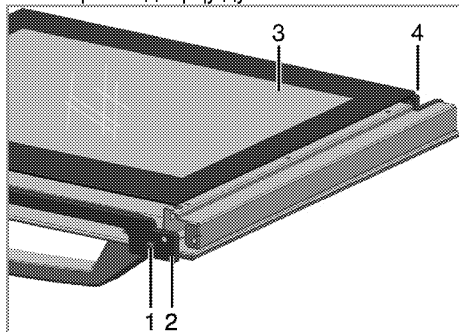


Чтобы установить крышку на место, выполните действия, необходимые для ее снятия, в обратном порядке (действия 4, 3, 2 и 1). Не забудьте закрыть зажимы на корпусе шарнирного кронштейна при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.



- 1 Вит
 - 2 Пластмассовый профиль
 - 3 Внутреннее стекло
 - 4 Пластмассовый держатель
2. Открутите отверткой винт (1)
 3. Выньте профиль (2), а затем внутреннее стекло (3).
 4. После чего соберите дверь, установив стекло (3) в пластмассовые держатели (4) и сгруппировав профиль.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО!

Будьте осторожны с горячими поверхностями!

Во избежание поражения электрическим током обязательно выключите прибор и дайте ему остыть.



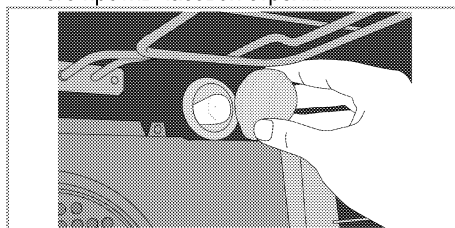
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 5". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



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

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.



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

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.



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

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. *Использование программной блокировки, стр. 23*)

Освещение духовки не работает.

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

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> Установите время. (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

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

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



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

Моля, първо прочетете това упътване.

Уважаеми купувачо,

Бихме желали нашият продукт, произведен по модерни технологии при стриктен контрол на качеството, да ви осигури перфектна работа.

Затова ви съветваме внимателно да прочетете това ръководство за употреба преди да използвате продукта, като го апазите и за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба.

Ръководството за употреба ще ви помогне да използвате продукта по бърз и безопасен начин.

- Прочетете ръководството за употреба преди да монтирате и стартирате продукта.
- Трябва стриктно да спазвате указанията за безопасност.
- Дръжте ръководството за употреба на леснодостъпно място за справки в бъдеще.
- Прочетете и другите документи, доставени с продукта.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда.

Разликите между моделите са изрично уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



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

1 Основна информация 4

Общ преглед	4
Технически спецификации	5
Принадлежности	6

2 Важни указания за безопасност 7

Обща безопасност	7
Предвидена употреба	8
Безопасност за децата	8
Безопасност при работа с електричество ..	8

3 Монтаж 9

Преди инсталацията	9
Инсталация и свързване	10
Изхвърляне	11
Изхвърляне на опаковъчните материали ..	11
Бъдещо транспортиране	11
Изхвърляне на остарелия продукт	11

4 Подготовка 12

Съвети за спестяване на енергия	12
Първо ползване	12
Първоначална настройка на часа	12
Първоначално почистване на уреда	13
Първоначално загряване	13

5 Как да работите с котлона 14

Обща информация за готвенето	14
Използване на котлоните	15

6 Как да работите с фурната 17

Основна информация за печене, пържене и запичане	17
Как да работите с електрическата фурна ..	17
Режими на работа	18
Използване на часовника на фурната	19
Как да използвате програмното заключване ..	20
Таблица с времето за готвене	21
Как да работите с грила	22
Готварска плоча за печене	22
Ползване на часовника като аларма	22

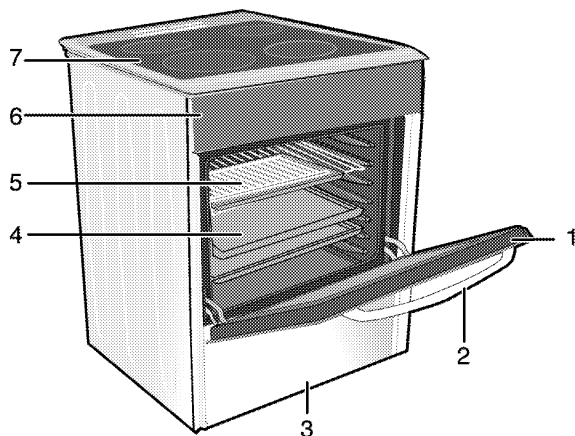
7 Поддържане и грижа 24

Обща информация	24
Почистване на котлона	24
Почистване на контролния панел	24
Почистване на фурната	25
Демонтиране вратата на фурната	25
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата ..	25
Подмяна на лампата във фурната	26

8 Отстраняване на повреди 27

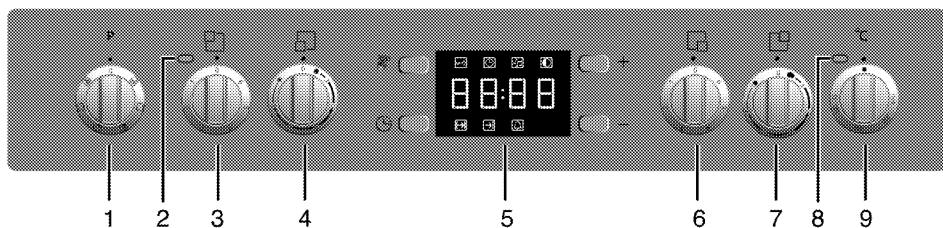
1 Основна информация

Общ преглед



- 1 Предна врата
- 2 Дръжка
- 3 Долно чекмедже
- 4 Тава
- 5 Метална скара
- 6 Контролен панел

- 7 Плоча на котлон
- 8 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча)
- 9 Лампа
- 10 Нагревател на грила
- 11 Положения на скарата



- 1 Селектор за функциите
- 2 Предупредителна лампа
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач Заден ляв
- 4 Готварска плоча с двоен прекъсвач Преден ляв
- 5 Цифров таймер

- 6 Готварска плоча с един прекъсвач Преден десен
- 7 Удължена готварска плоча Заден десен
- 8 Лампа на термостата
- 9 Селектор за термостата

Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/500 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~; 50 Hz
Обща консумация на енергия	8.1kW
Бушон	мин. 16 A x 3 / 32 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Дължина на кабела	макс. 2 м
ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Преден ляв	Готварска плоча с двоен прекъсвач
Размер	180/120 мм
Мощност	700/1700 W
Преден десен	Готварска плоча с един прекъсвач
Размер	140 мм
Мощност	1200 W
Заден десен	Удължена готварска плоча
Размер	140/250 мм
Мощност	1100/2000 W
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	С помощта на вентилатор
Клас на енергийна ефективност [#]	A
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 kW

[#] Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 50304. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива). Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

 Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

 Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

 Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

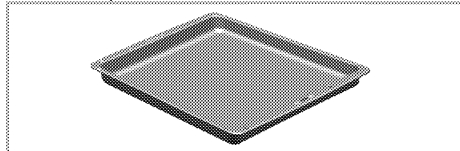
Принадлежности



Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

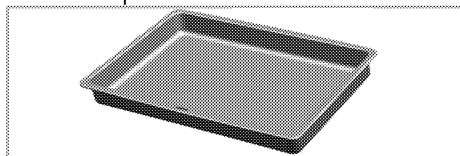
Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



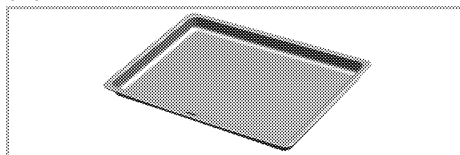
Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



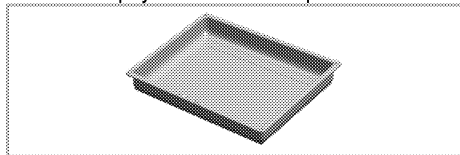
Тава за кекс

Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.



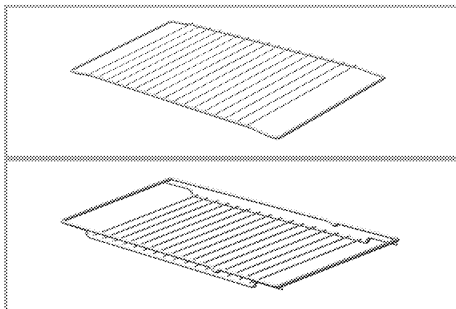
Малка тава на фурната

Използва се за малки порции. Тази тава се поставя върху металната скара.



Телена скара

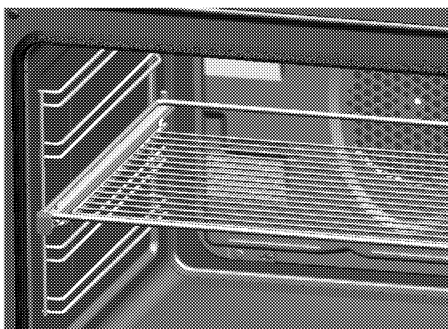
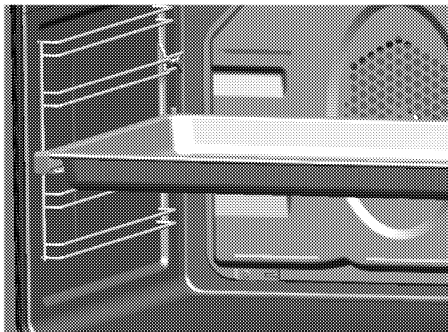
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания рафт.



Правилно поставяне на телената скара и тава върху телескопичните рафтове

Телескопичните рафтове ви позволяват лесно да монтирате и сваляте тавите и телената скара.

Когато използвате тавата и телената скара с телескопичните рафтове, проверете дали шцифтовете в задната част на телескопичните рафтове са застанали срещу краищата на телената скара и тавата.



2 Важни указания за безопасност

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. При неспазване на тези указания всякаква гаранция става невалидна.

Обща безопасност

- Този продукт не е предвиден за използване от лица с физически, сензорни или умствени разстройства или не обучени и неопитни лица (включително деца), освен ако те не са нагледжани от лице, отговорно за тяхната безопасност или което ги е инструктирало за съответната употреба на продукта. Децата трябва да се нагледжат за да се избегне играенето им с продукта.
- Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Ако хранящият кабел е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- Не извършвайте никакви ремонти или преобразувания по продукта. Все пак може да направите някои малки поправки, които не са свързани с ремонт или модификации по продукта. Виж *Отстраняване на повреди, стр. 27*.
- Никога не мийте продукта с вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- При монтаж, поддръжка, почистване и ремонт, продуктът трябва да бъде изключен от контакта.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в буркана, може да доведе до пукане.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като той се нагрява по време на употреба.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпуснени.
- Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне и изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовото/електрическото свързване не е в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
- Не заклещвайте хранящия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай

изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- След употреба винаги проверявайте дали уредът е изключен.
- Парното налягане, което се наслажда в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.



Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.

Предвидена употреба

Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.

"ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята."

Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Електрическите и газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.

- Достъпните части на уреда са горещи по време на готвене и докато уреда не изстине децата трябва да се държат надалече.
- **"ВНИМАНИЕ** Външните части може да са нагорещени ако грилът работи. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда."
- Не съхранявайте върху уреда никакви предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.

Безопасност при работа с електричество

Неизправното електрическо оборудване е една от главните причини за пожар в домовете.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.



ОПАСНОСТ

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

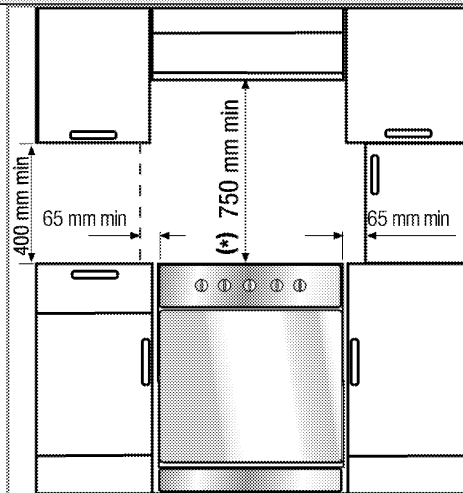


ОПАСНОСТ

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди инсталацията

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода. Обърнете внимание, че продуктът е опакован с разглобени крачета, затова внимавайте крачетата да бъдат наместени според инструкциите преди уредът да бъде поставен на мястото му.



От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Осигурете минимално разстояние от 750мм от повърхността на котлоните до съответната повърхност над тях.
- *Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 65 см).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.

- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (минимум 100 °C).

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда може ще повиши енергийната консумация на охлаждащите уреди.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Материални повреди!
Дръжката и/или вратата не бива да се използват за повдигане или местене на уреда.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



ОПАСНОСТ

Непрофесионалната инсталация може да доведе до риск от токов удар, късо съединение или пожар!
Уредът трябва да се свърже със захранването само от оторизиран квалифициран техник и има гаранция само при правилен монтаж.



ОПАСНОСТ

Повредата на захранващия кабел крие риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Захранващият кабел не бива да се защитава, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от квалифициран електротехник.

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда.

В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



ОПАСНОСТ

Риск от токов удар!

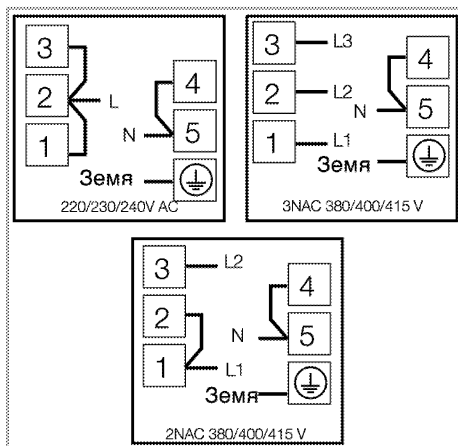
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

Свързване на захранващия кабел

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:



2. За еднофазна връзка, свържете както е показано по-долу:

- Кафяв кабел = L (Фаза)
- Син кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел = (E) $\equiv$ (заземен)
- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.

Изхвърляне

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за

рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте други предмети върху електроуреда. Уредът трябва да се транспортира в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Изхвърляне на остарелия продукт



Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.

Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти. Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия район за да разберете как да изхвърлите уреда. Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранващия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгриване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджер за яденето, което ще приготвите. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или

тенджерите трябва да е по-малко от котлона.

- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.

Първо ползване

Първоначална настройка на часа

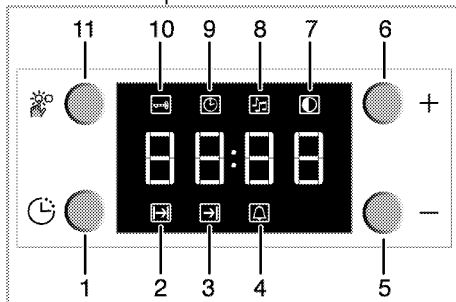


Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.



Докато правите някаква настройка, съответните символи на часовника премигват.

Натиснете копчета '-' или '+' (5/6) за да настроите часа след като фурната бъде включена за първи път.



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана

- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

След като настроите времето, можете да започнете или да приключите готвенето като изберете желаната позиция с температурния и функционалния бутон.



Ако текущият час не е настроен, настройката на часа ще започне да расте/придвижва от **12:00**. Символ Часовник '9' се показва на дисплея за да укаже, че текущият час не е настроен. След като часът бъде настроен, този символ изчезва.



Зададените часови настройки се отменят в случай, че тока спре. Трябва отново да се настроят.

За да промените настроен преди това час:

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за текущо време '9'.
2. Натиснете копчета '-' или '+' (5/6) за да настроите текущия час.

Промяна в настройката за яркост на екрана

1. Натиснете копче (11) за да активирате символа за яркост на екрана '7' за да направите настройка на яркостта на екрана.
 2. Натиснете копчета '-' или '+' (5/6) за да настроите желаната яркост.
- » Избраното ниво на яркост ще се появи като **d-01, d-02** или **d-03** на дисплея.

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремаобразни препарати или остри предмети.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Не пипайте горещите повърхности на уреда. Дръжте децата далеч от уреда и използвайте предпазващи ръкавици.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 17
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна*, стр. 17

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 22
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила*, стр. 22



По време на първото загряване може да се появи миризма и дим. Осигурете добро проветрение.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



ОПАСНОСТ

Прегряното олио може да предизвика пожар!

Когато загревате олио, не го оставяйте без наблюдение.

Никога не опитвайте да потушите пожара с вода! Ако се случи мазнина да се възпламени, веднага покрийте тенджерата или тигана с капак.

Изключете котлона, ако е безопасно и се обадете в пожарната.

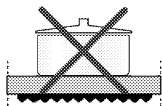
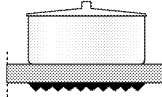
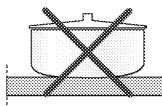
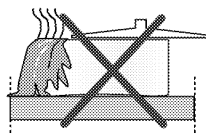
- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Съвети за стъклокерамичните котлони

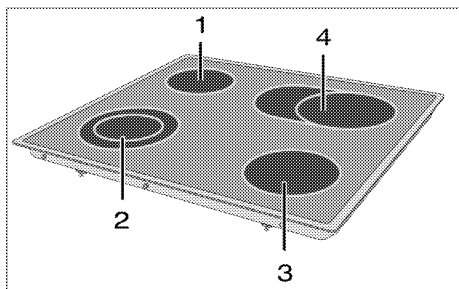
- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.



Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен. Ако диаметърът на тенджерата е втръде малък се похабява енергия.

Използване на котлоните



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 160 мм
- 2 Готварска плоча с двоен прекъсвач 180/120 мм
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 140 мм
- 4 Удължена готварска плоча 140/250 мм е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.



ОПАСНОСТ

Счупено стъкло!

Не допускате какъвто и предмет да падне върху плота. Дори малки предмети (например солница) може да повреди плота.

Не използвайте стъклокерамични котлони с пукнатини. В пукнатините може да навлезе вода, която да предизвика късо съединение. Ако по някакъв начин повърхността е повредена (напр. има видими пукнатини), изключете уреда незабавно за да се намали риска от токов удар.



Бързонагриващите стъклокерамични котлони излъчват ярка светлина когато са включени. Не се взирайте в ярката светлина.

Включване на стъклокерамичните зони за готвене

Използвайте копчетата на зоните за готвене за да включите стъклокерамичните зони за готвене. Завъртете копчето на зоната за готвене на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	1	2 — 3	4 — 6
	загриване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Ниво на готвене	1	2	3
	загриване	задушаване, готвене	готвене, пържене

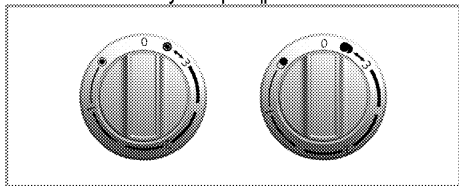
Изключване на стъклокерамичните зони за готвене

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

Използване на мултисегментовите зони за готвене

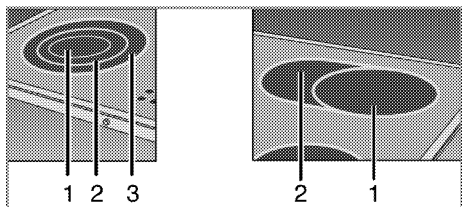
Мултисегментовите зони за готвене ви позволяват използване на тенджери с различен размер върху една и съща зона за готвене. При активиране на тези зони за готвене най-напред се включва най-вътрешната зона.

1. За да промените диаметъра на активната зона за готвене, завъртете контролното копче по посока на часовниковата стрелка.
2. При промяна на радиуса на зоната за готвене се чува прищракване.



Изключване на мултисегментовите зони за готвене

1. Завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция за да изключите зоната за готвене. Всички сегменти на зоната за готвене се изключват.



- 1 Позиция 1
- 2 Позиция 2

3 Позиция 3



Позиции 2 и 3 на
мултиsegmentовите зони за готвене
не работят самостоятелно.

6 Как да работите с фурната

Основна информация за печене, пържене и запичане



ОПАСНОСТ

Риск от изгаряне с гореща пара!

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Препоръчително е да сложите формата за печене по средата на поставката.
- Изберете правилната позиция на рафта преди да включите грила - не местете рафтовете на фурната ако са горещи.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер ще осигури по-добър резултат, когато приготвяте цяло пиле, пуйка или голямо парче месо.
- Месото с кокали отнема 15 до 30 минути повече за да се изпече, отколкото същото количество месо без кокали.
- Трябва да предвидите около 4-5 минути време за приготвяне за сантиметър височина на месото.
- Оставете месото да си почине във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата в огнеупорен съд трябва да се постави върху поставката на средно или по-ниско ниво.

Tips for grilling

Грилът е идеален за приготвяне на месо, риба и пиле – получава се приятен загар без да изсушава месото твърде много. Пържоли,

шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата за запичане по скарата за печене или по тавата с решетка за печене, така че да не надвишават размерите на нагревателя.
- Плъзнете скарата за печене или тавата на желаното ниво във фурната. Ако печашото се е поставено върху решетката за печене, на дъното поставете съда за мазнината за да събира изтичащото.
- За по-лесно почистване добавете вода в съда за мазнината.



Има опасност от пожар при храна, които не са подходящи за печене!

За печене използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна



Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.

Избор на температура и режим на работа



1 Селектор за функциите

2 Селектор за термостата

Работните режими на електрическата фурна се избират с помощта на функционалното копче. Температурата се настройва с термостатното копче.

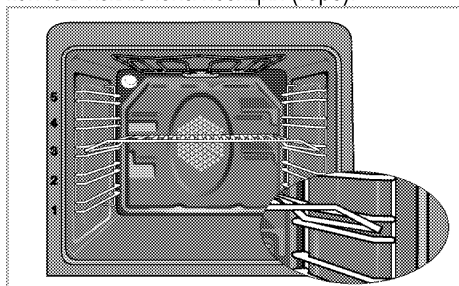
Всичките функции на фурната се изключват чрез преместването на съответния бутон на изключена позиция (нагоре).

1. Настройте термостатното копче на желаната температура.
2. Настройте функционалното копче на необходимия работен режим.

» Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

Изключване на електрическата фурна

Преместете функционалното и термостатното копче в изключена позиция (горе).



Положения на скарата (зависи от модела)

Много е важно да позиционирате теления грил правилно върху решетката на фурната.

Теленият грил трябва да е разположен така, че да влиза в прорезите на решетката на фурната, както е показано на фигурата.

Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се отличава от подредбата върху вашия уред.

Горен и долен нагревател



Горният и долният нагревател са включени. Хранителните продукти се загреват едновременно от горната и долната част. Подходящо напр. за кейкове, сладки и ястие във форми за печене. Печете само една тава.

Долно нагряване



Включено е само долното нагряване. Особено подходящо за ястия, като пицата, които е желателно да се пекат отдолу.

Горно и долно нагряване с конвекционно вентилиране.



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) са включени. С помощта на вентилатора топлият въздух се разпространява равномерно и бързо по цялата фурна. Печете само една тава.

Повърхност на грила



Големият грил (под капака на фурната) работи. Подходящ за запичане на големи количества.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Грил с конвекционна вентилация



Ефектът на грила не е толкова силен колкото с нормално запичане.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

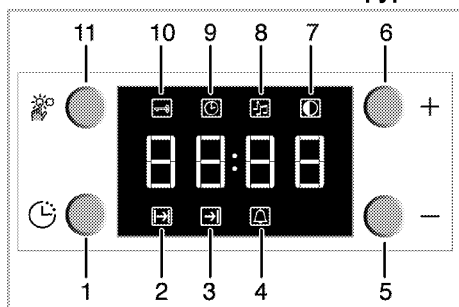
Бързо загреване



Този режим се използва за бързо загреване на фурната. Този режим **не** е подходящ за приготвяне на храна.

- След избирането на този режим, изберете желаната температура. Лампата на термостата свети и фурната се загрева.
- Когато загреването приключи, лампата се изключва. След това изберете желания режим на работа за приготвянето на храната.

Използване на часовника на фурната



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон



Максимално време, което може да се настрои до края на готвенето е 5 часа и 59 минути. В случай, че тока спре, програмата ще се прекъсне. Нужно е повторно програмиране.



Когато правите някаква настройка, съответните символи на дисплея премигват. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.



Ако не е направена никаква настройка за готвене, часът не може да бъде настроен.



Времето за готвене се показва след като готвенето започне.

Печене с посочване на времето на приготвяне:

Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като настроите времето за приготвяне на часовника.

1. За да настроите времето на готвене, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене (2).
2. Натиснете копчета '-' / '+' (5/6) за да настроите времето на приготвяне.
» След като времето на готвене е настроен, символът за печене свети постоянно.

Ако желаете да настроите крайния час на готвене за по-късен час:

След като настроите времето за готвене на часовника, можете да настроите крайния час на готвене за по-късно.

1. За да настроите времето на готвене, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене (2).
2. Настройте времето на готвене с копче Минус (5) и Плюс (6).
» Символът за време на готвене остава осветен (на дисплея за постоянно) след настройване на времето на готвене.

3. За да настроите времето за край на готвенето, натиснете копче Програма (1) и активирайте символ Време на готвене(3).
4. Натиснете копчета - (5) and + (6) за да настроите край на времето на готвене.
 - » След като се настрои края на времето за готвене, символът за краен час на готвене и символът за печене светят постоянно. Символът за край на времето за готвене (3) ще изчезне веднага щом готвенето започне.
5. Поставете ястието във фурната.
6. Избор на работен режим и температура.
 - » Таймерът на фурната автоматично изчислява началото на времето за готвене чрез зададения край на времето за готвене и периода за готвене. Избраният режим се активира когато готвенето започне, като фурната се загрява до настроената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.
7. След завършване на процеса на готвене, на дисплея се изписва **"End" ("Край")** и се чува аларменият сигнал.
8. Аларменият сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

i

Ако заглушите алармата с произволен клавиш, фурната ще започне отново своята работа.

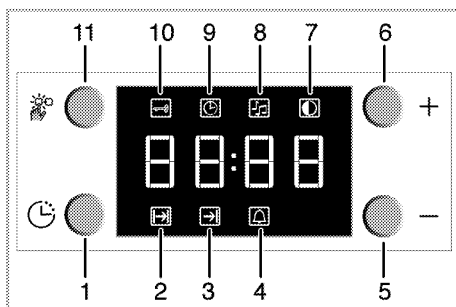
Ако натиснете произволен клавиш в края на алармения период, фурната отново ще започне своята работа.

9. Изключете фурната с помощта на копчето за температурата и копчето за функциите.

Как да използвате програмното заключване

Активирайте програмното заключване

Можете да предотвратите използването на бутоните за часовника чрез активиране на заключващата функция.



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час
- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон



При активирана функция блокиране, бутоните на часовника освен бутон 11 не могат да се използват.

1. Натиснете бутон 11 за да активирате символа за заключване (10).
 - » **"OFF"** ще се появи на екрана.
2. Натиснете бутон 6 за да активирате заключването.
 - » След като се настрои блокирането, ще се изпише **"ON"** и символа за блокиране ще остане.

Активирайте програмното заключване

1. Натиснете бутон 11 за да активирате символа за заключване (10).
 - » **"ON"** ще се появи на екрана.
2. Натиснете бутон 5 за да деактивирате заключването.
 - » **"OFF"** ще се появи след като заключването се деактивира.

Таблица с времето за готвене

 Посочените стойности са измерени във лаборатория. Вашите стойности може да се различават от посочените.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температур (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Едно ниво		3	175	30 ... 45
**Кексове във форма	Едно ниво		3	175	30 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	180 ... 200	10 ... 20
**Кифлички	Едно ниво		3	160 ... 170	20 ... 30
**Баница от тесто	Едно ниво		3	200	20 ... 30
**Мазна баница	Едно ниво		3	190	25 ... 35
**Мая	Едно ниво		3	190	20 ... 40
**Лазаня	Едно ниво		2	180	25 ... 45
**Пица	Едно ниво		2	200	15 ... 25
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		2	25 мин. 220, след това 180 ... 190	60 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/max, след това 190	55 ... 65
Пуйка (нарязана)	Едно ниво		2	25 мин. 250/max, след това 190	60 ... 100
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(**) При готвене, изискващо предварително загреване, загрейте в началото докато лампата на термостата изгасне.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвътре, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете

Печене и запичане

 Ниво 1 е долното ниво на фурната.

тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

 Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги

пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.

- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Как да работите с грила



Преди да използвате фурната трябва да настроите таймера. Ако таймерът не е настроен, фурната не може да работи.



По време на печенето затворете вратата на фурната.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.

в зависимост от дебелината

Ползване на часовника като аларма

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.

Включване на грила

1. Настройте функционалното копче на символа с грил.
2. Настройте температурата на грила.
3. При необходимост, подгрейте за 5 минути.
» Включва се лампичката на термостата.

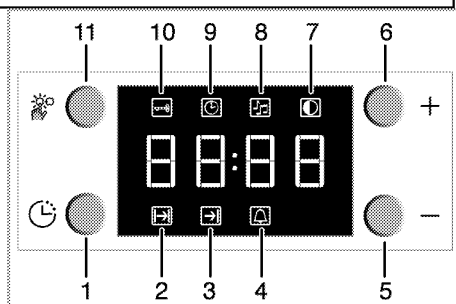
Изключване на грила

1. Преместете контролера на грила в изключена позиция (горе).

Положения на скарата

За оптимално покритие на грила, разположете рафта в предната част на фурната, като не бива да е в контакт със стъклената врата. Ако рафтът е пъхнат докрай във вътрешността на фурната, покритието на грила е по-малко.

Готварска плоча за печене



- 1 Копче за програми
- 2 Време за готвене
- 3 Край на времето за готвене
- 4 Аларма
- 5 Бутон минус
- 6 Бутон плюс
- 7 Настройка на яркостта на екрана
- 8 Сила звук на алармата
- 9 Настоящ час

- 10 Заклучване на бутоните
- 11 Настройващ бутон

Настройване на алармата

1. Натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа за час на алармата (4).



Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

2. Настройте часа на алармата с копчета '-' / '+' (5/6).

» Символ аларма остава осветен и часът на алармата се появява на дисплея след като алармата бъде настроена.

3. В края на периода на алармата, символът за час на алармата (4) започва да премигва и аларменият сигнал прозвучава.

Изключване на алармата

1. За да спрете алармата натиснете което и да е копче.

» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже часът в момента.

Ако желаете да откажете алармата:

1. За пренастройване на алармения час, натиснете копчето за програмите (1) за да активирате символа на алармата (4).
2. Натиснете и задръжте копче '-' (5) докато на дисплея се изпише "00:00".



Часът на алармата се показва. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткия период.

Промяна на алармения тон

1. Натиснете копчето за настройка (11) за да активирате символа за тон на алармата (8).
2. Настройте желания тон като използвате копчета '-' / '+' (5/6).

» Избраният тон на алармата ще се появи като "b-01", "b-02" или "b-03" на дисплея.

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.



ОПАСНОСТ

Риск от токов удар!

За да избегнете токов удар прекъснете електрическото захранване преди да почистите уреда.



ОПАСНОСТ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети.



За чистене не използвайте почистващи средства с пара.

Почистване на котлона

Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнена със студена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остане следи от измивния препарат.

Подсушете с мек сух парцал. Остатъчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни.

Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта. Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и контролните копчета с влажен парцал и подсушете.



Повреда по контролния панел!
При почистването на контролния панел
не премахвайте контролните копчета.

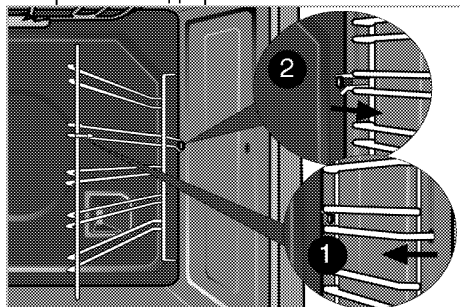
Почистване на фурната

Не се изисква никакъв специален почистващ препарат за почистването на фурната.

Препоръчва се да забършете фурната с влажен парцал докато е все още топла.

За почистване на страничната стена,

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.

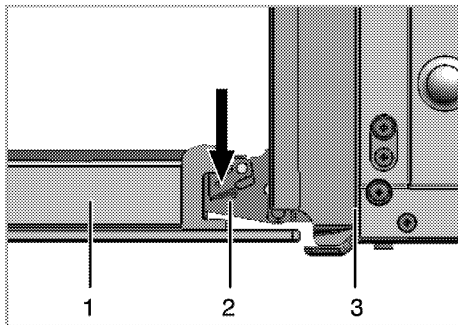


Почистване на вратата на фурната

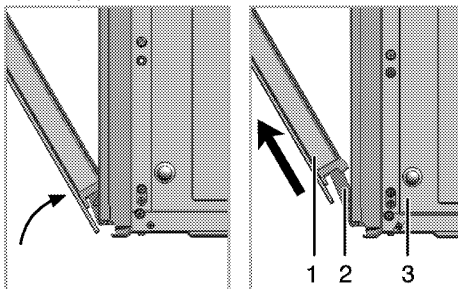
Не използвайте никакви абразивни препарати или остри метални гъби за почистване на вратата на фурната; те могат да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

Демонтиране вратата на фурната

1. Отворете предната врата.
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Предна врата
- 2 Панта
- 3 Фурна



3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

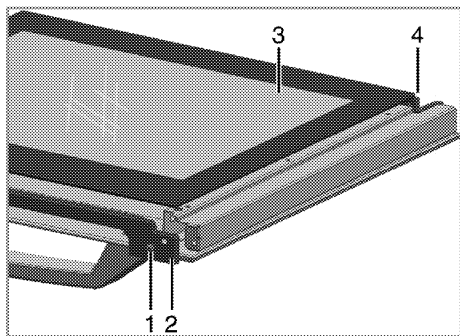


Стъпките, извършени по време на премахването, трябва да се направят в обратен ред (стъпки 4, 3, 2 и 1) за обратното поставяне на капака. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.



- 1 Винт
- 2 Пластмасов профил
- 3 Вътрешен стъклен панел
- 4 Пластмасов прорез
2. Извадете винта (1) с отверка
3. Извадете профила (2), прикрепен към вътрешното стъкло (3).
4. След това сглобете вратата отново, поставете вътрешната стъклена рамка (3) в пластмасовите отвори (4) и сглобете профила.

Подмяна на лампата във фурната



ОПАСНОСТ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

За да избегнете риска от токов удар се уверете, че уреда е изключен и охладен.



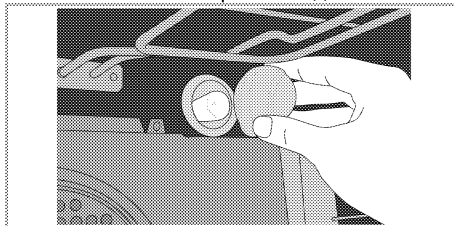
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации*, стр. 5. Можете да се сдобие с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обратно на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба..



Нормално е да излиза пара по време на работа. Това не е повреда.

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.



Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. Това не е повреда.

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> Проверете контакта.
- Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират. >>> Заклучването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го. (Виж. *Как да използвате програмното заключване*, стр. 20)

Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> Подменете лампата на фурната.
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

Фурната не се загрява.

- Няма настроени функция и/или температура. >>> Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> Настройте часа. (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.

- Имало е прекъсване на тока. >>> Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.