



Вградена фурна
Ръководство за употреба
Вбудована духовка
Посібник користувача



BBIS17300BCS

385440633_6/ BG/ UK/ R.AE/ 20/06/23 16:59
7724086726

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководството за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	4
1.1	Предназначение	4
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	5
1.3	Електрическа безопасност.....	5
1.4	Безопасност при транспортиране	7
1.5	Безопасност при монтажа.....	7
1.6	Безопасност при употреба.....	8
1.7	Предупреждения за температурата	8
1.8	Използване на аксесоари	9
1.9	Безопасност при готвене	9
1.10		10
1.11	Безопасност при поддръжка и почистване	10
2	Инструкции за околната среда.	11
2.1	Директива за отпадъците.....	11
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	11
2.2	Информация за пакетиране.....	11
2.3	Препоръки за пестене на енергия	11
3	Вашият продукт.....	12
3.1	Представяне на продукта	12
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта	12
3.2.1	Control Panel	13
3.2.2	Представяне на контролния панел на фурната.....	13
3.3	Функции за работа на фурната	14
3.4	Продуктови аксесоари.....	15
3.5	Използване на аксесоари за продукта	15
3.6	Технически спецификации.....	18
4	Първа употреба.....	19
4.1	Първоначална Настройка	19
4.2	Първоначално почистване.....	19
5	Използване на фурната	20
5.1	Обща информация за използване на фурната.....	20
5.2	Работа на контролния модул на фурната	20
5.3	Готвене с помощта на пара	22
5.4	Настройки	23

6 Обща информация за печенето 25

6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	25
6.1.1	Сладкиши и храни на фурна..	26
6.1.2	Месо, риба и птици	28
6.1.3	Грил.....	29
6.1.4	Готвене на пара	31
6.1.5	Тестови храни	32

7 Поддръжка и почистване..... 33

7.1	Обща информация за почистване.....	33
7.2	Аксесоари за почистване.....	35
7.3	Почистване на контролния панел	35
7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	36
7.5	Лесно почистване с пара.....	37
7.6	Почистване на вратата на фурната.....	38
7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	39
7.8	Почистване на лампата на фурната.....	39

8 Отстраняване на неизправности 41



1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за отопление, затопляне на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
- Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте на деца да сядат върху нея. Може да причините преобръщане на фурната или повреда на пантите на вратата.
- За безопасността на децата, изрежете щепсела и направете продукта неработещ, преди да го изхвърлите.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се

извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да е на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъка на котлона). Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Продуктът не трябва да се включва в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- Ако вашият продукт няма захранващ кабел, използвайте само

захранващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".

- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да се повредят.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели или междинни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено

от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от контакта, счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте, като дърпате кабела, винаги изваждайте, като държите щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете образуване на дъга.

1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.

- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте други предмети върху продукта и го носете изправен.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете продукта здраво с тиксо, за да предотвратите повреда на подвижните или движещи се части на продукта и продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за повреди, възникнали по време на транспортирането.

1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на топлина (радиатори, печки и др.).

- Дръжте обкръжението около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не трябва да се монтира зад декоративни врати.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
- Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжте за частта с пантите.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такива, изключете електрическите / газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете нещо или по друга причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.



1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части на продукта ще бъдат горещи по време на употреба. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се доближават до продукта без да са придружени от възрастен.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като ръбовете ще бъдат горещи, докато работи.

- Тъй като може да излезе пара, стойте настрана, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите Ви.
- По време на работа продуктът може да се нагорещи. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици за фурна, докато поставяте храна в горещата фурна или изваждате храната от горещата фурна и т.н.



1.8 Използване на аксесоари

- Важно е решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела **"Използване на аксесоари"**.
- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги избутвайте принадлежностите до края на зоната за готвене.



1.9 Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Хранителни отпадъци, масло и др. в зоната за готвене може да се запалят. Преди готвене отстранете тази груба мръсотия.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.
- Не загревайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна. Отстранете

излишните парчета хартия, устойчива на мазнина, висящи от аксесоара или контейнера, за да избегнете риска от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте намаслена хартия при температура на фурната, по-висока от максималната работна температура, посочена на намазнената хартия, която използвате. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.

- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Освен това не поставяйте храната твърде далеч в задната част на

скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10



1.11 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена гъба или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

- Винаги поддържайте контролното табло чист и сух. Влажната и мръсна

повърхност може да причини проблеми при работата на функциите.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте отпадъчния

продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с

националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

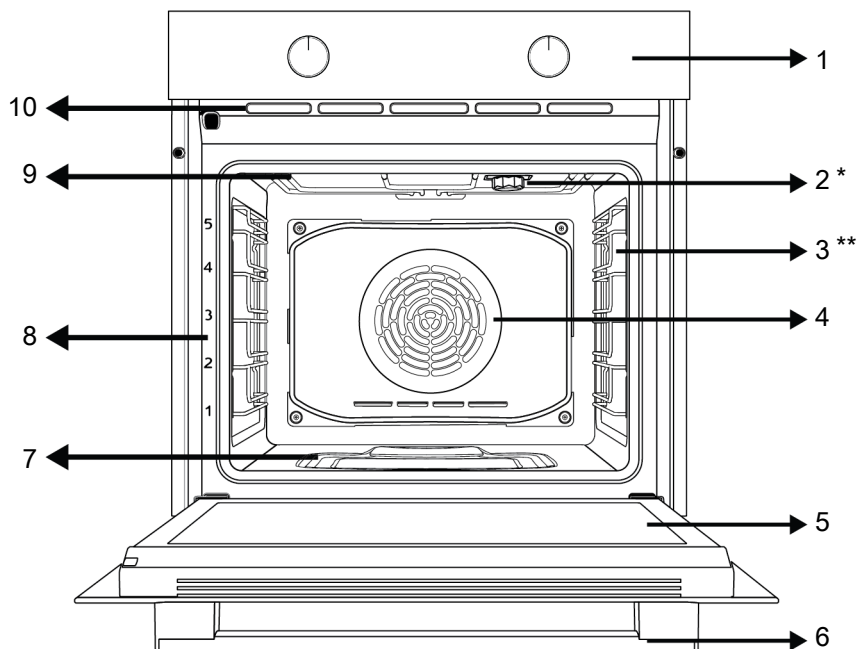
Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако приготвяте ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.

3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта



1 Контролен панел

3 Телени рафтове

5 Врата

7 Съд за вода за готвене с помощта на пара

9 Горен нагревател

2 Лампа

4 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)

6 Дръжка

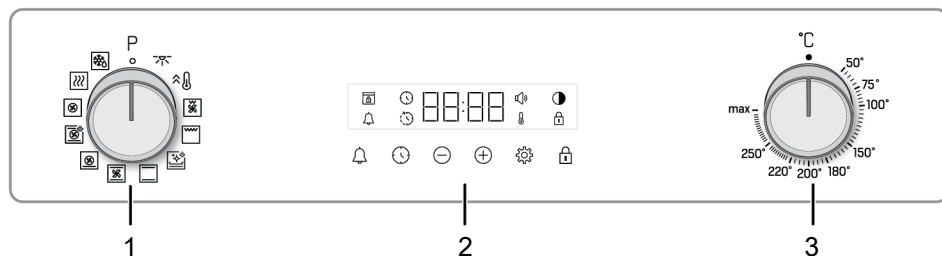
8 Рафтови позиции

10 Вентилационни отвори

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта.

Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.



- 1 Копче за избор на функция
- 3 Копче за избор на температура

- 2 Таймер

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

3.2.2 Представяне на контролния панел на фурната

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за температура

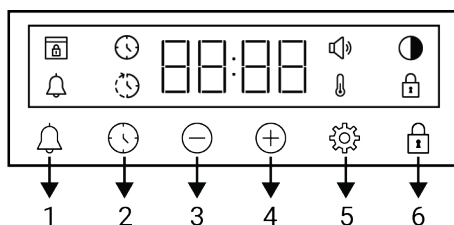
Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за температура на дисплея на таймера. Символът за температура се появява на дисплея, когато готвенето започне, и символът за температура изчезва, когато уредът достигне зададената температура. Когато температурата във

фурната падне под зададената температура, символът за температура се появява отново.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

- : Символ за време на печене
- : Символ за край на печенето *
- : Символ за аларма
- : Символ за яркост
- : Символ за ключалка
- : Температурен символ
- : Символ за ниво на звука
- : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта.
Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските

температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

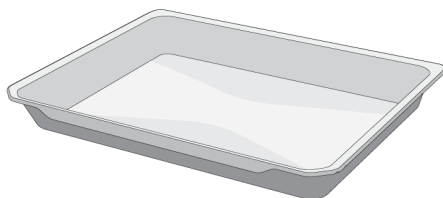
Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната	-	Във фурната не работи нагревател. Само лампата на фурната свети.
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Нагревател с вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходящ е за готвене в няколко тави на различни нива на рафта.
	Функция за пица	*	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходяща е за приготвяне на пица.
	"3D" функция	*	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за готвене на пара.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.

	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Спомагач	-	Всички нагреватели на фурната работят. Тази работна функция се използва за бързо нагряване на фурната до желаната температура (предварително загряване). Не го използвайте за готвене на храна.
	Поддържайте топло	*	Използва се за поддържане на температурата на храната, готова за сервиране за дълго време.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

3.4 Продуктови аксесоари

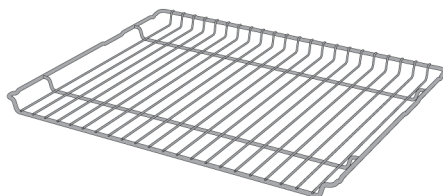
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



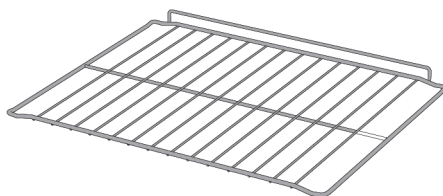
Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушават на желания рафт.

При модели с телени рафтове :



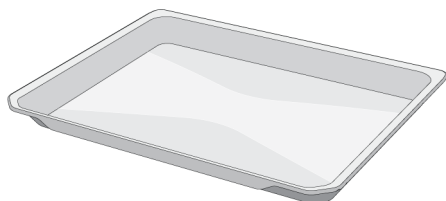
При модели без телени рафтове :



 Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Дълбока тава

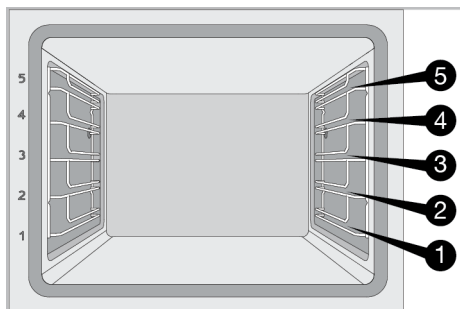
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течачи масла при използване на скарата.

3.5 Използване на аксесоари за продукта

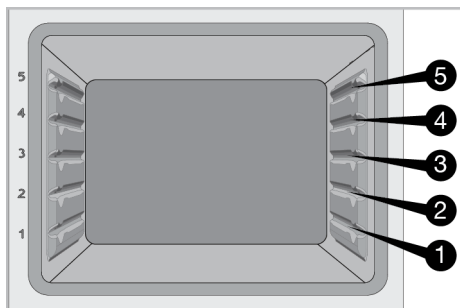
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



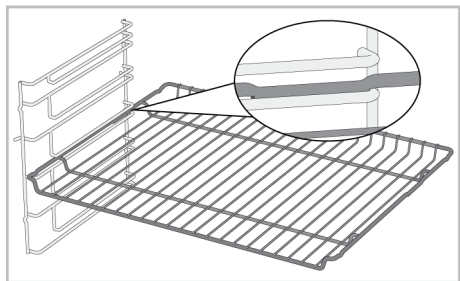
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скарка върху рафтовете за готвене

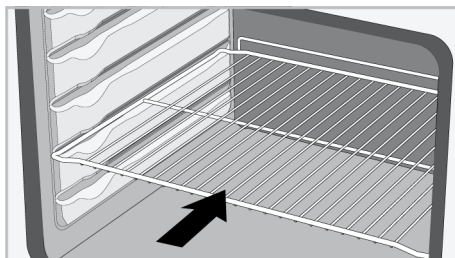
При модели с телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скарка върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желанния рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

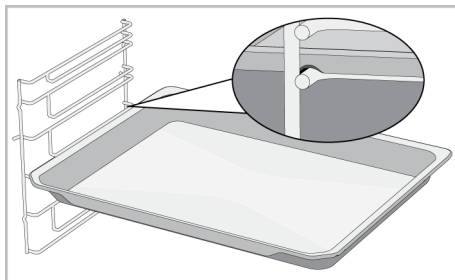
От решаващо значение е да поставите правилно телената скарка на страничните рафтове. Телената скарка има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желанния рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

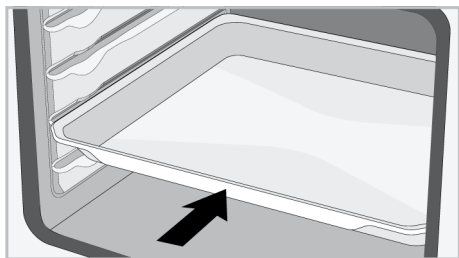
При модели с телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желанния рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепва върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

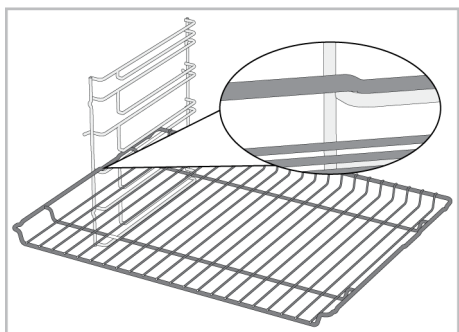
Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желанния рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.



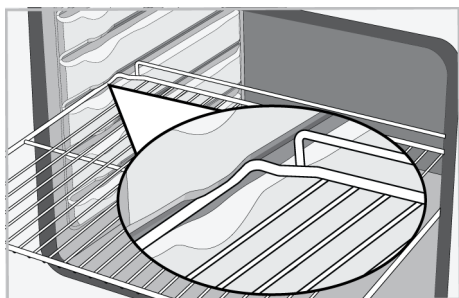
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :



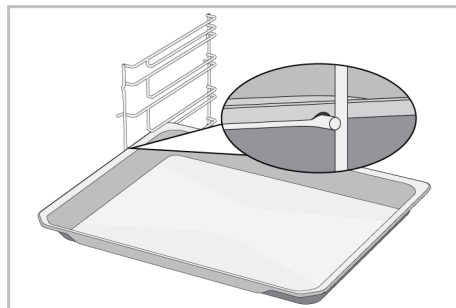
При модели без телени рафтове :



Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

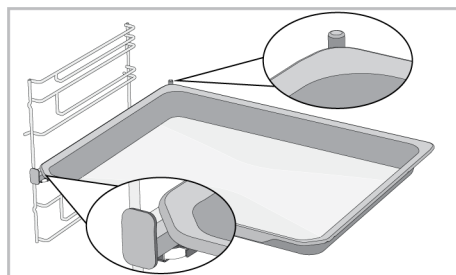
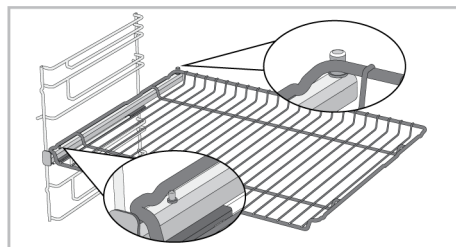
Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я

дърпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телената скара могат лесно да се монтират и демонтират. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да опират в ръбовете на скарата и тавата (показано на фигурата).



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	595 /594 /567
Монтажни размери на фурната (височина / ширина / дълбочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	3,3
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

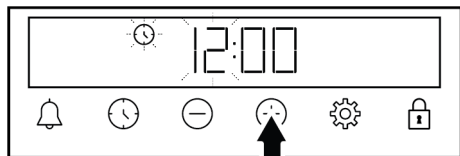
4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

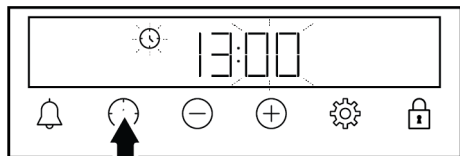
4.1 Първоначална Настройка

i Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

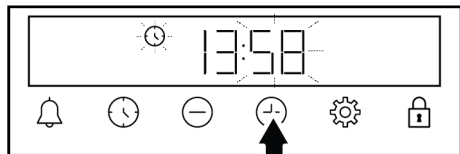
1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея ще мигат "12:00" и ⌚ символ.
2. Задайте часа, като докоснете ⏸/⏹ бутона.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните ⏸/⏹, за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутона ⌚ или ⚙️.

⇒ Часът е зададен и символът ⌚ изчезва от дисплея.

i Ако първият таймер не е зададен, "12:00" и символът ⌚ продължават да мигат и вашата фурна няма да стартира. За да работи вашата фурна, трябва да потвърдите часа, като настроите часа или докоснете бутона ⌚, когато е на "12:00". Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.

i В случай на прекъсване на електрозахранването, настройките за часа се анулират. Трябва да се настрои отново.

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната ► 14)". Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте

абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори с нищо. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

Ако желаете лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работно състояние "Лампа на фурната" с копчето за избор на функция.

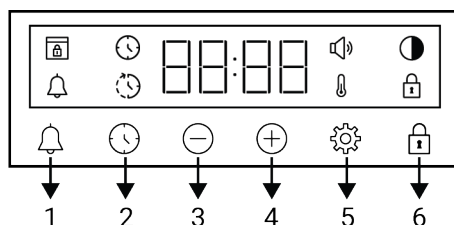
нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

5.2 Работа на контролния модул на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5 часа 59 минути. В случай на прекъсване на захранването, програмата се отменя. Ще трябва да програмирате отново.
- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Трябва да се изчака кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- Ако е направена настройка за готвене, времето не може да се регулира.
- Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на дисплея.
- В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете ⌚ бутона за дълго време.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки

6 Бутон за заключване

Показване на символи

-  : Символ за време на печене
-  : Символ за край на печенето *
-  : Символ за аларма
-  : Символ за яркост
-  : Символ за ключалка
-  : Температурен символ
-  : Символ за ниво на звука
-  : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта.
Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.

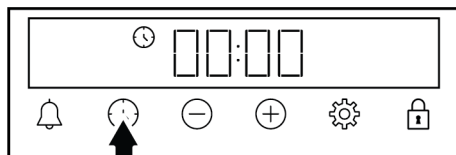
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи незабавно при избраната функция и температура, а символът  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва да контролирате готвенето и да го изключите сами. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Готвене чрез настройка на времето за готвене:

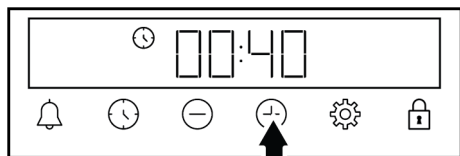
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът  за времето за готвене.



След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете  директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с  бутона.

3. Задайте времето за готвене, като докоснете $\oplus/\ominus$ бутони.



i Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва обратно отброяване и символът ⌚ се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, ⌚ символът изчезва.

5. След изтичане на зададеното време за готвене, на дисплея се появява **"Край"**, символът ⌚ мига и таймерът издава звуков сигнал.
6. Предупреждението звучи в продължение на две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

i Ако се натисне който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторната работа на фурната след края на предупреждението, изключете фурната, като завъртите копчето за температурата и копчето за функциите на позиция „0“ (изключено).

5.3 Готвене с помощта на пара

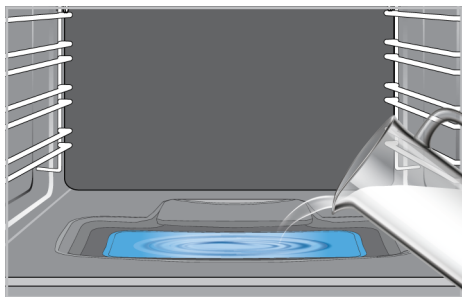
Вашата фурна има функция за готвене с пара. По-добри резултати при печене се постигат с помощта на пара. Асистентът на пара гарантира, че повърхността на сладкишите е по-ярка, коричката им е по-хрупкава и те са по-обемни. Освен това готвенето с помощта на пара намалява загубата на влага от храни като месо и им позволява да бъдат приготвени по-сочни отвътре и по-вкусни.

Общи предупреждения

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството.
- Кондензът, образуван на вратата на фурната след готвене на пара, може да започне да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратичката на фурната, избършете конденза.
- Стойте далеч, когато отваряте вратичката на фурната, тъй като по време на и след готвене с пара може да излиза пара и топлина. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- Ако във фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.

За готвене с пара:

- След като проверите масата за печене с пара и зададете функцията, определете температурата, времето и количеството вода, което да добавите според храната, която искате да готвите. Можете сами да зададете тези стойности за печене, което не е включено в таблицата.
- Изсипете количеството вода, което ще използвате според храната си, в басейна на дъното на фурната.



Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.

3. Превключете копчето за избор на функция на желания режим на работа с пара.

4. Превключете копчето за температура на желаната температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът  изчезва.

5. Поставете храната си във фурната на препоръчителната позиция на решетката.

⇒ Печенето започва.

6. След като печенето приключи, изключете фурната, като поставите копчетата за функция и температура на изключено положение.



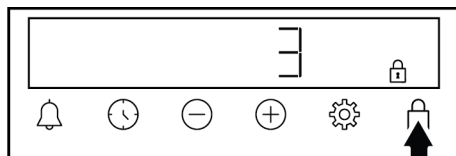
Ако на дъното на фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай водата, останала на пода на фурната, може да причини калцификация.

5.4 Настройки

Активиране на заключването на клавишите

Използвайки функцията за заключване на бутоните, можете да защитите таймера от смущения.

1. Докоснете бутон докато  символ се покаже на дисплея.



⇒ Символът  се показва на дисплея и започва обратното броене 3-2-1. Заклучването на бутоните се активира, когато обратното броене приключи. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.



Ако пуснете бутон преди края на обратното броене, заключването на бутоните не се активира.



Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е включено. Заклучването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Докоснете бутон докато  символ изчезне от дисплея.

⇒ Символът  изчезва от дисплея и заключването на бутоните е деактивирано.

Настройка на алармата

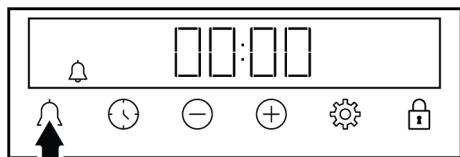
Можете също да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за

предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от Вас време изтече, таймерът ви издава звуково предупреждение.

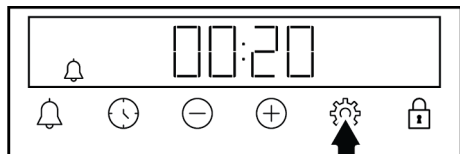


Максималното време за аларма може да бъде 23 часа 59 минути.

1. Докоснете докато се появи символът на дисплея.



2. Задайте часа на алармата с бутоните $\oplus/\ominus$.



⇒ След като настроите часа на алармата, символът остава да свети и времето на алармата започва обратно отброяване на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като времето за алармата изтече, символът започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

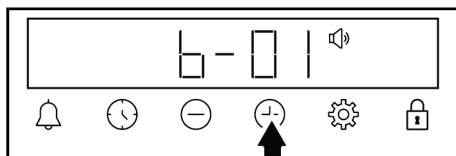
⇒ Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

Ако искате да отмените алармата;

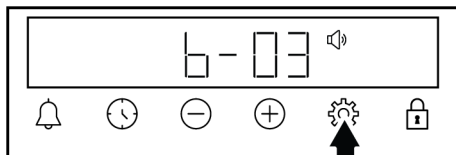
1. Докоснете бутона , докато символът се появи на дисплея, за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът **“00:00”**.
2. Можете също така да отмените алармата, като докоснете бутон за дълго време.

Регулиране на силата на звука

1. Докоснете бутон, докато символът се появи на дисплея.



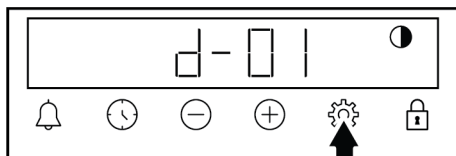
2. Задайте желаното ниво чрез $\oplus/\ominus$ бутони. (**b-01-b-02-b-03**)



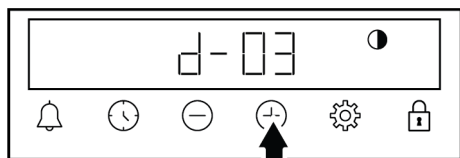
3. Докоснете бутона за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за сила на звука става активна след известно време.

Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете бутон, докато символът се появи на дисплея.



2. Задайте желаната яркост с $\oplus/\ominus$ бутони. (**d-01-d-02-d-03**)

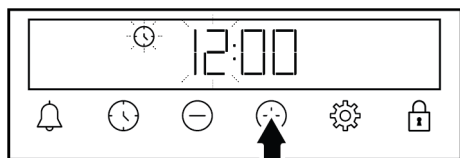


3. Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за яркост става активна след известно време.

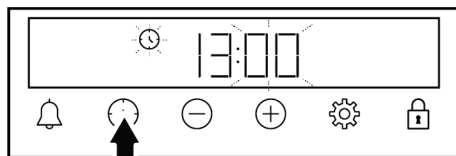
Промяна на часа

На вашата фурна, за да промените часа, който предварително сте задали:

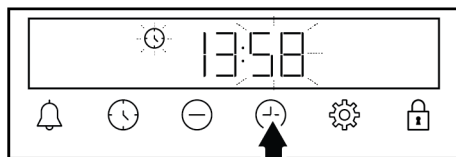
1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.
2. Задайте часа, като докоснете  бутони.



3. Докоснете  или  бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните  , за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутон  или .

⇒ Часът е зададен и символът  изчезва от дисплея.

6 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части

на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.

- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията,

предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.

- Нарезете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепащ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност

на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.

- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.

- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	35 ... 45
Тестени изделия	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	200	35 ... 45
Тестени изделия	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 30
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 40
Цял хляб	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20
Пица	Стандартна тава *	Функция за пица	2	280	5 ... 10

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45
бисквитка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Тестени изделия	1-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Кифличка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.

- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се

разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.

- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 170	110 ... 120
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	"3D" функция	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загаряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

6.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват.

Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.

- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загреване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

Нисък грил подпомаган от вентилатор

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	200	30 ... 35
Пилешки късчета	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	30 ... 40
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Телена скара - Поставете една тава на долния рафт	Нисък грил подпомаган от вентилатор	3	15 мин. 250, след 180 ... 190	90 ... 110

Не загрявайте предварително ястията, препоръчани в тази грил таблица.

6.1.4 Готвене на пара

Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството. Вижте раздела „Функции за работа на фурната“ [► 14] за функциите за готвене с пара.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване. Продължителностите, посочени в момента на подаване на вода, показват времето, изминало след предварителното загряване.
- Таблицата за готвене съдържа препоръки за готвене, тествани от производителя. Можете да зададете количество вода, температура, функция за готвене с пара и време за храна, която не е в таблицата.
- Гответе на пара с една тава.

Предложения за печене с единична тава - "3D" функция

Храна	Аксесоар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Време за прием на вода	Време за печене (мин) (прибл.)	Прибл. тегло на храната (g)
Цял хляб	Стандартна тава *	2	200	200	преди предварително загряване	30 ... 35	820
Цяло пиле със зеленчуци	Стандартна тава *	2	25 мин. 250/ макс, след 190	250	преди предварително загряване	60 ... 70	2000
Пържола от ребра	Стандартна тава *	3	180	250	преди предварително загряване	65 ... 75	1000
Агнешки бутчета със зеленчуци	Стандартна тава *	3	170	350	преди предварително загряване	90 ... 110	2000

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Време за прием на вода	Време за печене (мин) (прибл.)	Прибл. тегло на храната (g)
Кифла с мая	Стандартна тава *	3	180	200	преди предварително загряване	25 ... 35	1200
Чийзкейк	Стандартна тава *	3	120	200	преди предварително загряване	45 ... 55	1450

Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

6.1.5 Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Готварска таблица за тестови ястия

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове :3 При модели без телени рафтове :2	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове : 3 При модели без телени рафтове : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове :150 При модели без телени рафтове :140	При модели с телени рафтове : 25 ... 40 При модели без телени рафтове : 30 ... 45
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези

остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.

- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амониак, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте нито един компонент от вашия уред в съдомиялна машина.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем иннокс.
- Повърхността от неръждаем иннокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или инноксова повърхност.

- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за инноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и инноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайлiranите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте "Лесно почистване с пара [► 37]".)
- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и недраскаща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.
- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлirани или каталитични стени. Тя варира според модела.

- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Състелени повърхности

- Когато почиствате състелени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят състелената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за състелени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят състелената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху състелената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по състелената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващ препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете състелената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по състелената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате инковите панели с бутон за управление, не използвайте инковски почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

7.4 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

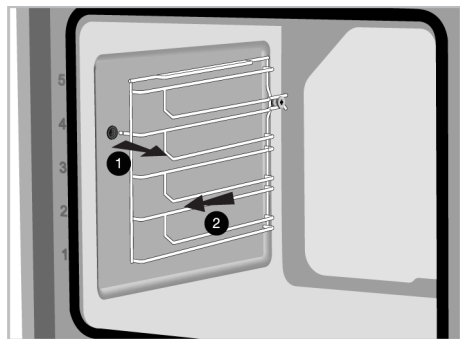
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

Почистване на водния басейн в основата на фурната

В зависимост от честотата на парата, подпомагаща готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, във водния басейн на основата на фурната могат да се появят петна от варовик.

За да премахнете варовика, който може да се появи във водния басейн на основата на фурната след готвене с помощта на пара - лесно почистване с пара, на всеки 2 или 3 операции

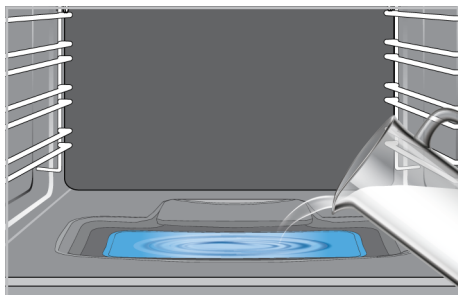
1. Добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към басейна с вода в основата на фурната.



2. Изчакайте поне 30 минути, за да може оцетът да разтвори остатъците от варовик при стайна температура.
3. Почиствайте басейна с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.



Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за почистване на водния басейн в основата на фурната. Не почиствайте варовика, която може да се образува във водния басейн на основата на фурната чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.



За да се повиши ефективността на отстраняването на котления камък, вероятно във водния басейн, в допълнение към стъпките за отстраняване на котления камък по-горе, след всеки 10 употреби:

Изберете работна функция, при която долният нагревател е активен, и включете фурната на 100 °C за 2-3 минути. След това изключете фурната и напръскайте вътрешността на фурната и скарата с почистващ препарат, препоръчан на уебсайта за марката на вашия продукт, във водния басейн на дъното на фурната и оставете за 5 минути. След 5 минути избършете водната локва на пода на фурната с влажна микрофибърна кърпа и я подсушете.

7.5 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Напълнете басейна на дъното на фурната с 200 мл вода.



Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.

3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 20 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.



При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

(Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.) След конденза във фурната може да се появи локва или

влага в канала на съда под фурната.
Избършете този канал на съда с влажна
кърпа след употреба и го подсушете.



7.6 Почистване на вратата на фурната

Можете да свалите вратата на фурната
и стъклата на вратата, за да ги
почистите. Как да свалите вратите и
прозорците е обяснено в разделите
„Сваляне на вратата на фурната” и
„Сваляне на вътрешните стъкла на
вратата”. След като свалите
вътрешните стъкла на вратата,
почистете ги с препарат за миене на
съдове, топла вода и мека кърпа или
гъба и ги подсушете със суха кърпа. За
остатъци от варовик, които могат да се
образуват по стъклото на фурната,
избършете стъклото с оцет и
изплакнете.

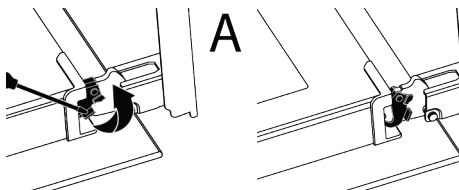


Не използвайте груби абразивни
почистващи препарати, метални
стъргалки, телена вата или
избелващи материали за
почистване на вратата и
стъклото на фурната.

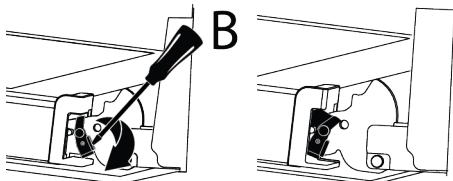
Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.

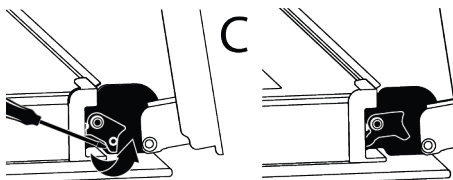
4. (А) тип панта се предлага при нормални типове врати.



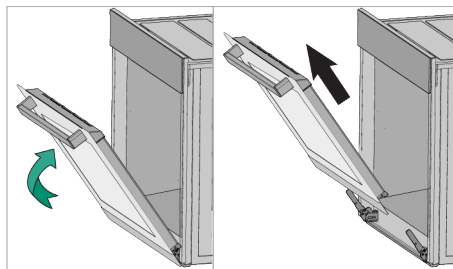
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панта се предлага при типове врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

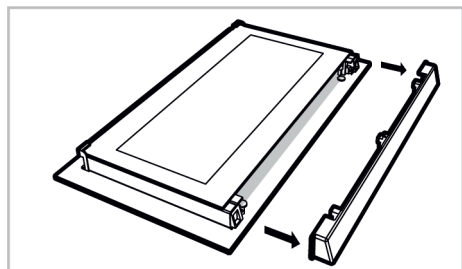
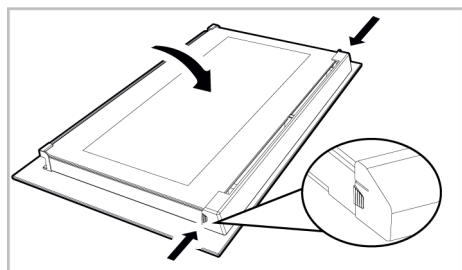


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

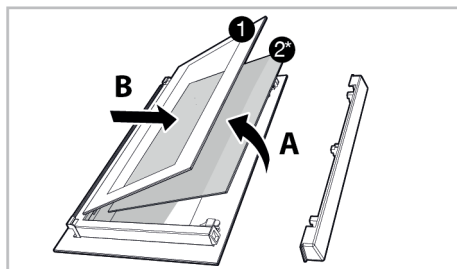
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- | | |
|-------------------------|--|
| 1 Най-вътрешното стъкло | 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт) |
|-------------------------|--|

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "щракване".

7.8 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата

на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

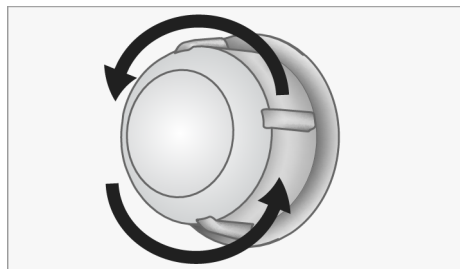
Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

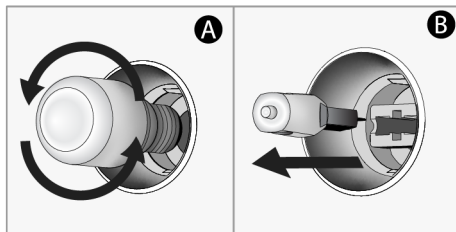
- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



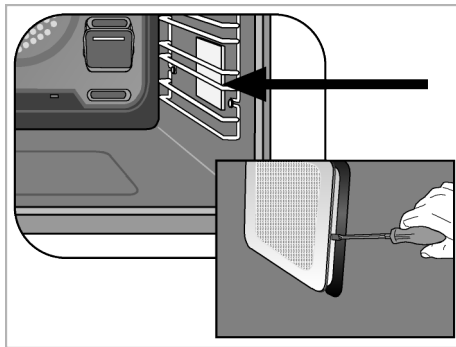
3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



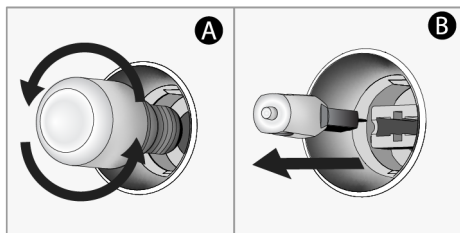
4. Поставете отново стъкления капак.

Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (A), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (B), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазител. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазител. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

(За модели с таймер) Дисплей на таймера мига или символът на таймера е оставен отворен.

- Преди е имало прекъсване на тока. >>> Задайте времето / Изключете копчетата за функциите на продукта и ги превключете отново на желаната позиция.

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	44
1.1 Передбачуване використання ..	44
1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	45
1.3 Електрична безпека.....	46
1.4 Безпека під час транспортування.....	47
1.5 Безпечне встановлення	48
1.6 Безпека використання	48
1.7 Застереження щодо температури.....	49
1.8 Використання приладдя.....	49
1.9 Безпека під час готування.....	49
1.10	50
1.11 Безпечне обслуговування та очищення.....	50
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	51
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	51
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	51
2.2 Інформація щодо упаковки	51
2.3 Поради щодо енергозбереження	51
3 Придбаний виріб	53
3.1 Опис виробу	53
3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування.....	53
3.2.1 Control Panel	54
3.2.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою	54
3.3 Oven operating functions	55
3.4 Додаткове приладдя виробу.....	56
3.5 Use of Product Accessories	57
3.6 Технічні характеристики.....	60
4 Перше використання	61
4.1 Початкове налаштування.....	61
4.2 Початкове очищення	61
5 Використання духовки.....	62

5.1 Загальні відомості про використання духовки	62
5.2 Експлуатація блока керування духовкою	62
5.3 Готування на парі	64
5.4 Налаштування	65
6 Загальна інформація щодо випікання	67
6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці	68
6.1.1 Приготування випічки й страв у печі	68
6.1.2 М'ясо, риба й птиця	71
6.1.3 Гриль.....	73
6.1.4 Готування на парі.....	74
6.1.5 Страви для тестування.....	75
7 Технічне обслуговування та очищення	77
7.1 Загальна інформація щодо очищення	77
7.2 Очищення приладдя	78
7.3 Очищення панелі керування	78
7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)	79
7.5 Легке очищення парою	80
7.6 Очищення дверцят духовки.....	81
7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки	82
7.8 Очищення лампи духовки.....	82
8 Пошук та усунення несправностей	84



1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

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



1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей виріб дозволяється використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, фізичні, сенсорні або розумові навички яких недостатньо розвинені, або тим, у кого відсутній досвід та знання, тільки за умови, якщо їхні дії контролюються, або якщо вони пройшли курс навчання щодо безпечного використання виробу та можливих ризиків під час його використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Не слід допускати до чищення та обслуговування виробу дітей, якщо вони залишаються без нагляду.
- Цей виріб не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти їм грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- Для безпеки дітей відріжте шнур живлення та зробіть виріб непридатним до використання перед його утилізацією.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Необхідно, щоб вилка або місце підключення виробу до електромережі знаходилися в легкодоступному місці (там, де на них не буде впливати полум'я плити). Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний шнур живлення, описаний в розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Не допускайте, щоб шнури живлення торкалися задньої поверхні, тому що це може спричинити їх пошкодження.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені кабелі, або проміжні кабелі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба

замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікати зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Ніколи не вимикайте пристрій з розетки, тягнучи за шнур живлення, завжди витягуйте штепсель з розетки, тримаючи за штепсельну вилку.
- Переконайтеся, що вилка виробу надійно підключена до розетки, що захищає від утворення електричної дуги.



1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Щільно зафіксуйте виріб за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



1.5 Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печей тощо).
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати виріб після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. За таких обставин від'єднайте його від електромережі/мережі

газопостачання і зателефонуйте до авторизованої сервісної служби.

- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят.
- Не залізайте на виріб, щоб дістатися до якогось предмету або з будь-якої іншої причини.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.
- Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.

1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання виробу його доступні частини нагріваються. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтеся безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою через вивільнення пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Під час роботи виріб може нагріватися. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Обов'язково використовуйте термостійкі рукавички для духовки в той час, коли розміщуєте продукти в гарячій духовці або виймаєте страви з гарячої духовки тощо.

1.8 Використання приладдя

- Важливо правильно встановлювати решітку для гриля та деко на решітчастих полицях. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі **«Використання приладдя»**.
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розміщуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.

1.9 Безпека під час готування

- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому

випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.

- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Помістіть жиронепроникний папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиронепроникного паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути їх дотику до нагрівальних елементів духовки. Забороняється використовувати жиронепроникний папір, якщо температура печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиронепроникному папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу печі.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно

духовки. Накопичене тепло може пошкодити дно духовки.

- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для сильного вогню грилю. Також не кладіть інгредієнти занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.



1.10



1.11 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для чищення скла передніх дверцят/верхніх дверцят духовки (за наявності) жорсткі абразивні засоби для чищення, металеві шкребки,

металеві мочалки або відбілювальні засоби. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

- Завжди тримайте панель керування чистою та сухою. Волога і брудна поверхня можуть призвести до проблем з експлуатацією.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої

адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом.

Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попередньо

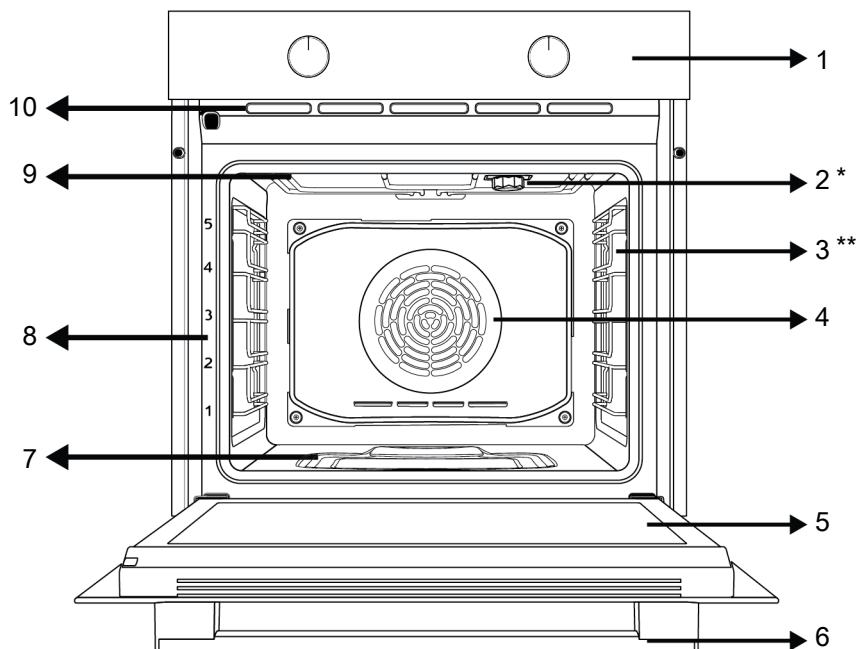
нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.

- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для запікання. Крім того, якщо ви готуєте страви поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу

UK



1 Панель керування

3 Дротяні полиці

5 Дверцята

7 Запас води для готування на парі

9 Верхній нагрівач

2 Лампа

4 Електродвигун вентилятора (за сталевую пластину)

6 Ручка

8 Положення полицок

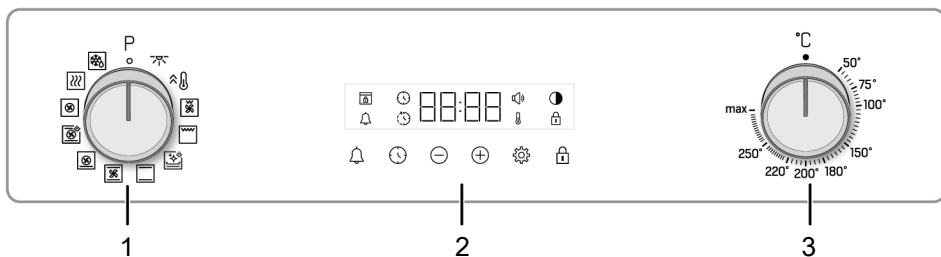
10 Вентиляційні отвори

3.2 Огляд панелі керування виробом і інформація про її застосування

У цьому розділі представлено огляд панелі керування виробом і основна інформація про її застосування. Можуть

існувати відмінності в зображеннях і деяких характеристиках залежно від типу виробу.

3.2.1 Control Panel



1 Ручка вибору функції

2 Таймер

3 Ручка вибору температури

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

3.2.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою

Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Ручка температури

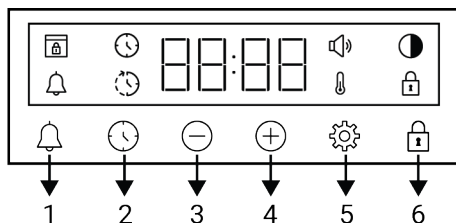
Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор внутрішньої температури духовки

Внутрішню температуру духовки можна зрозуміти за символом температури на дисплеї таймера. Символ температури з'являється на дисплеї, коли починається приготування, і зникає, коли прилад досягає встановленої температури. Коли температура

всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, символ температури знову з'являється.

Таймер



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

Символи на дисплеї

- : Символ часу випічки
- : Символ закінчення часу випічки **
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ рівня гучності
- : Символ блокування дверцят **

*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

3.3 Oven operating functions

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та

найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

UK

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Лампа духовки	-	Жоден нагрівач не працює в духовці. Світиться лише лампа духовки.
	Робота з вентилятором	-	Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном. Духовка не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для продуктів із зерном.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, нагріте тепловентилятором, рівномірно та швидко розподіляється по духовці за допомогою вентилятора. Він підходить для приготування їжі в кількох деках на різних рівнях полиць.
	Функція піци	*	Працює нижній нагрівач і тепловентилятор. Підходить для приготування піци.
	Функція «3D»	*	Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку. Цю функцію також слід використовувати для приготування їжі на пару.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.

	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте малим грилем, швидко розподіляється в піч за допомогою вентилятора. Підходить для смаження невеликих кількостей.
	Бустер	-	Всі нагрівачі духовки працюють. Ця робоча функція використовується для швидкого нагрівання духовки до потрібної температури (попереднє розігрівання). Не використовуйте його для приготування їжі.
	Підтримування температури	*	Використовується для тривалого збереження температури їжі, готової до подачі.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

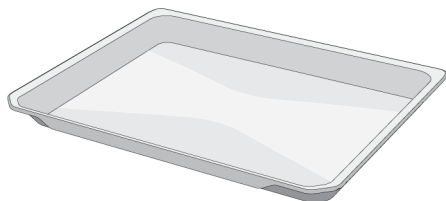
3.4 Додаткове приладдя виробу

У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.

 Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

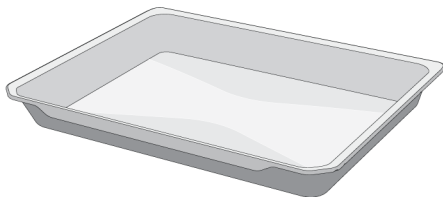
Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



Глибокий лоток

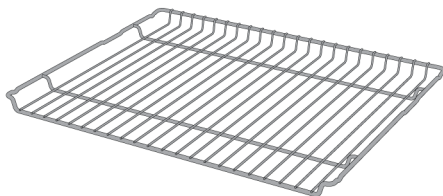
Використовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій під час приготування на грилі.



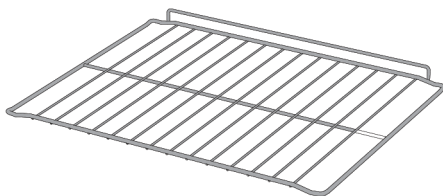
Дротяний гриль

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

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :

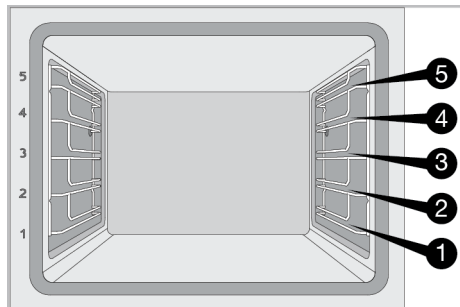


3.5 Use of Product Accessories

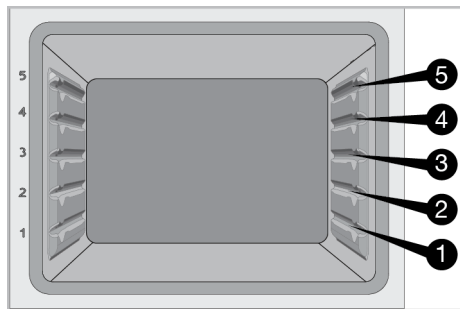
Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дротяними полицями :



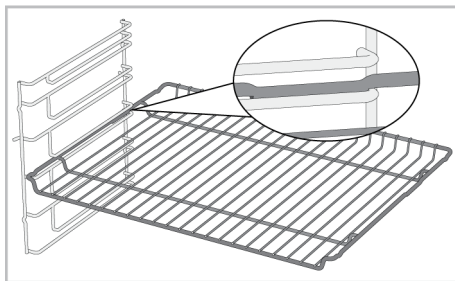
Стосується моделей без дротяних полиць :



Розміщення дротяного гриля на полицях

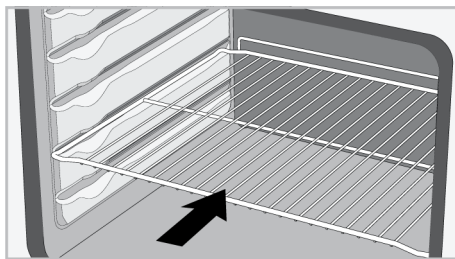
Стосується моделей з дротяними полицями :

Дуже важливо правильно розташувати решітку на решітчастих бічних полицях. Розміщуючи решітку на потрібну полицю, відкрита частина має бути спереду. Для кращого приготування гриль необхідно закріпити на точці зупинки решітки. Він не повинен проходити через точку зупинки, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



Стосується моделей без дротяних полиць :

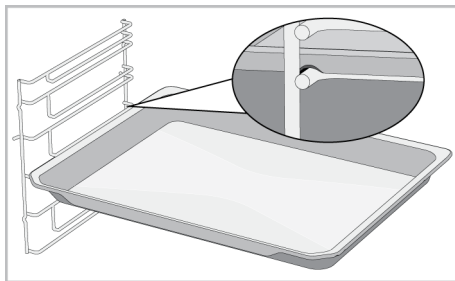
Дуже важливо правильно розмістити решітку на бічних полицях. Решітка має один напрямок при розміщенні на полиці. Розміщуючи решітку на потрібну полицю, відкрита частина має бути спереду.



Розміщення піддону на полицях

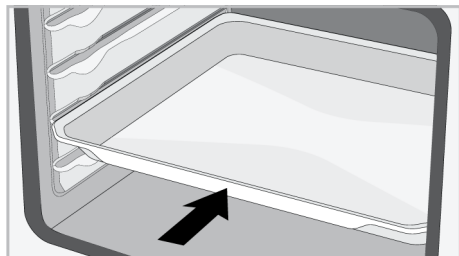
Стосується моделей з дротяними полицями :

Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримання, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітки. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



Стосується моделей без дротяних полиць :

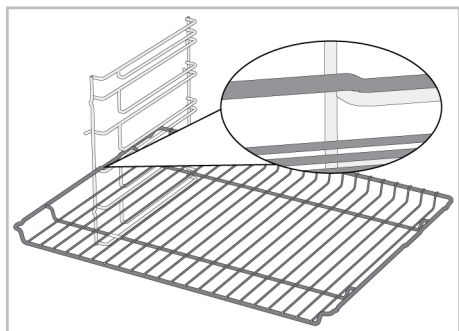
Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримання, повинна бути спереду.



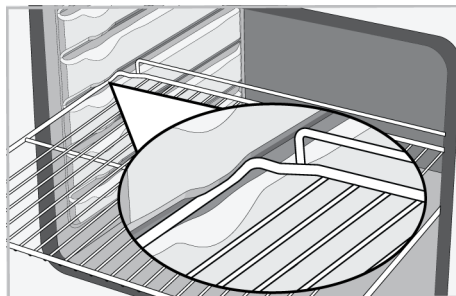
Функція зупинки дротяного гриля

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

Стосується моделей з дротяними полицями :

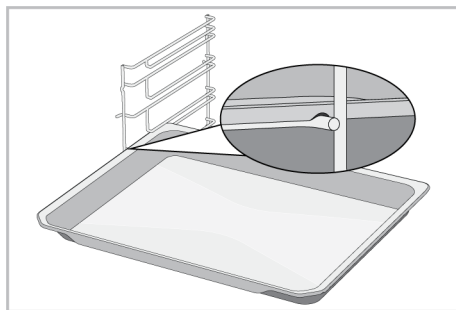


Стосується моделей без дротяних полиць :



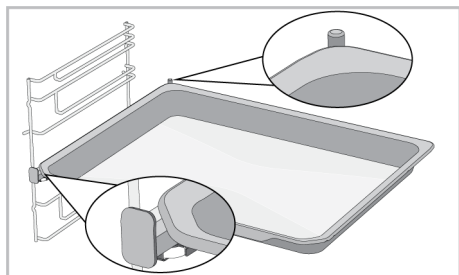
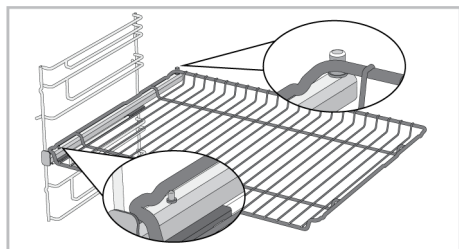
Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних- Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами

Завдяки телескопічним напрямним можна легко встановлювати та знімати підноси або решітку. Використовуючи лотки та дротяні решітки з телескопічною рейкою, слідкуйте за тим, щоб штифти на передній і задній частині телескопічних рейок прилягали до країв решітки та дека (показано на малюнку).



3.6 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	595 /594 /567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина), мм	590-600 /560 /min. 550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Загальне енергоспоживання, кВт	3,3
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями. 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

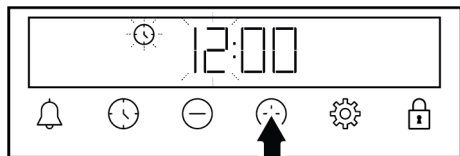
4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконати дії, вказані в нижченаведених розділах.

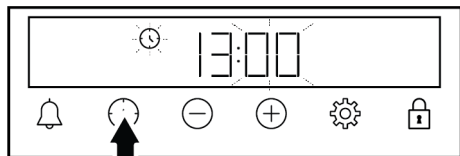
4.1 Початкове налаштування

i Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

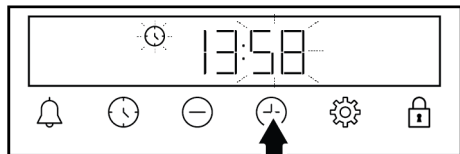
1. Після першого ввімкнення духовки на дисплеї починають блимати повідомлення «12:00» і символ 🕒.
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопок (+)/(-).



3. Щоб активувати поле хвилин, торкніться кнопки 🕒 або ⚙️.



4. Шляхом торкання кнопок (+)/(-) установіть значення хвилин.



5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки 🕒 або ⚙️.
- ⇒ Після встановлення часу доби символ 🕒 зникає з дисплея.

i Якщо час не встановлено, повідомлення «12:00» і символ 🕒 продовжують блимати, а духовка не запускається. Для того, щоб духовка запустилася, необхідно підтвердити час доби, встановивши його значення, або торкнутись кнопки 🕒 в той час, коли відображається повідомлення «12:00». Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i У разі відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

4.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки [» 55]». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

5 Використання духовки

5.1 Загальні відомості про використання духовки

Вентилятор охолодження (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

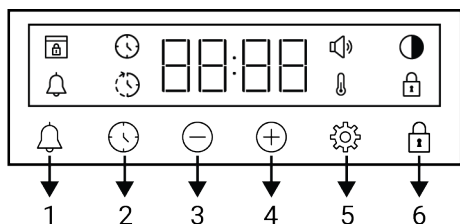
Якщо ви бажаєте, щоб лампа духовки горіла безперервно, за допомогою регулятора режимів виберіть робочий стан «Лампа духовки».

5.2 Експлуатація блока керування духовкою

Загальні застереження щодо блока керування духовкою.

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин. У разі вимкнення живлення програму буде скасовано. У такому разі потрібно перезапустити програму.
- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Треба трохи зачекати, поки налаштування зберігаються.
- Якщо встановлено будь-яке налаштування, пов'язане з готуванням, час доби змінити неможливо.
- Якщо встановлено час готування, після початку процесу готування на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо встановлено час готування або час завершення приготування, можна автоматично скасувати ці налаштування, натиснувши й утримуючи кнопку  протягом тривалого періоду часу.

Таймер



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

Символи на дисплеї

- : Символ часу випівки
- : Символ закінчення часу випівки **
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ рівня гучості
- : Символ блокування дверцят **

*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Увімкнення духовки

Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури.

Вимкнення духовки

Духовку можна вимкнути шляхом встановлення регулятора режимів і регулятора температури в положення вимкнення (верхнє положення).

Для приготування в ручному режимі оберіть температуру й робочий режим духовки

Можна готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час приготування, а вибравши температуру й робочий режим для приготування конкретної страви.

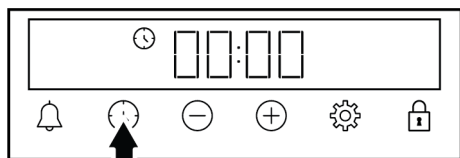


1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
 - ⇒ Духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, і одночасно на дисплеї відобразиться символ . Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ зникає. Духовка не вимикається автоматично, оскільки у разі готування в ручному режимі не передбачається встановлення часу готування. Вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, повернувши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

Готування із встановленням часу готування.

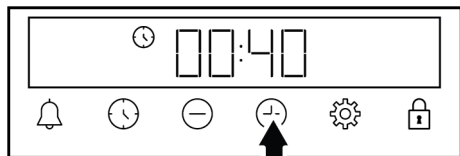
Можна налаштувати автоматичне вимкнення духовки після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера.

1. Виберіть робочий режим готування.
2. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на екрані не з'явиться символ для налаштування часу готування.



Після встановлення робочого режиму й температури, можна встановити час готування на 30 хвилин, безпосередньо натиснувши кнопку $\oplus$ для швидкого встановлення часу готування, а також змінювати час за допомогою кнопки $\oplus/\ominus$.

3. Встановіть час готування за допомогою кнопки $\oplus/\ominus$.



Час готування збільшується на 1 хвилину протягом перших 15 хвилин, а через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в духовку й встановіть температуру регулятором температури.
- ⇒ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. Починається зворотний відлік встановленого часу готування, і на дисплеї відображається символ $\mathbb{J}$. Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ $\mathbb{J}$ зникає.
5. Після завершення встановленого часу готування на дисплеї з'являється повідомлення «Кінець», символ $\odot$ блимає, а таймер видає звуковий сигнал.

6. Попередження лунає дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб припинити подання попереджувального сигналу. Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.



Якщо після закінчення подання сигналу натиснути будь-яку кнопку, духовка знову починає працювати. Щоб запобігти продовженню роботи духовки після закінчення подання попереджувального сигналу, вимкніть духовку, повернувши регулятор температури й регулятор режимів у положення «0» (вимкнено).

5.3 Готування на парі

Придбана духовка оснащена функцією готування на парі. Кращі результати готування досягаються за допомогою функції подачі пари. Система подачі пари гарантує, що поверхня кондитерських виробів стає яскравішою, їх скоринка більш хрусткою, а самі вироби більш пишними. Крім того, подача пари зменшує втрату вологи такими продуктами, як м'ясо, воно набуває більшої соковитості всередині, а його смакові властивості покращуються.

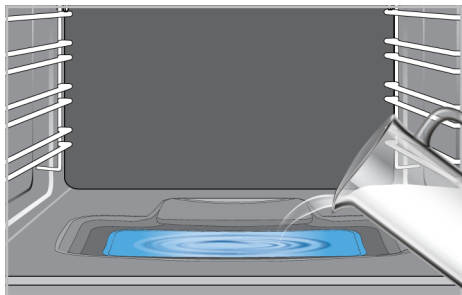
Загальні попередження

- Готувати на парі можна лише в режимах готування на парі, зазначених у посібнику користувача.
- Після закінчення готування на парі й відкриття дверцят духовки конденсат, що утворюється на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Треба витирати конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.
- Тримайтеся подалі, відкриваючи дверцята духовки, оскільки пара та гаряче повітря можуть виділятися під час і після готування на парі. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.

- Якщо вода залишається всередині духовки, після кожного готування на парі висушуйте залишок води сухою ганчіркою, почекавши охолодження духовки. Інакше залишкова вода може призвести до утворення накипу.

Зауваження щодо процесу готування на парі.

1. Звертєся з таблицею приготування на парі й визначте режим, температуру, час і кількість води, яку потрібно додати, відповідно до страви, яку збираєтеся готувати. Якщо ці рекомендації не включені в таблицю, можна встановити відповідні значення самостійно.
2. Залежно від страви налийте кількість води, яку збираєтеся використовувати, в накопичувач на дні духовки.



- i** Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.

3. За допомогою регулятора режимів задайте бажаний робочий режим приготування на парі.
4. За допомогою регулятора температур встановіть потрібну температуру.
 - ⇒ Ваша духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, а на дисплеї

відображатиметься значок . Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ зникає.

5. Розмістіть інгредієнти в духовці на решітці, встановленій у рекомендованому положенні.

⇒ Після цього розпочинається процес готування.

6. Після завершення процесу готування вимкніть духовку, встановивши регулятори режимів і температури у вимкнене положення.



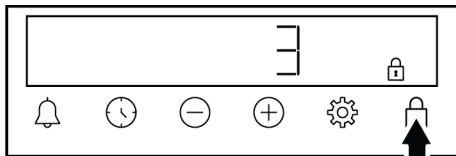
Якщо вода залишається на дні духовки, після кожного готування на парі висушуйте залишок води сухою ганчіркою, почекавши охолодження духовки. Інакше вода, що залишилася на дні духовки, може призвести до утворення накипу.

5.4 Налаштування

Увімкнення функції блокування кнопок

За допомогою функції блокування кнопок можна захистити таймер від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



- ⇒ Після того, як на дисплеї відображається символ , починається зворотний відлік 3-2-1. Блокування кнопок активується після завершення зворотного відліку. Якщо натиснути будь-яку кнопку після встановлення режиму блокування, таймер подає звуковий сигнал і блимає символ .



Якщо відпустити кнопку до закінчення зворотного відліку, режим блокування кнопок не активується.



Кнопки таймера не можна використовувати в той час, коли увімкнено режим блокування кнопок. У разі відключення живлення режим блокування кнопок не скасовується.

Вимкнення режиму блокування кнопок

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки символ  не зникне з дисплея.

⇒ Після того, як з дисплея зникає символ , режим блокування кнопок вимикається.

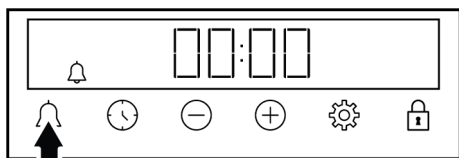
Налаштування сигналу попередження

Таймер виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження, не пов'язаного з приготуванням їжі. Сигнал будильника не впливає на робочі режими духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати будильник у разі, якщо треба в певний момент часу перевернути страву в духовці. Як тільки минає встановлений час, лунає звуковий сигнал попередження.

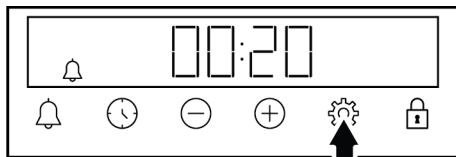


Максимальний час до подання попереджувального сигналу становить 23 години 59 хвилин.

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки символ  не відобразиться на дисплеї.



2. Встановіть час подання сигналу попередження за допомогою кнопки $\oplus/\ominus$.



⇒ Після встановлення часу подання сигналу на дисплеї продовжує горіти символ  і починається відлік часу. Якщо одночасно встановлено значення часу для подання сигналу будильника й сигналу про закінчення процесу готування, на дисплеї відображається коротший час.

3. Після спливання часу, що залишився до подання попереджувального сигналу, починає блимати символ  і лунає звуковий сигнал.

Вимкнення сигналу попередження

1. Після того, як минає час, що залишився до подання звукового сигналу, попереджувальний звуковий сигнал вмикається на дві хвилини. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

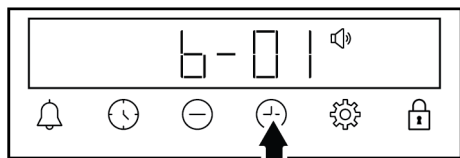
⇒ Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

Щоб скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

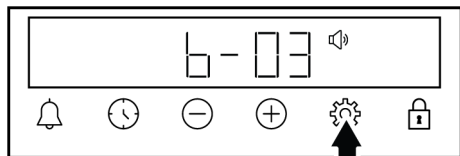
1. Щоб скинути налаштування часу подання сигналу, торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ . Торкніться кнопки $\ominus$ й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ «00:00».
2. Крім того, можна скасувати подання звукового сигналу, торкнувшись кнопки  й утримуючи її протягом тривалого періоду часу.

Регулювання гучності

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



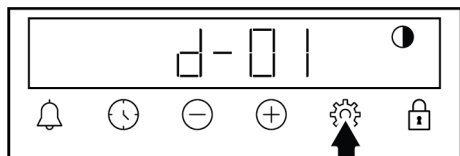
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопки $\oplus/\ominus$. (**b-01, b-02, b-03**)



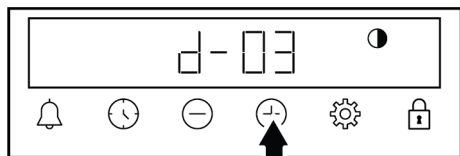
3. Торкніться кнопки  для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Встановлене значення гучності активується через деякий час.

Налаштування яскравості дисплея

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопки $\oplus/\ominus$. (**d-01, d-02, d-03**)

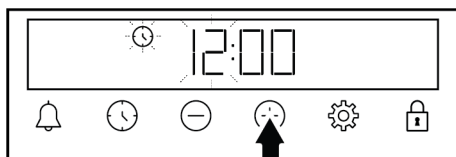


3. Торкніться кнопки  для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Налаштування яскравості стає активним через деякий час.

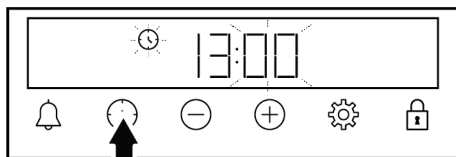
Зміна часу доби

Зміна часу доби, встановленого раніше в духовці.

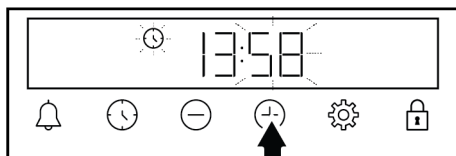
1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопки $\oplus/\ominus$.



3. Щоб активувати поле для налаштування хвилин, торкніться кнопки  або .



4. Шляхом торкання кнопки $\oplus/\ominus$ встановіть значення хвилин.



5. Підтвердьте зроблені настройки, торкнувшись кнопки  або .

⇒ Після встановлення часу доби символ  зникає з дисплея.

6 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі

налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

6.1 Загальні застереження щодо випікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробить приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за

межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

6.1.1 Приготування випічки й страв у печі

Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні

страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.

- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

Таблиця приготування випічки й страв у печі

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Кекс на лотку	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Кекс у формі	Форма для торта на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	150	25 ... 35

Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Деко для випічки **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
Печиво	Деко для випічки **	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Випічка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	35 ... 45
Випічка	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	35 ... 45
Випічка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Здобна булочка	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
Здобна булочка	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляний/металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20
Піца	Стандартне деко **	Функція піци	2	280	5 ... 10

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	Стосується моделей з дротяними полицями : 150 Стосується моделей без дротяних полиць : 140	Стосується моделей з дротяними полицями : 25 ... 40 Стосується моделей без дротяних полиць : 30 ... 45
Печиво	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	170	25 ... 35
Випічка	1-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	1–4	180	35 ... 45
Здобна булочка	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

6.1.2 М'ясо, риба й птиця

Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.

- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середнім або низьким рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1,5–2 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/макс., після 170	110 ... 120
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
Смажене курча (1,8–2 кг)	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	2	15 хв 250/макс., після 190	60 ... 80
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Індичка (5,5 кг)	Стандартне деко **	Функція «3D»	1	25 хв 250/макс., після 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
Риба	Дротяний гриль ** Поставте одне деко на нижню полицю.	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

6.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпалках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страва готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налейте трохи води на деко печі.

Таблиця приготування на грилі

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількості	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4–5	250	20 ... 25
Стейк + (кубики м'яса)	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4–5	250	25 ... 30
Овочевий гратен	Дротяний гриль	4–5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Малий гриль за допомогою вентилятора

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (телятина) — 12 кількості	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг)	Дротяний гриль + Поставте одне деко на нижню полицю.	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв 250, після 180 ... 190	90 ... 110

Не застосовуйте режим попереднього нагрівання в разі готування страв на грилі, рекомендованих у цій таблиці.

6.1.4 Готування на парі

Загальна інформація

- Готувати на парі можна лише за допомогою режимів готування на парі, зазначених у посібнику користувача. Інформацію про режими готування на парі наведено в розділі «Робочі режими печі» [► 55].
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення

попереднього нагрівання. Тривалість, зазначена в момент подачі води, вказує на час, що минув після попереднього нагрівання.

- У таблиці приготування містяться перевірені виробником рекомендації щодо приготування страв. Для страв, яких немає в таблиці, можна самостійно встановлювати кількість води, температуру, режим і час приготування на парі.
- Готуйте на парі за допомогою одного дека.

Рекомендації щодо випікання на одному деко + Функція «3D»

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води, яку потрібно використовувати (мл)	Час водозабору	Час випічки (хв) (приблизно)	Приблизна маса продукту (г)
Ціла буханка хліба	Стандартне деко **	2	200	200	перед попереднім нагріванням	30 ... 35	820
Ціла курка з овочами	Стандартне деко **	2	25 хв 250/ макс., після 190	250	перед попереднім нагріванням	60 ... 70	2000
Стейк на реберці	Стандартне деко **	3	180	250	перед попереднім нагріванням	65 ... 75	1000
Баранячі ніжки з овочами	Стандартне деко **	3	170	350	перед попереднім нагріванням	90 ... 110	2000

Продукт	Приладдя, яке потрібно використувати	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води, яку потрібно використувати (мл)	Час водозабору	Час випічки (хв) (приблизно)	Приблизна маса продукту (г)
Дріжджова булочка	Стандартне деко **	3	180	200	перед попереднім нагріванням	25 ... 35	1200
Чізкейк	Стандартне деко **	3	120	200	перед попереднім нагріванням	45 ... 55	1450

Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

6.1.5 Страви для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Таблиця приготування страв для тестування

Рекомендації щодо випікання на одному деку

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	140	15 .. 25
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі кекси	Стандартне деко **	Нагрівання вентилятором	Стосується моделей з дротяними полицями : 3 Стосується моделей без дротяних полиць : 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Рекомендації щодо приготування на двох деках

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Робочий режим	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Маленькі кекси	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	Стосується моделей з дротяними полицями : 150 Стосується моделей без дротяних полиць : 140	Стосується моделей з дротяними полицями : 25 ... 40 Стосується моделей без дротяних полиць : 30 ... 45
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартне деко * 4-Деко для випічки *	Нагрівання вентилятором	2–4	140	15 ... 25

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

**Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

Гриль

Продукт	Приладдя, яке потрібно використовувати	Положення полицки	Температура (°C)	Час випічки (хв) (приблизно)
Фрикаделька (телятина) — 12 кількість	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж очистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Ніколи не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти пристрою в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намілену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо виріб оснащений функцією легкого очищення парою, можна застосовувати цю функцію для очищення незначних непостійних забруднень. (Див. «Легке очищення парою [► 80]».)

- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для торгової марки придбаного виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежу небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.

Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.

- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

7.4 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

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

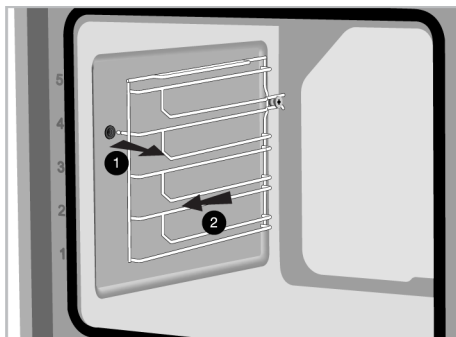
Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



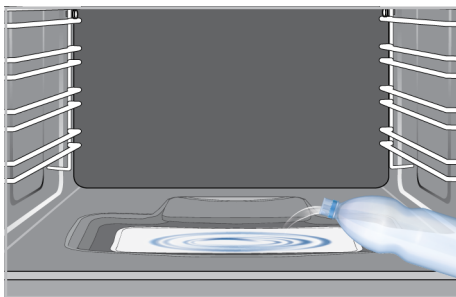
3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

Очищення накопичувача води на дні духової шафи

Залежно від частоти операцій готування на парі й легкого очищення паром, а також жорсткості використовуваної води, в накопичувачі води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.

Щоб позбутися шару вапна, який може утворитися в накопичувачі води на дні духової шафи після операцій готування на парі й легкого очищення паром, після кожної другої або третьої операції виконайте нижченаведені дії.

1. Додайте в накопичувач води на дні духової шафи 350 см3 білого оцту (з кислотністю не вище 6 %).



2. Зачекайте принаймні 30 хвилин, щоб оцет розчинив залишки вапна за кімнатної температури.

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



Не використовуйте для очищення накопичувача води на дні духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не зіскрібайте вапняний наліт, який може утворитися в накопичувачі води на дні духової шафи. У разі недотримання цього правила дно виробу буде пошкоджено.

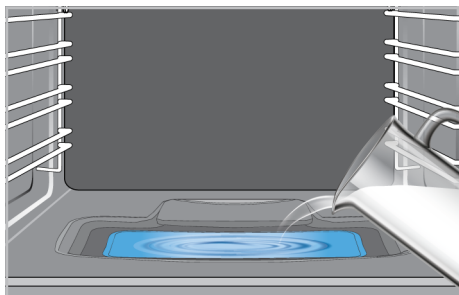
Щоб підвищити ефективність видалення накипу, який може утворитися в накопичувачі води, крім описаних вище кроків видалення накипу, після кожних 10 використань виконуйте нижченаведені операції.

Виберіть робочу функцію, в якій вмикається нижній нагрівач, і запустіть духовку на 2–3 хвилини за температури 100 °С. Потім вимкніть духовку й розпиліть у накопичувачі води на дні духовки засіб для чищення духовки й гриля, рекомендований на веб-сайті для бренду вашого виробу, і залиште його на 5 хвилин. Через 5 хвилин протріть накопичувач води на дні духовки вологою ганчіркою з мікрофібри, а потім висушіть його.

7.5 Легке очищення паром

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується паром всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте в накопичувач на дні духовки 200 мл води.



Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.

3. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення паром і ввімкніть її на 20 хвилин за температури 100 °С.

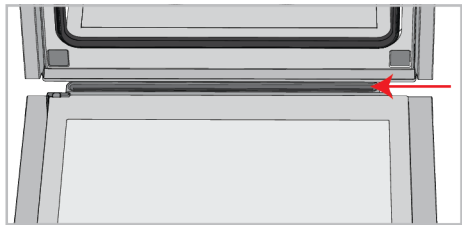
Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення паром очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруд, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

(Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.) Після утворення конденсату всередині духовки в каналі резервуара під духовкою може накопичитися вода або волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



7.6 Очищення дверцят духовки

Можна знімати дверцята духовки й скла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.

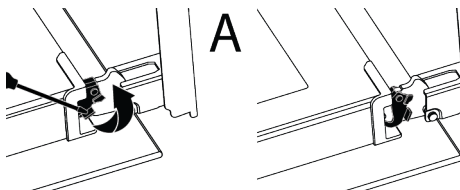


Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкрепки, металеві мочалки або відбілювачі.

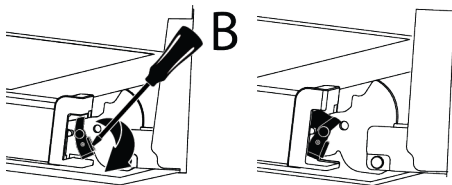
Зняття дверцят духовки

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (А), (В), (С) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петель.

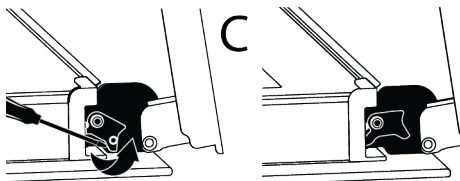
4. Петлі типу (А) наявні у звичайних типах дверей.



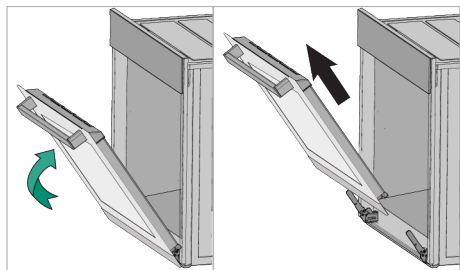
5. Петлі типу (В) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (С) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

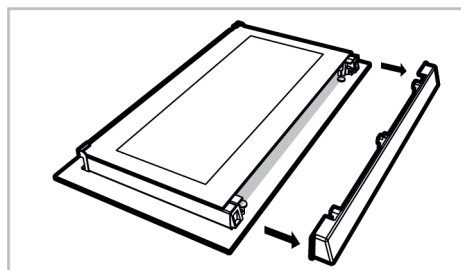
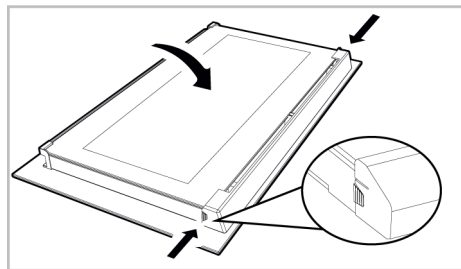


Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петлі.

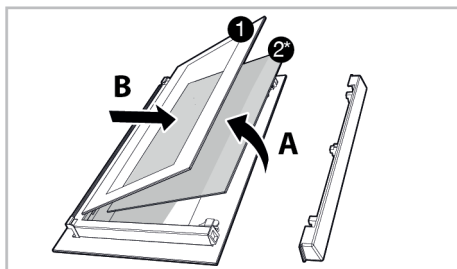
7.7 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині передніх дверцят, до себе, одночасно затискуючи точки тиску з обох боків деталі, й витягніть її.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло
 - 2* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)
4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
 5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).
 6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
 7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

7.8 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилася, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

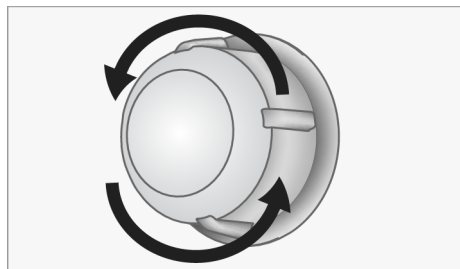
Заміна лампи духовки

Загальні попередження

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °С. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° С.

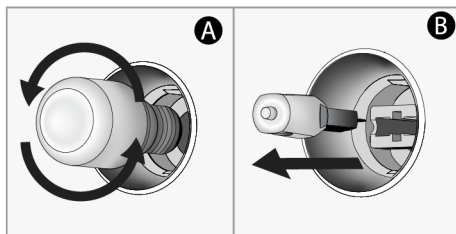
Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

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



- Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й

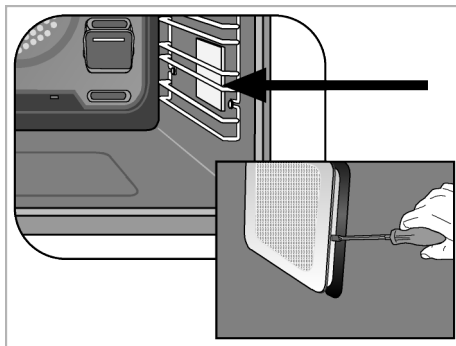
замініть її новою. Якщо це модель типу (В) , витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



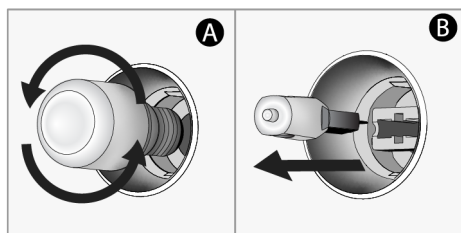
- Установіть скляну кришку на місце.

Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

- Від'єднайте виріб від електромережі.
- Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



- Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
- Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В) , витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш

виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

Виробник: "Arçelik A.S."

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

UK

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

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

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

