



Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu

Вбудована духовка

Посібник користувача

Tungku Pemanggang

Panduan pengguna



BIM22301X

TR / UK / IN

285.4438.61/R.AK/11.08.2021/6-3

7768286705

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı.....	7
Çocuklar için güvenlik	7
Atık ürünün elden çıkarılması.....	8
Ambalaj bilgisi	8

2 Ürününüz

Genel görünüm.....	9
Teslimat kapsamı.....	10
Teknik özellikler	11

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	12
Kurulum ve bağlantılar	14
Gelecekteki taşıma işlemleri	15

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	16
İlk kullanım.....	16
Saat ayarı.....	16
İlk temizlik	16
İlk ısıtma	16

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	18
Elektrikli fırının kullanılması	18
Çalışma modları	19
Fırın saatinin kullanılması.....	20
Pişirme süreleri tablosu	22
Izgaranın çalıştırılması	24
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	24

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler.....	26
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	26
Fırın içinin temizlenmesi	26
Fırın kapağının sökülmesi.....	27
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	27
Fırın lambasının değiştirilmesi	28

7 Sorun giderme

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozursa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle

yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü

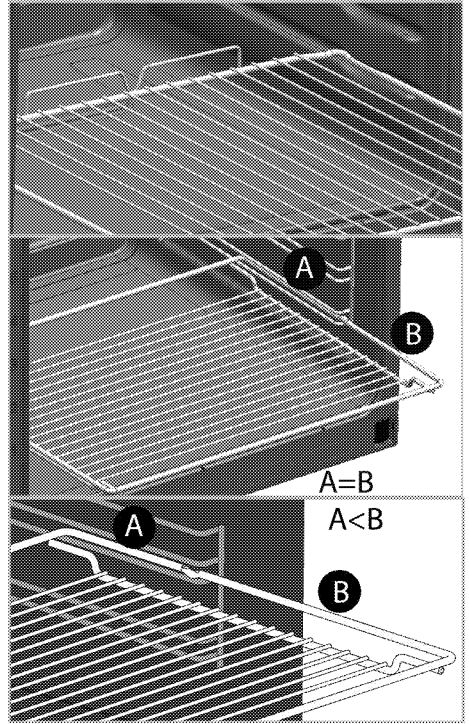
çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken açığındaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.

- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı,

kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Ürünün yanma güvenliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- DİKKAT: Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.

- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Atık ürünün elden çıkarılması

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. DBu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

RoHS Yönergesine uygunluk:

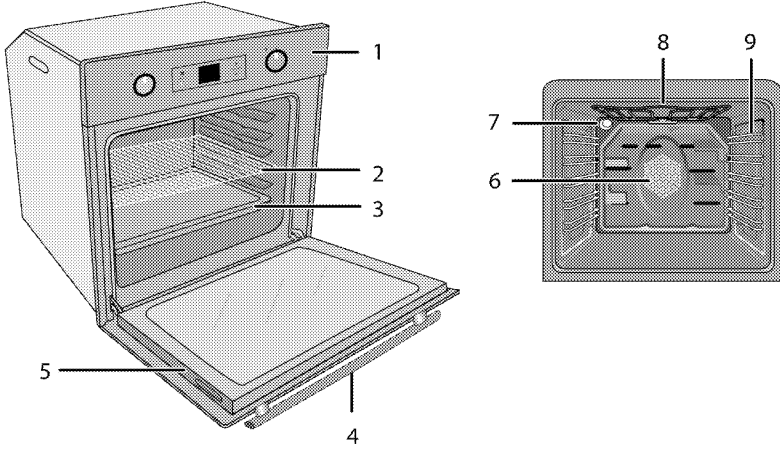
Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

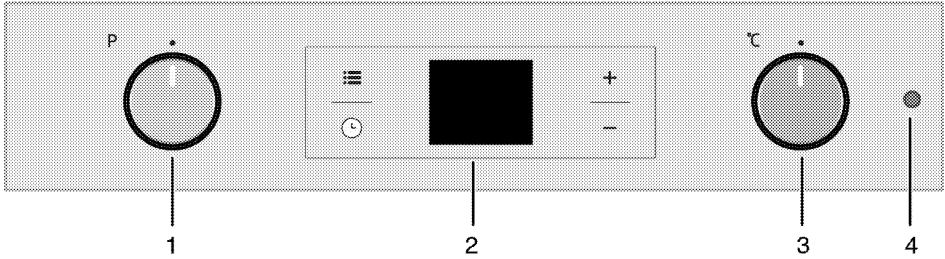
2 Ürününüz

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Tepsi
- 4 Tutamak
- 5 Kapak

- 6 Fan motoru (sac arkasında)
- 7 Lamba
- 8 Üst ısıtıcı
- 9 Raf konumları



- 1 Fonksiyon düğmesi
- 2 Dijital saat
- 3 Sıcaklık düğmesi
- 4 Sıcaklık lambası

Teslimat kapsamı

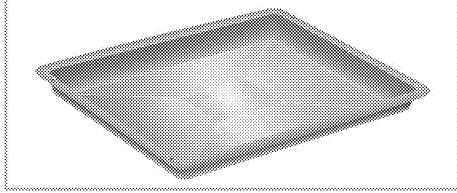


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

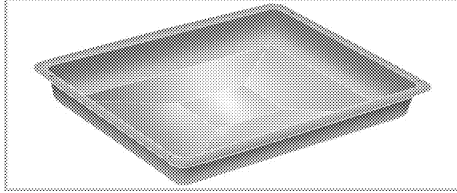
2. Standart tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



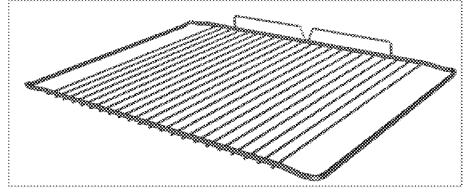
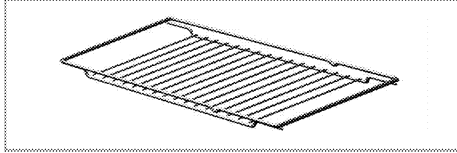
3. Derin tepsi

Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.



4. Tel ızgara

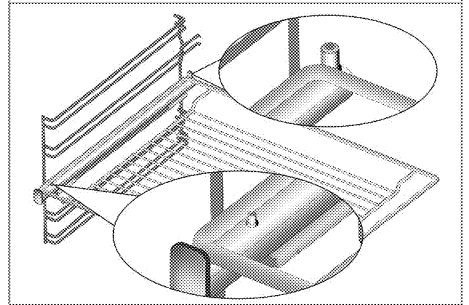
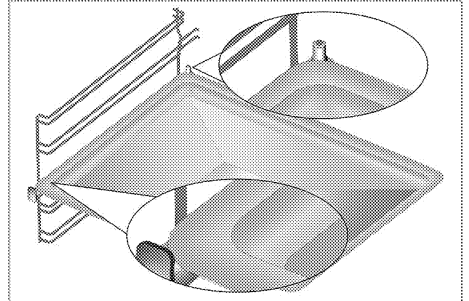
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.






Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	2,5 kW
Kablo tipi/kesiti	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15/25 W
İzgara güç tüketimi	2,2 kW

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

** Bkz. Kurulum, sayfa 12.

	Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
	Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

	Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.
---	--

3 Kurulum

Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için, ürünün ehliyetli bir kişi tarafından geçerli yönetmeliklere göre kurulması gerekir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



UYARI:

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.



Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



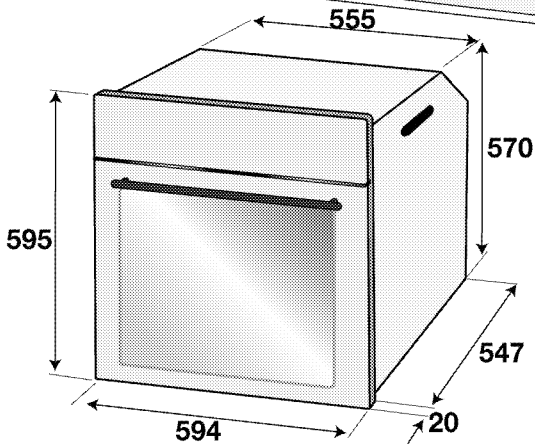
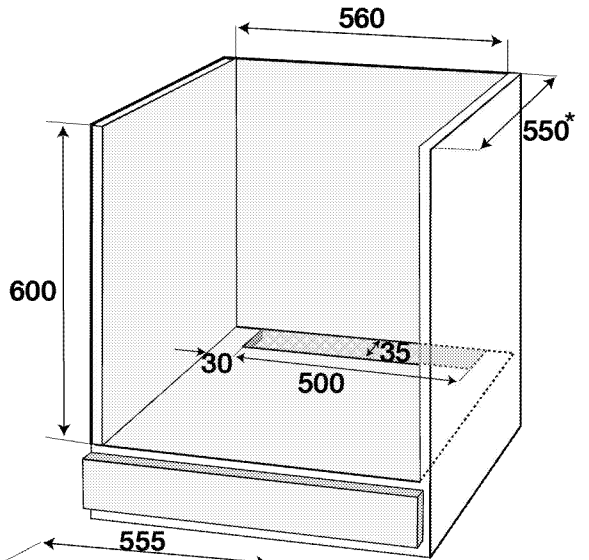
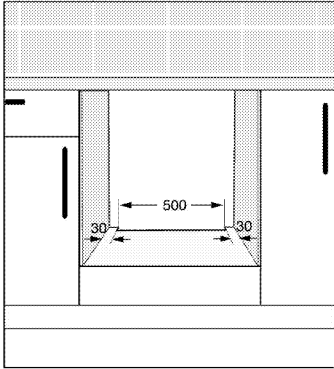
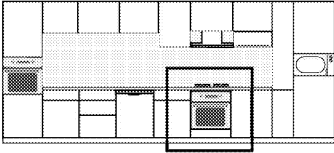
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.



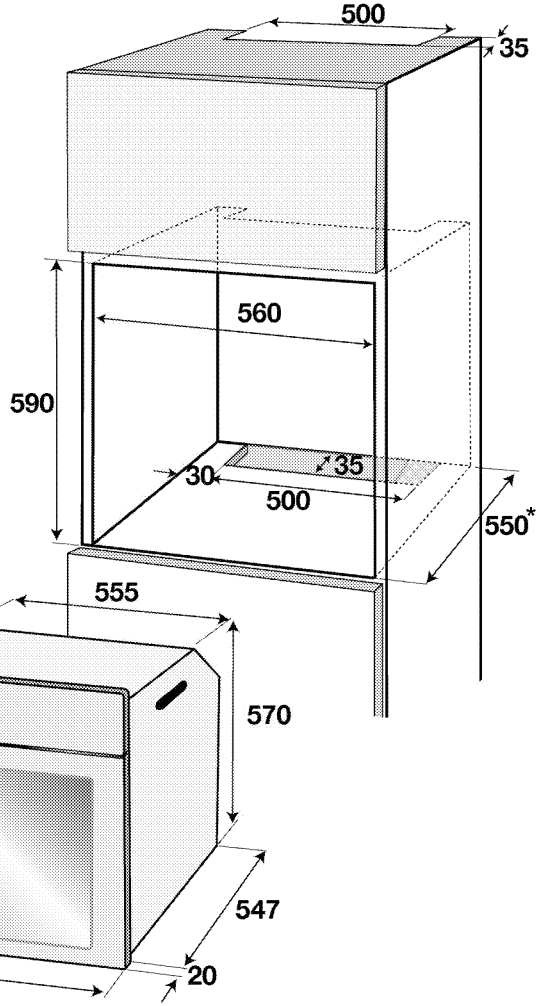
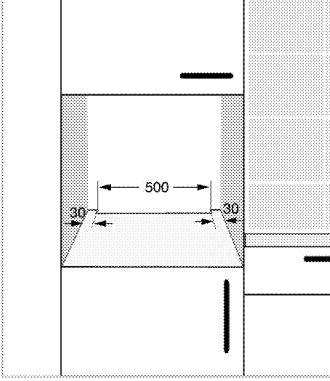
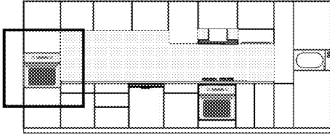
Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.

Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle (sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.



UYARI:

Ürünün şebeke elektrğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

**UYARI:**

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Ön kapağı açtığınızda tip etiketini görebilirsiniz.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

**UYARI:**

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.



Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

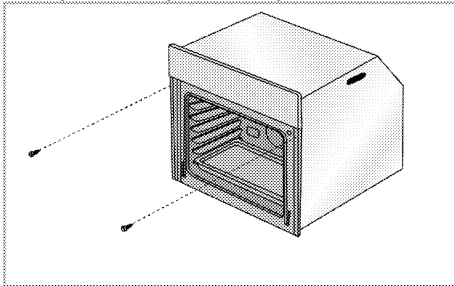


Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

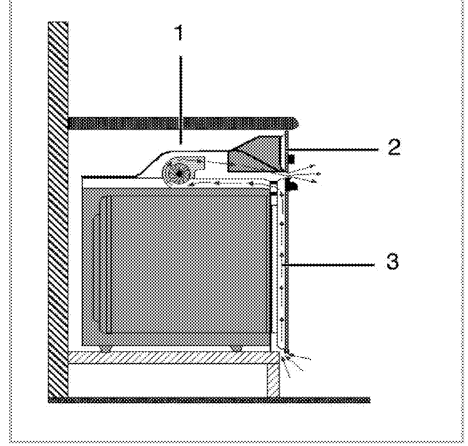
Elektrik kablosunu prize takın.

Ürünün yerine monte edilmesi

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



Fırını, şekildaki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin. Montaj sonunda, vidaların gerektiği gibi sıkılmış olduğunu ve fırının oynamadığını kontrol edin. Fırının montajı, talimatlara uygun olarak yapılmamış ve vidalar gerektiği gibi sıkılmamış ise kullanım esnasında devrilme riski vardır.

Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.



Soğutma fanı, fırın kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder. Eğer fırın saatini programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel izgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması

gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.


İlk kullanım

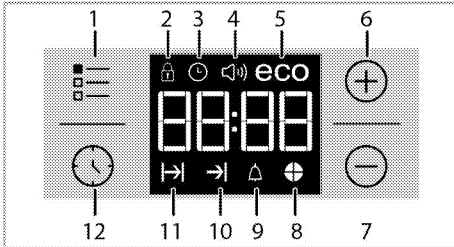
Saat ayarı

Herhangi bir ayar yapılırken saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söner.

Fırına ilk elektrik verildikten sonra, **+**/**-** tuşları ile günün saatini ayarlayın.



Dokunmatik modellerde önce **≡** tuşuna dokunun ,daha sonra **+**/**-** tuşları ile günün saatini ayarlayın.


Ayarı  sembolüne dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.




- 1 Ayarlama tuşu
- 2 Tuş kilidi sembolü
- 3 Saat sembolü
- 4 Alarm ses tonu sembolü (Ürününüzde bulunmayabilir.)
- 5 Ekonomik mod sembolü

- 6 Artı tuşu
- 7 Eksi tuşu
- 8 Zaman dilimi sembolü
- 9 Alarm simgesi
- 10 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- 11 Pişirme Süresi sembolü
- 12 Program tuşu

 İlk saat ayarı yapılmamış ise saat **12:00** dan itibaren ilerlemeye başlayacak ve ekranda  sembolü görünecektir. Saat ayarı yapıldığında sembol kaybolacaktır.

 Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir.


İlk temizlik

 Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.

 **UYARI**
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısınma dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsiyerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsiyerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.

3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 24.*
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 24*



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



UYARI:

Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalıbını rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

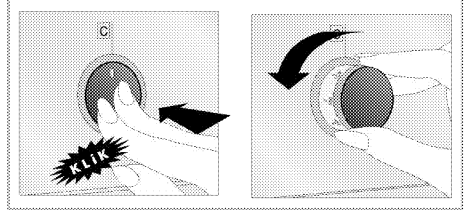


Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Elektrikli fırının kullanılması

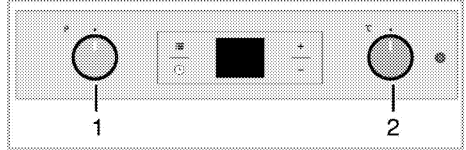
Fırınınızın düğmeleri, içeri bastırınca dışarı çıkan tipte (pop-out) düğmelerdir.

- İçeri doğru bastırarak düğmeyi dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapın.



- Pişirme işlemi bittikten sonra düğmeyi içeri doğru bastırın.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



- Fonksiyon düğmesi
- Sıcaklık düğmesi

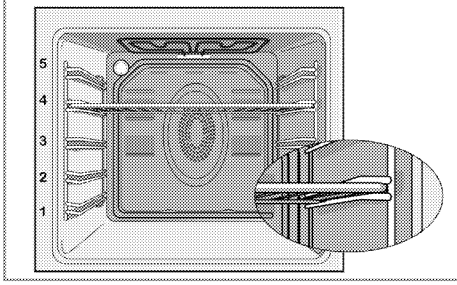
- Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
- Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir. Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın. (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)



Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Üst ve alt ısıtma



Üst ve alt ısıtma açıktır. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın.

Alt ısıtma



Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.



Fan destekli alt/üst ısıtma



Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Fanlı çalışma



Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

Turbo pişirme



Fanlı ısıtma (arka duvardaki) çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur. Çok tepsili pişirmelere uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.

"3D" fonksiyonu



Üst ısıtma, alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma açıktır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapın.

Büyük ızgara



Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

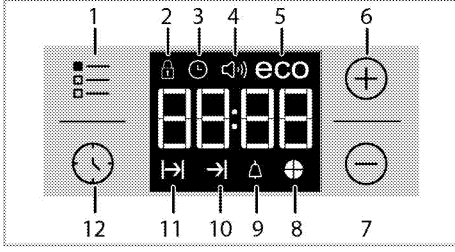
Fan destekli küçük ızgara



Izgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- İstenilen sıcaklığa ayarlayın.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Fırın saatinin kullanılması



- 1 Ayarlama tuşu
- 2 Tuş kilidi sembolü
- 3 Saat sembolü
- 4 Alarm ses tonu sembolü (Ürününüzde bulunmayabilir.)
- 5 Ekonomik mod sembolü
- 6 Artı tuşu
- 7 Eksi tuşu
- 8 Zaman dilimi sembolü
- 9 Alarm simgesi
- 10 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- 11 Pişirme Süresi sembolü
- 12 Program tuşu

	Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
	Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.
	Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.
	Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

Saat üzerinde, pişirme süresini ayarlayarak, süre bitiminde fırının durmasını sağlayabilirsiniz.

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.
3. tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra sembolü ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünecektir.

4. Yemeğinizi fırına koyun vesticaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın. Pişirme başlayacaktır.
» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için;

Saat üzerinde; pişirme süresini ayarladıktan sonra pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.
3. tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra sembolü ekranda sürekli görünecektir.
4. Pişirme bitiş saati için ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.
5. tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.
» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, sembolü ve sembolü ile birlikte ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünecektir. Pişirme başladığı anda sembolü kaybolacaktır.

6. Yemeğinizi fırına koyun vesticaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın. Pişirme başlayacaktır.
» **Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar.** Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.
7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür ve saat sesli uyarı verir.
8. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.



Sesli uyarı sonunda herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın tekrar çalışmaya başlayacaktır. Uyarı sonunda fırının tekrar çalışmaması için sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesini "0" konumuna (kapalı) getirerek fırını kapatın.

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, dijital saate müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.

» Ekranda "OFF" yazısı görünür.

2. tuşuna basarak tuş kilidini etkinleştirin.

» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda "On" yazısı görünür ve sembolü yanık kalır..



Tuş kilidi devrederken dijital saat tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.

» Ekranda "On" yazısı görünür.

2. tuşuna dokunarak tuş kilidini devre dışı bırakın.

» Tuş kilidi devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "OFF" yazısı görünür.

Alarm saatinin ayarlanması

Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. / tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.



Alarm ses tonu, günün saati, ekran parlaklığı ayarı için fonksiyon ve sıcaklık düğmeleri 0 (stand by) konumunda olmalıdır

» Alarm süresi ayarlandıktan sonra sembolü yanık kalır ve alarm süresi ekranda görünür.

3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra sembolü yanıp sönmeye başlar ve sesli uyarı duyulur.

Alarmin kapatılması

1. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.
» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.

2. "00:00" gösterinceye kadar tuşuna dokununuz.



Alarm süresi ekranda gösterilir. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.

2. / tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.

3. Kısa süre sonra ayarlanan ton aktif olur.

» Seçilen alarm ses tonu ekranda "b-01" veya "b-02" veya "b-03" olarak görünür.

Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınızdaki; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.

2. / tuşlarıyla günün saatini ayarlayın.

3. Kısa süre sonra ayarlanan saat aktif olur.

Ekonomik mod

Fırında pişirme süresi ayarlayarak pişirme yaparken ekonomik modu kullanarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Bu mod pişirme süresi bitmeden, ısıtıcıları kapatarak fırın içi sıcaklığı ile yemeğinizin pişirmesini tamamlar.

Ekonomik modun ayarlanması

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.

» Ekranda "Off" yazısı görünür.

2. tuşuna dokunarak ekonomik modu etkinleştirin.

» Ekonomik mod ayarlandıktan sonra ekranda "On" yazısı görünür ve eco sembolü yanık kalır.

Ekonomik modun devreden çıkarılması

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.


» Ekranda "On" yazısı görünür.

2. tuşuna dokunarak ekonomik modu devre dışı bırakın.


» Ekonomik modu devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "Off" yazısı görünür ve eco sembolü kaybolur.

Ekran parlaklığının ayarlanması

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. Ekran parlaklık ayarı için, ekranda **d-01** veya **d-02** veya **d-03** yazısı görününe kadar  dokununuz.
 2. **+**/**-** tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayınız.
- » Kısa süre sonra ayarlanan parlaklık aktif olur.
























Pişirme süreleri tablosu








 Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fırınlama ve kızartma
















Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	180	25 ... 30
Kalıpta kek	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**		2	180	40 ... 50
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	160	25 ... 35
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pandispanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		3	160	25 ... 35
	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		2	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsisi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		1 - 4	150	35 ... 45
Kurabiye	Tek tepsi	Pasta tepsisi*		3	180	25 ... 30
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Yufka böreği	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	200	30 ... 40
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 5-Standart tepsi*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pogaçça	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	200	25 ... 35
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	200	35 ... 45
Lazanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	25 dk. 250/max, sonra 190	70 ... 90

	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	25 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	200	20 ... 30
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	200	20 ... 30
Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir. * Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir. ** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.						

Test yemekleri pişirme tablosu

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	140	20 ... 30
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	140	20 ... 30
	2 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	160	25 ... 35
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pandispanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		3	160	25 ... 35
	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		2	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		1 - 4	150	35 ... 45
Elmalı turta	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**		2	180	50 ... 60
	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında		2	170	50 ... 60

		yuvarlak siyah metal kalıp**				
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** 4-Pasta tepsi üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**		1 - 4	170	50... 60
Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir. * Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir. ** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.						

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyrsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini arttırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyrsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.

Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Sebzeye yemeği pişirmenin püf noktaları

- Sebzeye yemeğinin suyu bitiyorsa ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebzeye yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

Izgaranın çalıştırılması

UYARI
Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
2. Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayın.
3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
» Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Önerilen sıcaklık (°C)**	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	4..5	250/max	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	Tel ızgara	4..5	250/max	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	Tel ızgara	4..5	250/max	20...25 dk.
Biftek	Tel ızgara	4..5	250/max	25...30 dk. #
Dana pirzolası	Tel ızgara	4..5	250/max	25...30 dk. #
Tost ekmeği *	Tel ızgara	4	250/max	1...3 dk.

kalınlığa bağlıdır
*5 dakika ön ısıtma yapın
**Ürününüzde ızgara sıcaklığı ayarlanamıyor ise, ızgara fonksiyonunuz max. sıcaklık değerinde çalışacaktır

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.
için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tost ekmeđi	Tel ızgara	4	250/max	1..3 dk.
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250/max	25..35 dk.

Yiyeceđi toplam ızgara süresinin 2 / 3'ü geçtikten sonra çevirin.
Izgara yapılan tüm yemekler için 5-6 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.

UYARI:
Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!

UYARI:
Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

i Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

i Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

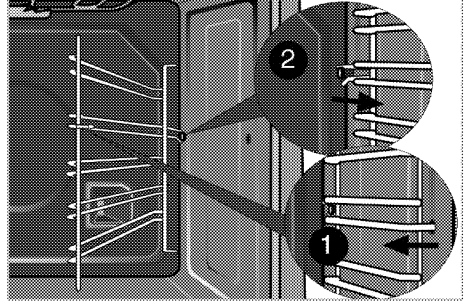
i Ürününüzde kontrol düğmeleri varsa kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmezin. Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

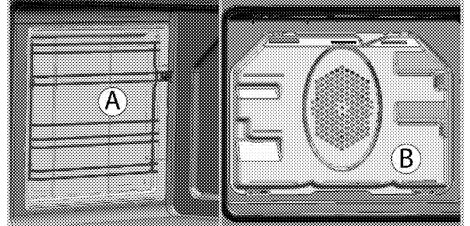
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

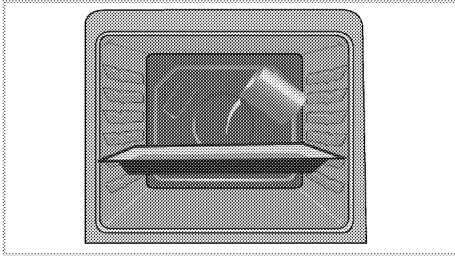
Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik emaye açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.



Kolay Buharlı Temizleme

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tepsinine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.



3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 25 dakika çalıştırın.
4. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.



Basit buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınızdaki oluşan hafif kirlerin yumuşaması için tepsi içine koyulan suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğunlaşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.

Fırın kapağının temizlenmesi

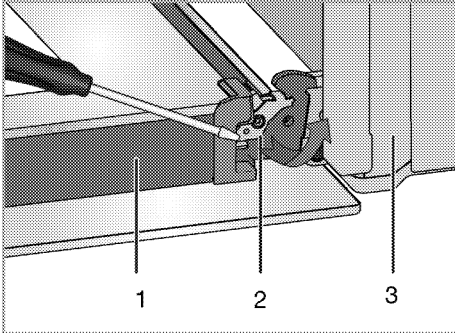
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

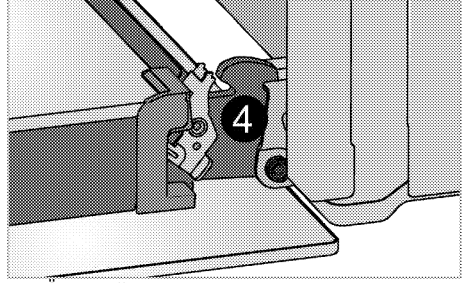
Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.

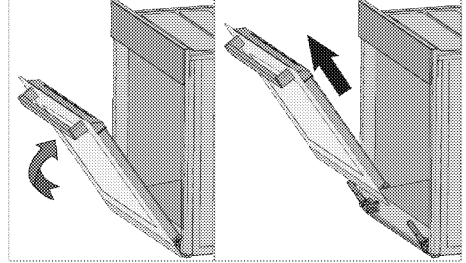


1 Kapak

- 2 Menteşe kilidi(kapalı pozisyon)
- 3 Fırın
- 4 Menteşe kilidi(açık pozisyon)



3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.



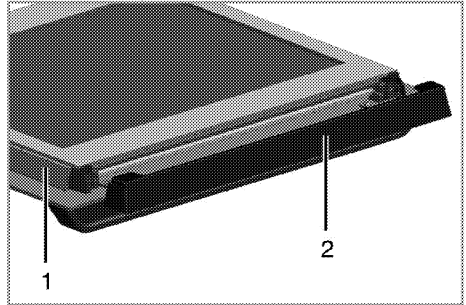
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



Kapağın yeniden takılması için, sökürken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

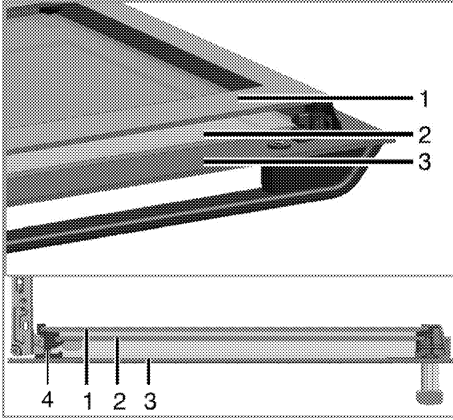
Kapak iç camının yerinden çıkarılması (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir. Fırın kapağını açın.



- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

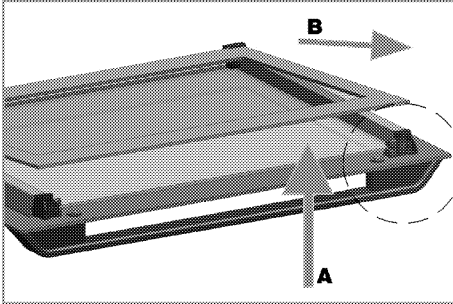
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



- 1 En içteki cam
- 2 İç cam
- 3 Dış cam
- 4 Plastik cam yuvası-Alt

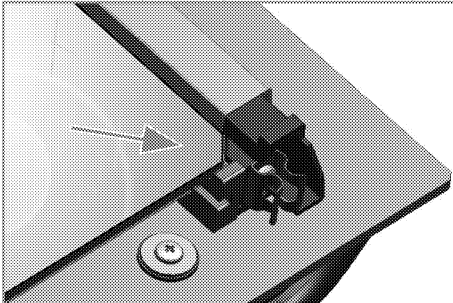
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.

İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır.

Şekilde görüldüğü gibi, camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin.



İç cam (2), en içerideki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

En içerideki camı yerine takarken (1); camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.

İç camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



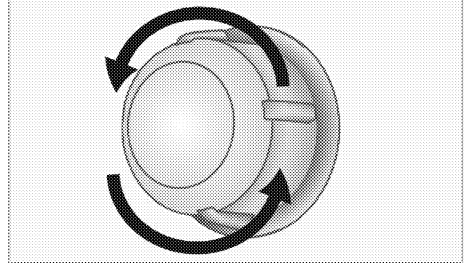
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir.
Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınıınızda yuvarlak lamba varsa,

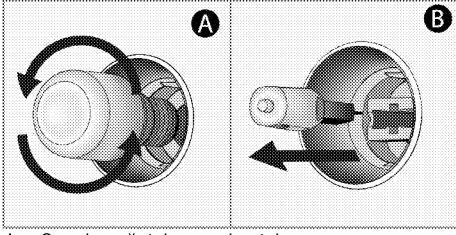
1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelde, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelde şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.



4. Cam kapađı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişşerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları deęiřtirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fiři (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fiřin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını deęiřtirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları deęiřtirin veya yeniden devreye sokun.*

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir piřirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> *Fırını belirli bir piřirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.*
(Mikrodalgalı ürünlerde, saat sadece mikradalga fırına kumanda eder).
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları deęiřtirin veya yeniden devreye sokun.*

(Saatli modellerde) Saat ekranı yanıp sönüyor yada saat sembolü yanık kalmış.

- Daha önce elektrik kesintisi meydana gelmiş. >>> *Zaman ayarını yapın / Ürün fonksiyon düğmelerini kapatarak, tekrar istediğiniz konuma getirin.*

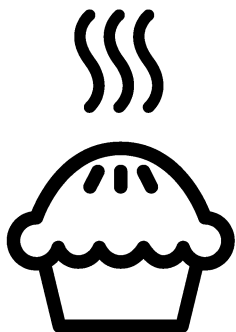


Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun.

Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

beiko

Вбудована духовка
Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

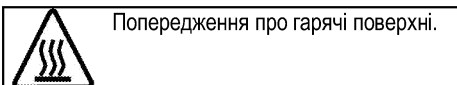
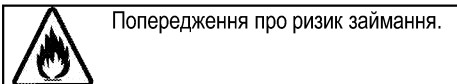
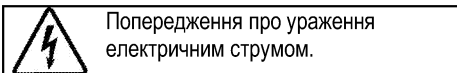
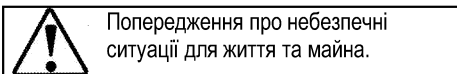
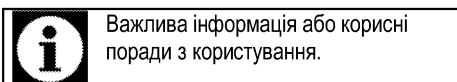
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека.....	5
Безпека виробу.....	6
Призначення.....	8
Захист дітей.....	8
Утилізація старого приладу.....	9
Утилізація пакувальних матеріалів.....	9

2 Загальна Інформація 10

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

3 Установа 13

До початку установки.....	13
Встановлення та підключення.....	15
Утилізація старого приладу.....	17

4 Підготовка 18

Поради щодо збереження електроенергії.....	18
Початок використання.....	18
Налаштування часу.....	18
Початкове очищення виробу.....	18
Перше розігрівання.....	18

5 Використання духовки 20

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	20
Використання електричної духової шафи.....	20
Робочі режими.....	21
Користування годинником духової шафи.....	22
Таблиця часу приготування.....	24
Використання гриля.....	27
Таблиця часу приготування на грилі.....	28

6 Догляд і технічне обслуговування 29

Загальна інформація.....	29
Очищення панелі управління.....	29
Очищення духовки.....	29
Демонтаж дверцят духової шафи.....	30
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	30
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	31

7 Пошук та усунення несправностей 33

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано. Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання

відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виробу слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги

ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі,

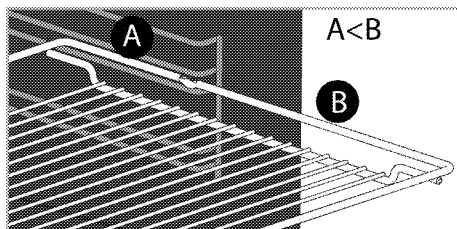
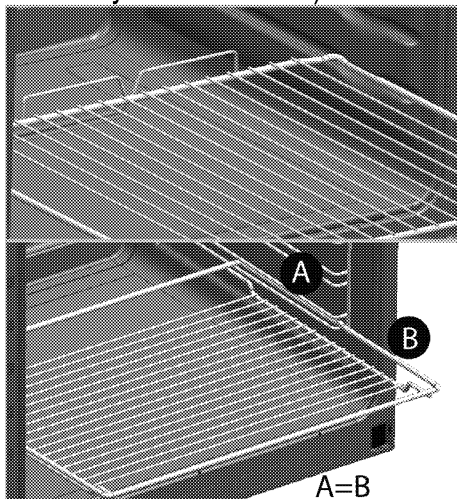
зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній.

Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для

пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.

- УВАГА: Перед зміною лампи переконуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнено, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання.

Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



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

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

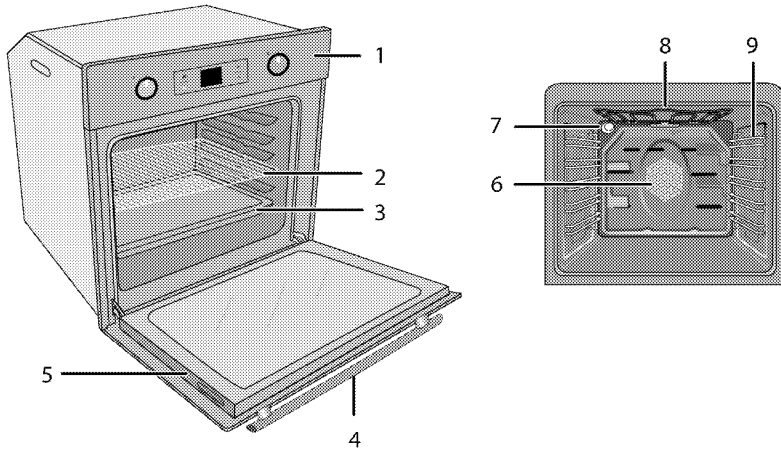
Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

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

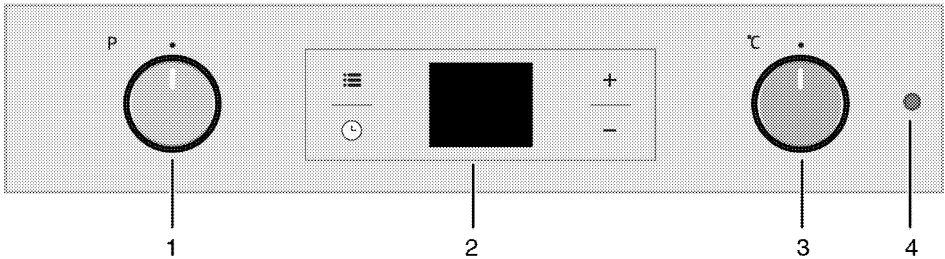
2 Загальна Інформація

Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята

- 6 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 7 Лампочка
- 8 Верхній нагрівальний елемент
- 9 Положення полиць



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Цифровий таймер
- 3 Ручка термостата
- 4 Лампочка термостата

Вміст упаковки

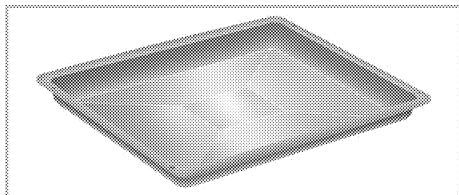


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

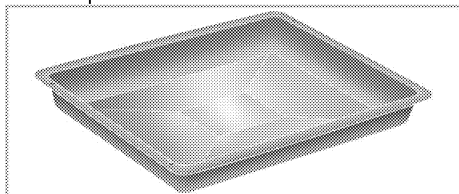
2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



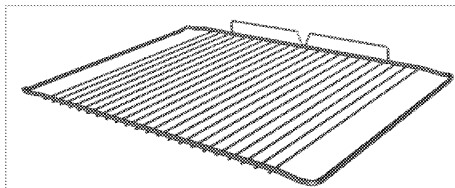
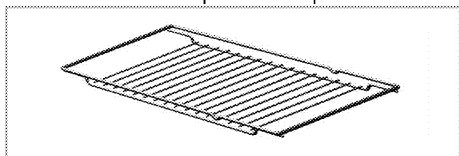
3. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



4. Решітчастий гриль

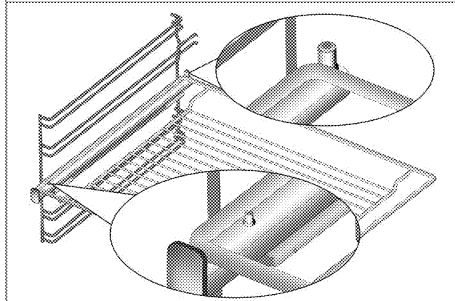
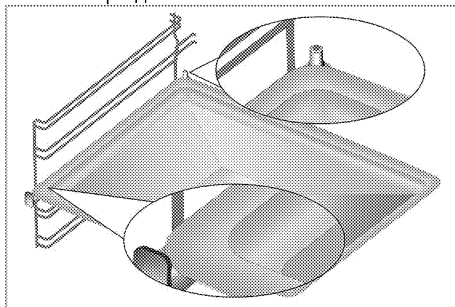
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.5 кВт
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духова шафа	Багатофункціональна духова шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. *Установка, стор. 13.*



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (втримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками.

Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



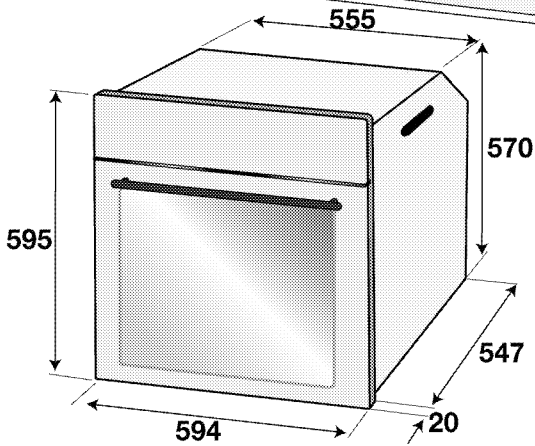
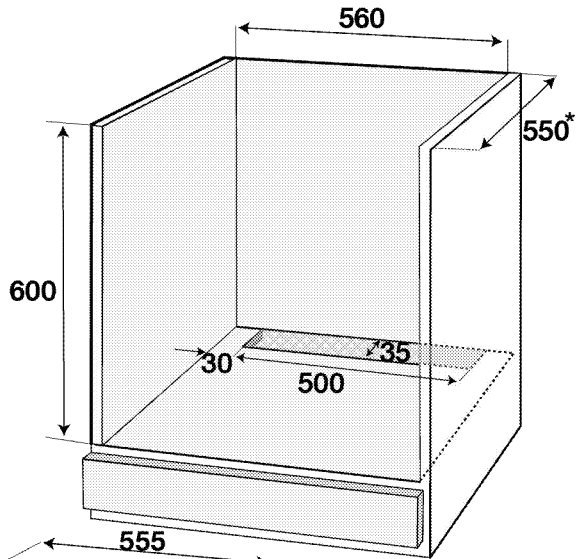
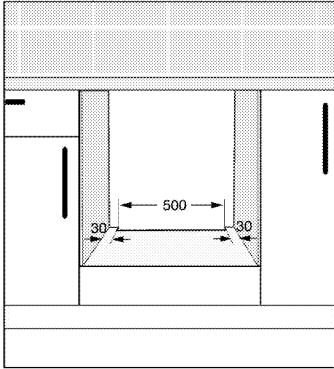
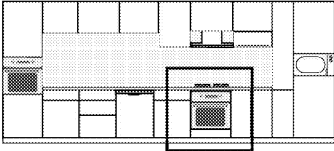
Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



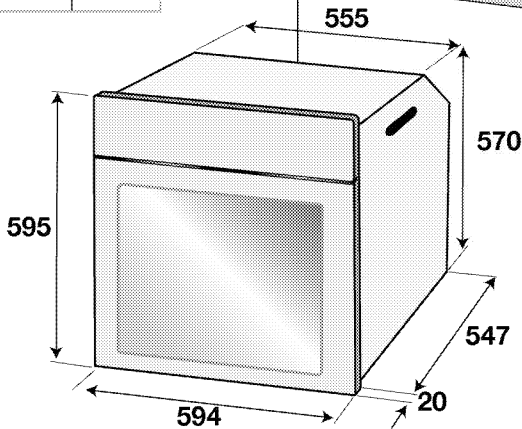
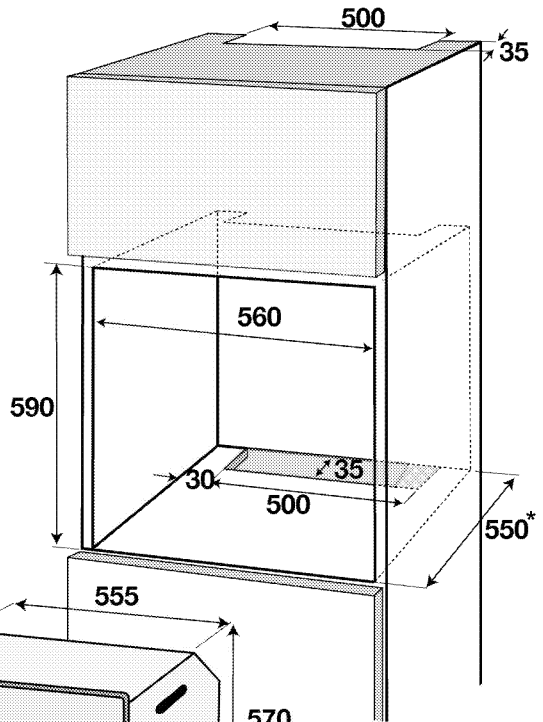
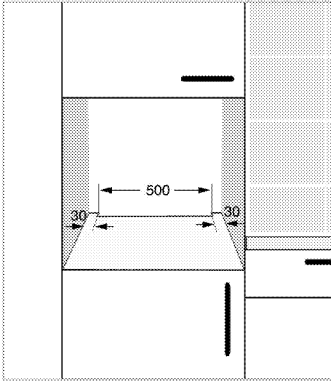
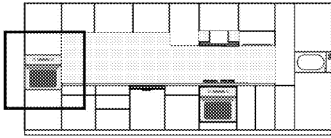
Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.

До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).



* M.H.



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!



Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

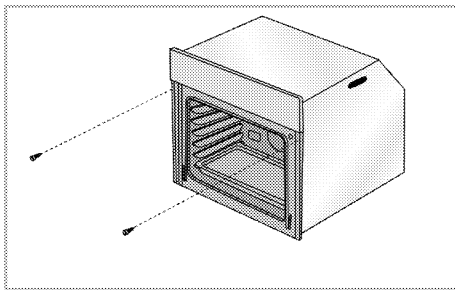


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Встановлення виробів

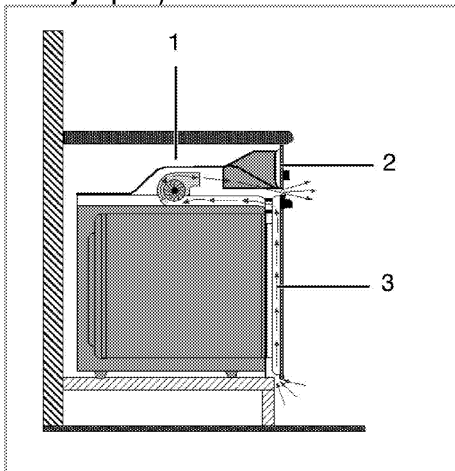
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити її не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.


Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духову шафу не рухається. Під час експлуатації духову шафу може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкції, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.

	<p>Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.</p> <p>Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.</p>
---	---


Остання перевірка


1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

	<p>Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.</p>
---	---

	<p>Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.</p>
---	--

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духовка вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимкати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання


Налаштування часу




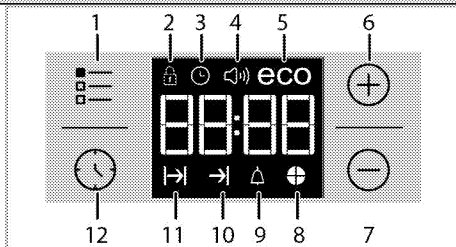
Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок **+** / **-**.




Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться , а потім за допомогою кнопок **+** / **-** встановіть час дня.

Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми



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



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

Початкове очищення виробу



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

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхню виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.
Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 27.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 27*



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

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибірайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цілого курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі з значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

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

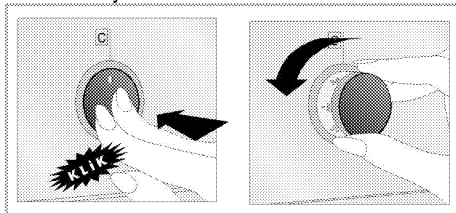


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

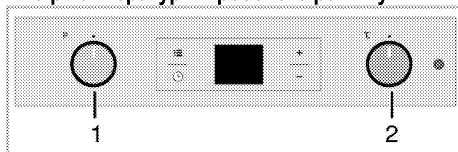
Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натискання.

1. Натисніть на ручку, щоб вона видалася, і поверніть її, щоб зробити потрібне налаштування.



2. Після завершення приготування натисніть ручку всередину.

Вибір температури й робочого режиму



1 Ручка вибору функції

2 Ручка термостата

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

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

Вимкнення електричної духової шафи

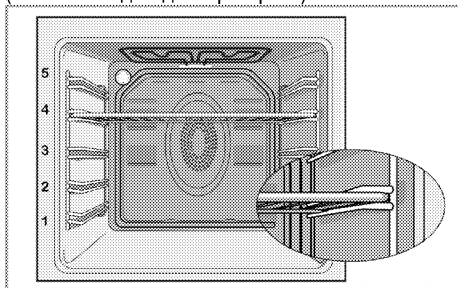
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись від характеристик вашого виробу.

Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

Нагрівання знизу



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



Ця функція також спрощує чищення парою.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



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

Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці.



Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленої на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками.

Ця функція також спрощує чищення парою.

Режим «3D»



Страва нагрівається згори та знизу з використанням вентилятора на задній стінці. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

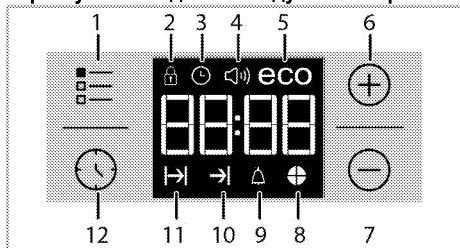
Гриль + обдування



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

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

Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника

- 4 Символ гучності звукового сигналу. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми



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

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



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







Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.




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

Приготування через встановлення часу приготування;

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

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

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



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



» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні


частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.



Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;



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





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

3. Встановіть час приготування за допомогою кнопок  / .

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразиться символ .

4. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться символ .

5. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок  / .

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відобразяться символи  |  | , а також заданий проміжок часу. Після початку приготування символ  зникне.

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

» Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.

Коли настане час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

» З початку приготування на дисплеї буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу.

Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчується час кожної частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.

7. Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «End»(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.



8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.




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


Ввімкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

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

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


2. Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.

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




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

Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

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

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



2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку .

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

Налаштування звукового сигналу



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

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

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





Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок  / .



Функціональні клавіші звуку сигналу, часу, яскравості дисплею та клавіші встановлення температури мають бути встановлені у положення 0 (ВИМКН.)

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ  світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.




3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ  почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

Вимкнення звукового сигналу

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

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





Відміна звукового сигналу;

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



Відобразиться час подання звукового сигналу. У разі одночасного встановлення часу подання звукового сигналу та часу приготування, відобразатиметься менший час.



Зміна звуку сигналу



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

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

Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:



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

2. Встановіть час доби за допомогою кнопок  / .
3. Встановлений час незабаром буде активовано.

Економний режим



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

Встановлення економного режиму

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

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




Вимкнення економного режиму

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

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

Встановлення яскравості екрана

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашою виробі.)

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

» Встановлений час незабаром буде активовано.

Таблиця часу приготування



















Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирого на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітки**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокутна форма для випікання на гриль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цільний)/печеня	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120
	Бараняче стегно (зап'янка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max, потім 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80












					250/max, потім 180 ... 190	
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мин. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мин. 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30




Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.
* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.
** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці		1 - 4	150	35 ... 45

		діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**				
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-рештці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-рештці діаметром 20 см.**		2	170	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-рештці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деку для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато.

Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволятиме соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

1. Поверніть ручку вибору функції до потрібного символу гриля.
2. Потім виберіть потрібну температуру гриля.
3. За потреби виконайте попередній розігрів протягом приблизно 5 хвилин.

» Увімкнеться індикатор температури.

Вимкнення гриля

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



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

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

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4..5	250/max	20...25 хв. #
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4..5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4..5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4..5	250/max	25...30 хв. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4..5	250/max	25...30 хв. #
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 хв.

залежно від товщини
*Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин
**Якщо температуру підсмажування продукту відрегулювати неможливо, гриль працюватиме на максимальній температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Акcesуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250/max	25...35 мін.

Перевіряйте страву після 2/3 від загального часу жарки.
Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5–6 хвилин.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



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



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

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



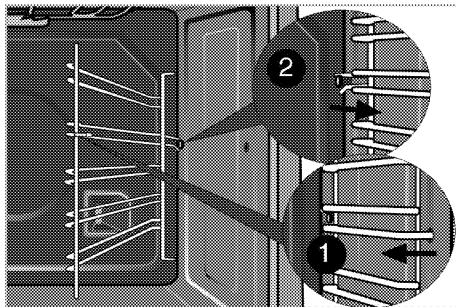
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

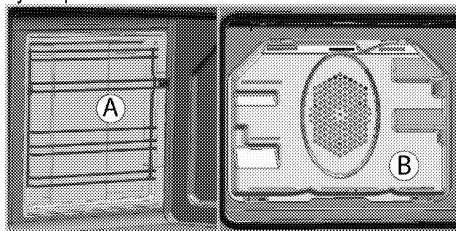
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролітий жир на пар і двоокис вуглецю.

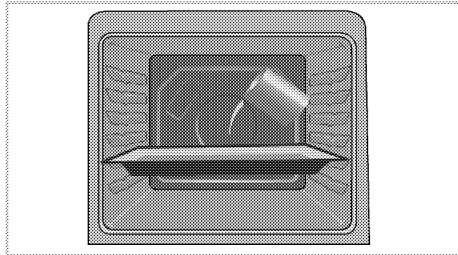


Просте чищення паром

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка

утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Встановіть духовку до легкого режиму очищення паром і працювати на 100 ° C протягом 25 хвилин.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою чи тканиною.
5. Стийкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.

i Під час роботи у режимі простого очищення паром, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

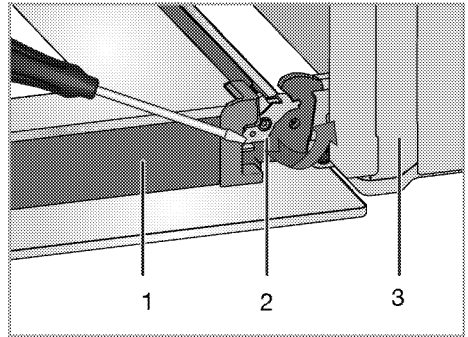
Очищення дверцят духовки

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

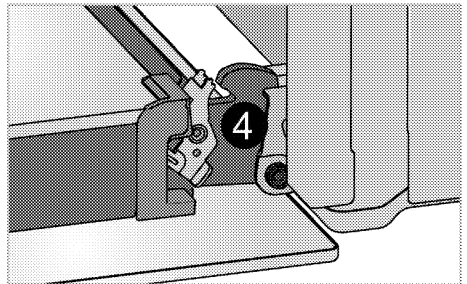
i Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

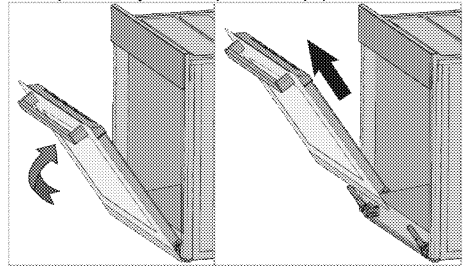
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.



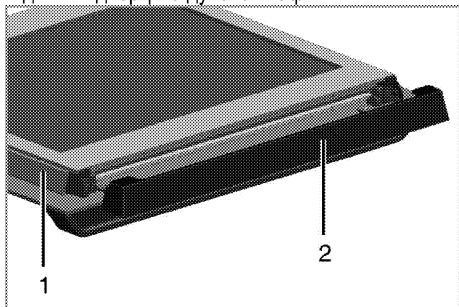
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

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

Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

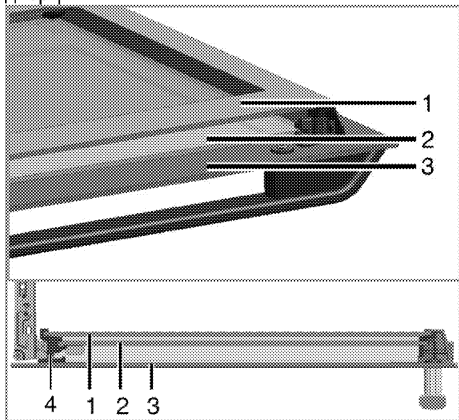
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

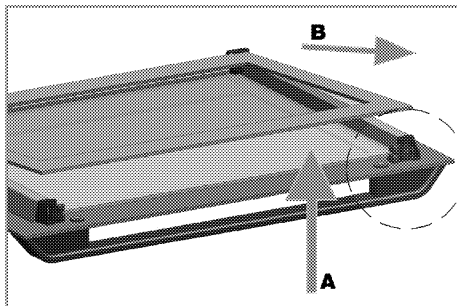
Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



- 1 Найглибша скляна панель
- 2 Найглибша скляна панель
- 3 Зовнішня скляна панель
- 4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

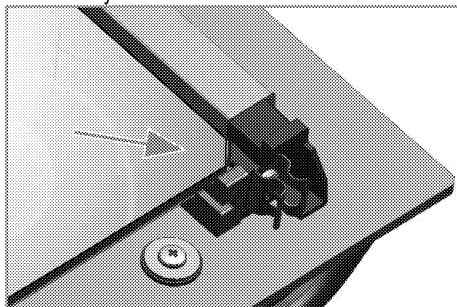
Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.

Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2).

Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).

Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.

Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.




Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи




НЕБЕЗПЕЧНО:

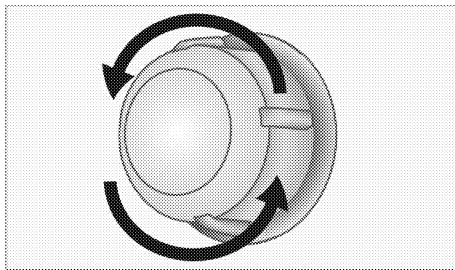
Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолів. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

	Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.
	Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитись продукти харчування.
	Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

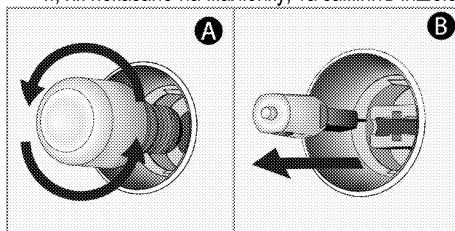
Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.

	У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
--	--



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяється пара.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

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

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



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

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

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

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

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



Tungku Pemanggang

Panduan pengguna



Kulkas Mesin Cuci Air Conditioner Cooking & Kitchen 	beko Home Appliances
INFO & LAYANAN BEBAS PULSA	0 800 100 2356
Produk ini diimport oleh : PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA <i>The Plaza Office Tower, 22th Floor F2-F3, Jakarta 10350</i>	

Nomor : I.43.BAI7.01223.1118

IN

Harap baca panduan pengguna ini terlebih dahulu!

Pelanggan yang Terhormat,

Terima kasih telah membeli produk Beko ini. Kami berharap Anda mendapatkan hasil terbaik dari produk Anda yang kami produksi dengan teknologi bermutu tinggi dan canggih. Oleh karena itu, silakan baca dengan saksama seluruh panduan pengguna ini dan semua dokumen yang menyertainya sebelum menggunakan produk dan simpan sebagai referensi untuk digunakan di kemudian hari. Jika Anda menyerahkan produk ini kepada orang lain, berikan juga panduan pengguna ini. Ikuti semua peringatan dan informasi dalam panduan pengguna ini.

Ingat bahwa panduan pengguna ini juga berlaku untuk model tertentu lainnya. Perbedaan antar model akan diidentifikasi dalam panduan.

Penjelasan simbol

Simbol-simbol digunakan di seluruh panduan pengguna ini:



Informasi penting atau petunjuk berguna tentang penggunaan.



Peringatan situasi berbahaya terkait dengan keselamatan dan harta benda.



Peringatan tentang sengatan listrik.



Peringatan tentang risiko kebakaran.



Peringatan tentang permukaan yang panas.



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

1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan 4

Keamanan umum	4
Keamanan Listrik.....	4
Keamanan produk.....	5
Maksud penggunaan.....	7
Keselamatan anak-anak.....	8
Membuang produk lama	8
Informasi paket.....	8

2 Informasi umum 9

Keterangan gambar	9
Isi kemasan.....	10
Spesifikasi teknis	11

3 Pemasangan 12

Sebelum pemasangan.....	12
Pemasangan dan sambungan.....	14
Pengangkutan di Kemudian Hari	15

4 Persiapan 16

Kiat menghemat energi	16
Penggunaan awal	16

Pengaturan waktu	16
Bersihkan peralatan terlebih dahulu.....	16
Pemanasan awal.....	16

5 Cara mengoperasikan oven 18

Informasi umum tentang memanggang, mengukus, dan membakar	18
Cara mengoperasikan oven listrik.....	18
Mode operasi.....	19
Menggunakan jam oven	20
Tabel waktu memasak.....	22
Cara mengoperasikan pemanggang	23
Tabel waktu memasak untuk panggangan	23

6 Pemeliharaan dan perawatan 24

Informasi umum.....	24
Membersihkan panel kontrol.....	24
Membersihkan oven	24
Melepaskan pintu oven	25
Melepas kaca bagian dalam pintu	25
Mengganti lampu oven	26

7 Pemecahan masalah 28

1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan

Bagian ini memuat petunjuk keselamatan yang akan membantu melindungi dari risiko cedera atau kerugian harta benda. Tidak mengikuti petunjuk ini dapat membatalkan semua garansi.

Keamanan umum

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan peralatan dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi.
Anak-anak tidak boleh bermain dengan peralatan ini.
Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk.

Anak-anak harus diawasi dan memastikan mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini

- Jika produk diserahkan ini kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau penggunaan bekas, buku petunjuk, label produk dan dokumen dan bagian lain yang terkait juga harus diberikan.
- Prosedur pemasangan dan perbaikan harus selalu dilakukan oleh Agen Servis Resmi. Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi. Sebelum pemasangan, baca petunjuk dengan saksama.
- Jangan mengoperasikan produk jika rusak atau tampak mengalami kerusakan.
- Pastikan tombol fungsi produk dimatikan setelah setiap kali digunakan.

Keamanan Listrik

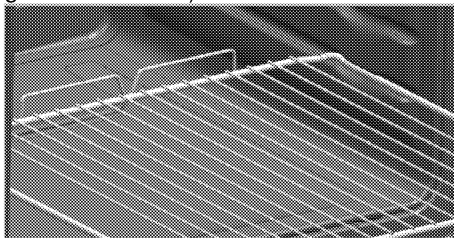
- Jika produk mengalami kegagalan, jangan dioperasikan kecuali diperbaiki oleh Agen Servis Resmi. Terdapat risiko sengatan listrik!

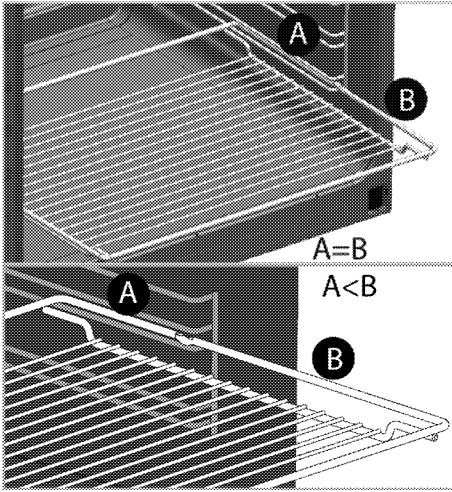
- Cukup hubungkan produk ke stopkontak / jalur yang diarde dengan tegangan dan perlindungan sebagaimana ditetapkan dalam "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas masalah yang timbul karena produk tidak diarde sesuai dengan peraturan setempat.
 - Jangan pernah mencuci produk dengan menyebarkan atau menuangkan air ke atasnya! Terdapat risiko sengatan listrik!
 - Jangan sentuh steker dengan tangan basah! Jangan mencabut kabel dengan menarik kabel, selalu tarik keluar dengan memegang steker.
 - Aliran listrik ke produk harus dimatikan selama prosedur pemasangan, perawatan, pembersihan, dan perbaikan.
 - Jika kabel sambungan listrik untuk produk rusak, maka harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian serupa untuk menghindari bahaya.
 - Peralatan ini harus dipasang agar benar-benar dapat terputus dari pasokan listrik. Pemisahan harus disediakan melalui tombol yang terpasang ke instalasi listrik permanen, sesuai dengan peraturan konstruksi.
 - Permukaan belakang oven menjadi panas ketika sedang digunakan. Pastikan bahwa sambungan listrik tidak menyentuh permukaan belakang; jika tidak, sambungan bisa rusak.
 - Jangan menjebak kabel listrik di antara pintu oven dengan kusen dan jangan mengarahkan kabel melintasi permukaan yang panas. Jika tidak, isolasi kabel bisa meleleh dan menyebabkan kebakaran sebagai akibat dari hubungan singkat.
 - Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem listrik hanya boleh dilakukan oleh orang yang berhak dan berkualifikasi.
 - Jika terjadi kerusakan, matikan produk dan matikan aliran listrik. Untuk melakukan ini, matikan sekering di rumah.
 - Pastikan bahwa taraf ukur sekering cocok dengan produk.
- Keamanan produk**
- **PERINGATAN:** Peralatan dan bagian-bagiannya yang mudah terjangkau menjadi panas saat digunakan. Perawatan harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak kurang berumur

- kurang dari 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali diawasi terus menerus.
- Jangan pernah menggunakan produk saat penilaian atau koordinasi Anda terganggu oleh penggunaan alkohol dan / atau obat-obatan.
 - Hati-hati saat menggunakan minuman beralkohol di piring Anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dapat menimbulkan api karena dapat menyala ketika kontak dengan permukaan panas.
 - Bahaya Keracunan Makanan: Jangan biarkan makanan berada di dalam oven selama lebih dari 1 jam sebelum atau sesudah memasak. Melakukan hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan atau penyakit.
 - Jangan letakkan bahan yang mudah terbakar di dekat produk karena bagian sisi produk mungkin menjadi panas saat digunakan.
 - Selama digunakan, peralatan menjadi panas. Perhatian harus diberikan untuk menghindari sentuhan elemen pemanas.
 - Pastikan semua slot ventilasi bersih dari penghalang.
 - Jangan memanaskan kaleng-kaleng tertutup dan botol-botol kaca di dalam oven. Tekanan

yang akan menumpuk di kaleng / botol dapat menimbulkan ledakan.

- Jangan letakkan nampan, piring, atau aluminium foil langsung ke bagian bawah oven. Akumulasi panas dapat merusak bagian bawah oven.
- Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.
- (Bervariasi bergantung pada model produk.)
Tempatkan rak kawat dan nampan ke rak kawat dengan benar
Penting untuk menempatkan rak kawat dan / atau nampan ke rak dengan benar. Geser rak kawat atau nampan antara 2 rel dan pastikan bahwa nampan seimbang sebelum menaruh makanan di atasnya (Silakan lihat gambar berikut).





- Jangan gunakan produk jika kaca pintu depan terlepas atau retak.
- Jangan gunakan pegangan oven untuk menggantung handuk untuk dikeringkan. Jangan menggantung handuk, sarung tangan, atau produk tekstil serupa saat fungsi pemanggang di pintu terbuka.
- Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.
- Letakkan kertas roti ke dalam panci memasak atau ke aksesori oven (nampan, pemanggang kawat, dll) bersama dengan makanan lalu masukkan semua ke dalam oven yang dipanaskan sebelumnya. Keluarkan bagian berlebih dari kertas roti yang keluar dari aksesori atau panci untuk mencegah risiko menyentuh elemen pemanas

oven. Jangan pernah menggunakan kertas roti dalam suhu kerja lebih tinggi dari nilai yang ditunjukkan untuk kertas roti. Jangan letakkan kertas roti langsung di dasar oven.

- **PERINGATAN:** Pastikan peralatan sudah dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- Peralatan ini tidak boleh dipasang di belakang pintu dekorasi untuk menghindari panas berlebih.

Pencegahan terhadap kemungkinan risiko kebakaran!

- Pastikan semua sambungan listrik aman dan ketat untuk mencegah risiko percikan api.
- Jangan gunakan kabel atau kabel ekstensi yang sudah rusak.
- Pastikan cairan atau kelembaban tidak dapat diakses ke titik sambungan listrik.

Maksud penggunaan

- Produk ini dirancang untuk digunakan di rumah tangga. Penggunaan untuk maksud komersial akan membatalkan garansi.
- Peralatan ini hanya untuk keperluan memasak. Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk keperluan lain, misalnya pemanasan ruangan.

- Produk ini tidak boleh digunakan untuk menghangatkan pelat di bawah pemanggang, mengeringkan handuk, lap piring, dll. dengan menggantungnya pada pegangan pintu oven. Produk ini juga tidak boleh digunakan untuk keperluan pemanas ruangan.
- Pabrikan tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau penanganan yang tidak tepat.
- Oven dapat digunakan untuk mencairkan, memanggang, memanggang, dan mengukus makanan.

Keselamatan anak-anak

- **PERINGATAN:** Bagian yang mudah dijangkau bisa menjadi panas saat digunakan. Anak kecil harus dijauhkan dari peralatan ini dan bagian-bagiannya.
- Bahan kemasan akan berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak. Buang semua bagian kemasan sesuai dengan standar lingkungan.
- Produk listrik berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan anak-anak dari produk ini saat beroperasi dan jangan biarkan mereka bermain dengan produk ini.

- Jangan letakkan benda apa pun di atas peralatan yang dapat dijangkau oleh anak-anak.
- Ketika pintu terbuka, jangan memuat benda berat di atasnya dan jangan biarkan anak-anak duduk di atasnya. Jika tidak produk terbalik atau engsel pintu bisa rusak.

Membuang produk lama

Sesuai dengan Pedoman WEEE dan Pembuangan Produk Limbah:



Produk ini mematuhi Pedoman EU WEEE (2012/19 / EU). Produk ini mengandung simbol klasifikasi limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE).

Produk ini telah diproduksi beserta suku cadang dan bahan berkualitas tinggi yang dapat digunakan kembali dan cocok untuk didaur ulang. Jangan membuang produk limbah bersama limbah rumah tangga umumnya dan dan limbah lainnya setelah masa pakai berakhir. Bawa bagian-bagian produk tersebut ke pusat pengumpulan untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Harap berkonsultasi dengan instansi setempat Anda untuk mendapatkan informasi tentang pusat pengumpulan ini.

Mematuhi Pedoman RoHS:

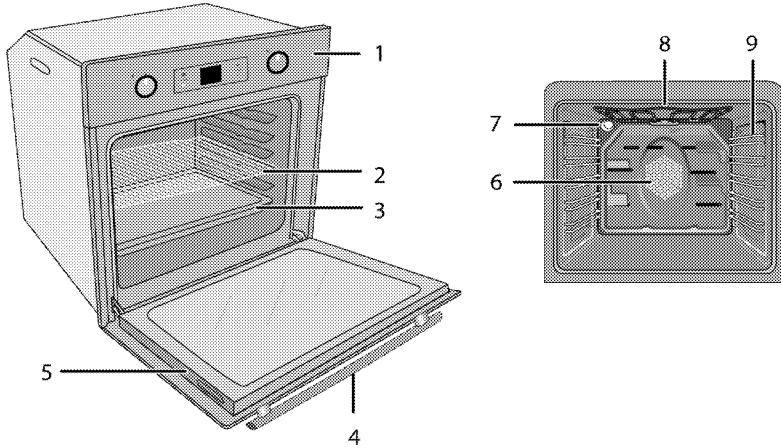
Produk yang Anda beli ini mematuhi Pedoman EU RoHS (2011/65 / EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang ditetapkan dalam Pedoman ini.

Informasi paket

- Bahan kemasan produk ini dibuat dari bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kami. Jangan membuang bahan kemasan bersama dengan limbah rumah tangga atau lainnya. Bawa bahan kemasan tersebut ke tempat pengumpulan bahan pengemasan yang ditunjuk oleh instansi setempat.

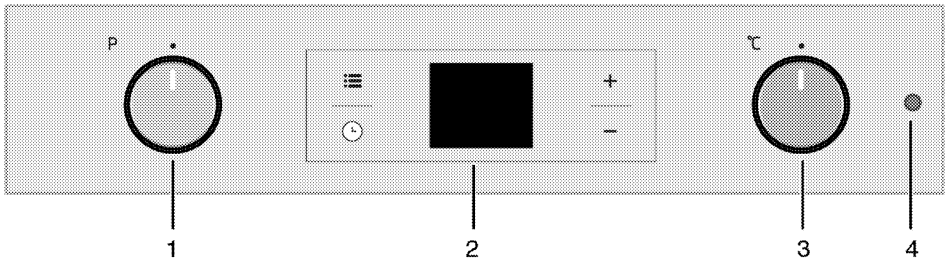
2 Informasi umum

Keterangan gambar



- 1 Panel kontrol
- 2 Rak kawat
- 3 Baki
- 4 Pegangan
- 5 Pintu

- 6 Motor kipas (di belakang pelat baja)
- 7 Lampu
- 8 Elemen pemanas atas
- 9 Posisi rak



- 1 Tombol fungsi
- 2 Timer (pengatur waktu) digital
- 3 Tombol termostat
- 4 Lampu termostat

Isi kemasan

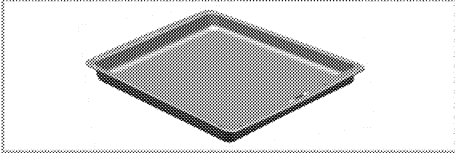


Aksesori yang disediakan dapat bervariasi bergantung pada model produk. Tidak semua aksesori yang dijelaskan dalam panduan pengguna ini mungkin ada pada produk Anda.

1. Panduan pengguna

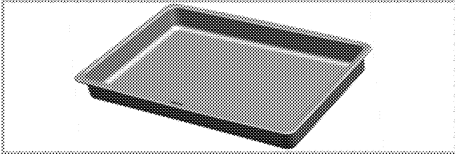
2. Nampan oven

Digunakan untuk kue kering, makanan beku, dan daging panggang besar.



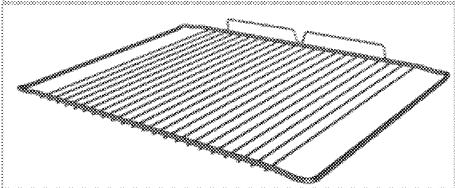
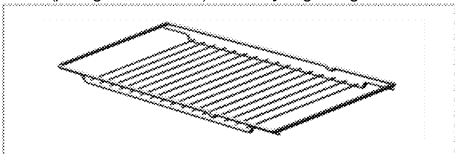
3. Nampan luas

Digunakan untuk kue kering, daging panggang besar, hidangan berkuah, dan untuk menampung lemak sambil memanggang.



4. Rak Kawat

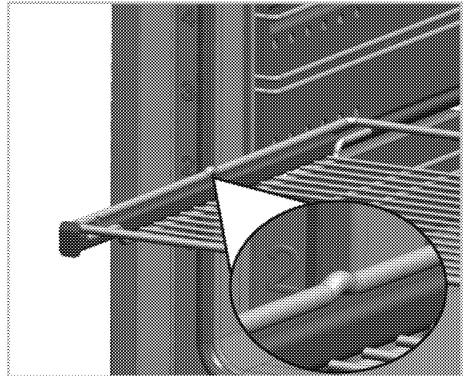
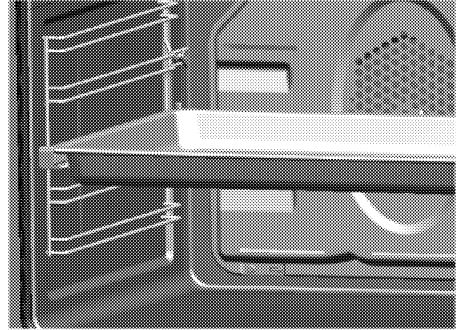
Digunakan untuk memanggang dan untuk menempatkan makanan yang akan dipanggang, dikukus atau dimasak dalam piring casserole (piring besar tebal) ke rak yang diinginkan.



5. Tempatkan rak kawat dan nampan ke rak teleskopik dengan benar (Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak ada di produk Anda.)

Rak teleskopik memungkinkan Anda memasang dan melepas nampan dan rak kawat dengan mudah.

Saat menggunakan nampan dan rak kawat dengan rak teleskopik, pastikan penjepit di bagian belakang rak teleskopik menempel di tepi rak kawat dan nampan.




Spesifikasi teknis


Tegangan / frekuensi	220-240 V ~ 50 Hz
Konsumsi daya total	2,5 kW
Sekering	min. 16 A
Jenis kabel / bagian	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Ukuran bagian luar (tinggi / lebar / dalam)	595 mm / 594 mm / 567 mm
Ukuran pemasangan (tinggi / lebar / dalam)	**590 atau 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Oven utama	Oven multifungsi
Lampu bagian dalam	15/25 W
Konsumsi daya pemanggang	2,2 kW


Dasar-Dasar: Informasi tentang label energi dari oven listrik diberikan sesuai dengan standar EN 60350-1 / IEC 60350-1. Nilai-nilai tersebut ditentukan berdasarkan beban standar dengan pemanas bawah-atas atau pemanas yang dibantu kipas (jika ada) berfungsi.

Kelas efisiensi energi yang ditentukan sesuai dengan prioritas berikut bergantung pada apakah fungsi terkait ada pada produk atau tidak. 1-Memasak dengan eco-fan (kipas hemat), 2- Memasak lambat turbo, 3- memasak turbo, 4- Pemanasan atas/bawah dibantu kipas, 5-Pemanasan atas dan bawah.

** Lihat. *Pemasangan, halaman12.*

 Spesifikasi teknis dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk meningkatkan mutu produk.

 Angka dalam panduan ini disajikan secara skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.

 Nilai yang tertera pada label produk atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh dalam kondisi laboratorium sesuai dengan standar yang terkait. Bergantung pada kondisi operasional dan lingkungan produk, nilai ini dapat bervariasi.

3 Pemasangan

Produk harus dipasang oleh orang yang memiliki kualifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi.



Persiapkan lokasi dan instalasi listrik untuk produk menjadi tanggung jawab pelanggan.



BAHAYA:

Produk harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik setempat.



BAHAYA:

Sebelum pemasangan, periksa secara visual apakah terdapat cacat pada produk. Jika demikian, jangan memasangnya. Produk yang rusak menimbulkan risiko bagi keselamatan Anda.

Sebelum pemasangan

Peralatan ini dirancang untuk dipasang pada lemari dapur yang dijual komersial. Harus disediakan jarak

yang aman antara peralatan dengan dinding dan peralatan dapur. Lihat gambar (nilai dalam mm).

- Permukaan, laminasi sintesis dan perekat yang digunakan harus tahan panas (minimum 100°C).
- Lemari dapur harus diatur datar permanen.
- Jika terdapat laci di bawah oven, maka rak harus dipasang antara oven dengan laci.
- Peralatan ini harus dibawa setidaknya oleh dua orang.



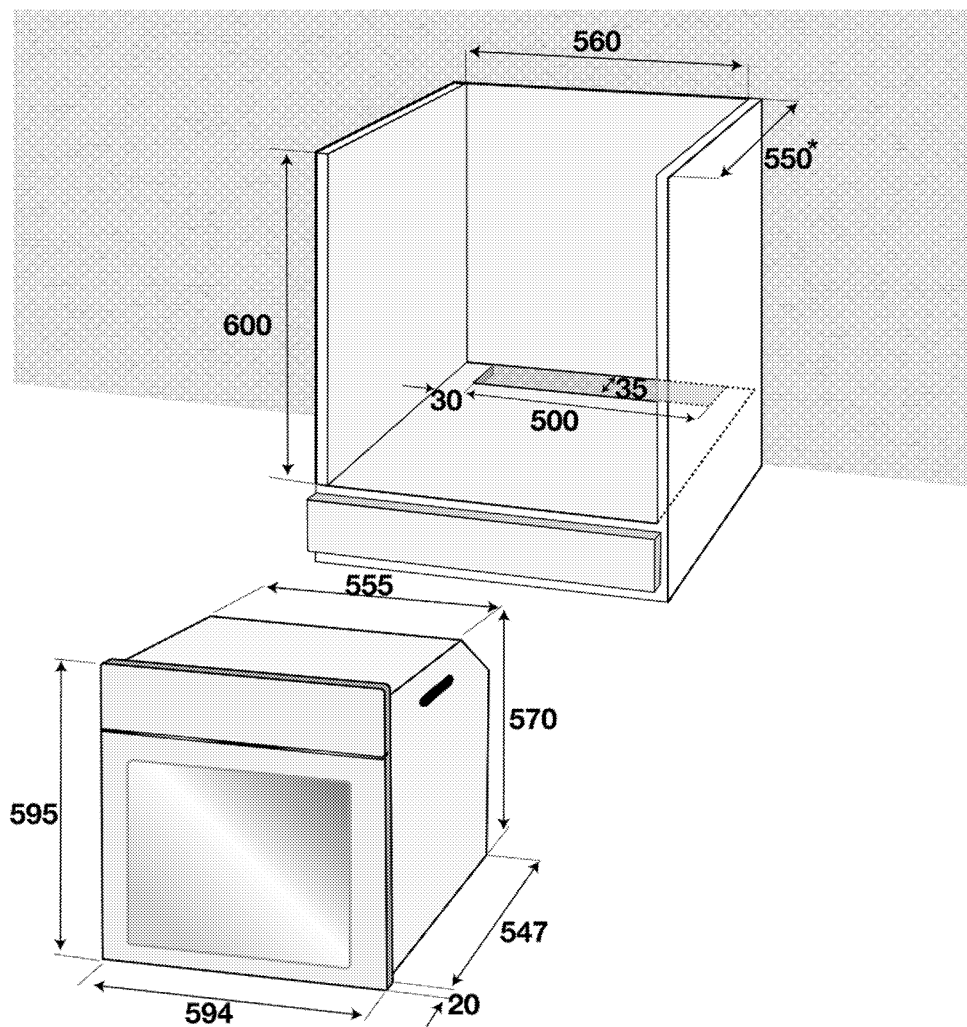
Jangan pasang peralatan di sebelah kulkas atau freezer. Panas yang dipancarkan oleh peralatan akan menyebabkan konsumsi energi peralatan pendingin meningkat.



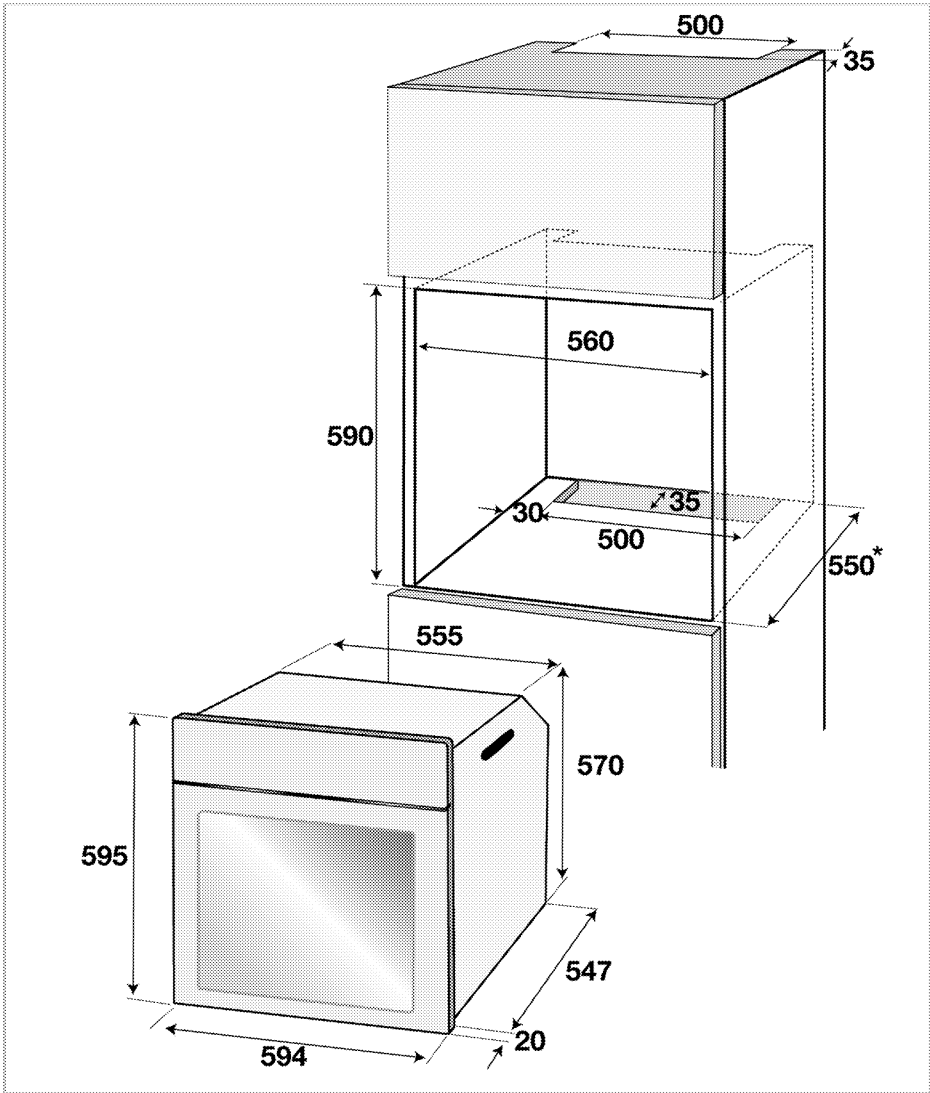
Pintu dan / atau pegangan tidak boleh digunakan untuk mengangkat atau memindahkan peralatan.



Jika peralatan memiliki pegangan kawat, dorong pegangan kembali ke dinding samping setelah memindahkan peralatan.



* min.



* min.

Pemasangan dan sambungan

- Produk ini harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik dan gas setempat.

Sambungan listrik

Hubungkan produk ke stopkontak yang terpasang arde / saluran yang dilindungi oleh pemutus arus miniatur dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas

kerusakan yang timbul karena menggunakan produk tanpa dipasang arde sesuai dengan peraturan setempat.



BAHAYA:

Produk harus terhubung ke sumber listrik hanya oleh teknisi yang berhak dan memiliki kualifikasi. Masa garansi produk hanya dimulai setelah pemasangan yang benar. Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak.



BAHAYA:

Kabel daya tidak boleh dijepit, dibengkokkan atau terperangkap atau bersentuhan dengan bagian panas produk.
Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, akan menimbulkan risiko sengatan listrik, korsleting atau kebakaran!

- Sambungan listrik harus mematuhi peraturan dalam negeri setempat.
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditetapkan pada label jenis produk. Buka pintu depan untuk melihat label jenis.
- Kabel daya produk Anda harus sesuai dengan nilai dalam tabel "Spesifikasi teknis".



BAHAYA:

Sebelum memulai pekerjaan instalasi listrik, putuskan aliran listrik pada produk dari suplai utama.
Terdapat risiko sengatan listrik!



Steker kabel daya harus mudah dijangkau setelah pemasangan (jangan diarahkan jalur kabel di atas kompor).

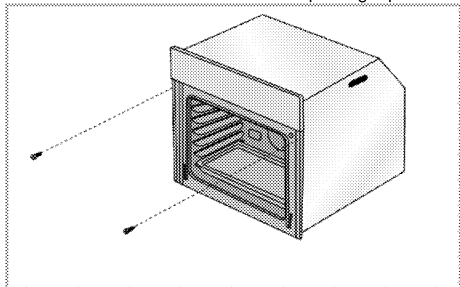


Saat melakukan pengabelan, Anda harus menerapkan peraturan kelistrikan dalam negeri setempat / lokal dan harus menggunakan stopkontak / saluran yang tepat dan saklar untuk oven. Dalam hal batas daya produk berada di luar daya dukung saat ini dari saklar dan outlet / saluran stopkontak, produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik tetap secara langsung tanpa menggunakan saklar dan outlet / saluran stopkontak.

Colokkan kabel listrik ke stopkontak

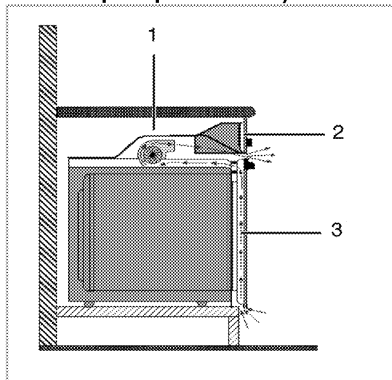
Memasang produk

1. Geser oven ke dalam lemari, sejajarkan dan kencangkan sambil memastikan bahwa kabel listrik tidak rusak dan / atau terperangkap.



Kencangkan oven dengan 2 sekrup seperti yang diilustrasikan.

Untuk produk dengan kipas pendingin (Mungkin tidak ada pada produk Anda.)



- 1 Kipas pendingin
- 2 Panel kontrol
- 3 Pintu

Kipas pendingin terpasang pada lemari tanam bagian depan produk.



Kipas pendingin terus beroperasi selama sekitar 20-30 menit setelah oven dimatikan. Jika Anda sudah memasak dengan memprogram timer (pengatur waktu) oven, kipas pendingin juga akan dimatikan pada akhir waktu memasak bersama dengan semua fungsi.

Pemeriksaan terakhir

1. Mengoperasikan produk.
2. Periksa fungsinya.

Pengangkutan di Kemudian Hari

- Simpan karton asli produk dan angkut produk di dalam karton ini. Ikuti petunjuk pada karton. Jika Anda tidak memiliki karton asli, kemas produk dalam pembungkus gelembung atau karton tebal dan balutkan dengan pita penguat agar aman.
- Untuk mencegah pemanggang kawat dan nampian di dalam oven rusak pintu oven, letakkan potongan karton ke bagian dalam pintu oven yang sejajar dengan posisi nampian. Tempelkan pintu oven ke dinding samping.
- Jangan menggunakan pintu atau pegangan untuk mengangkat atau memindahkan produk.



Jangan letakkan benda apa pun ke produk dan memindahkan ke posisi tegak.



Periksa tampilan umum produk Anda pada setiap kerusakan yang mungkin terjadi selama pengiriman.

4 Persiapan

Kiat menghemat energi

Informasi berikut akan membantu Anda menggunakan peralatan Anda secara ekologis, dan menghemat energi:



- Gunakan peralatan masak berwarna gelap atau enamel pada oven karena penyebaran panas akan lebih baik.
- Saat memasak hidangan Anda, lakukan kegiatan pemanasan awal jika disarankan dalam panduan pengguna atau petunjuk memasak.
- Jangan terlalu sering membuka pintu oven selama memasak.
- Cobalah memasak lebih dari satu hidangan di oven pada saat yang sama sewaktu-waktu jika memungkinkan. Anda bisa memasak dengan menempatkan dua wajan memasak ke rak kawat.
- Masalah lebih dari satu hidangan satu per satu. Oven sudah akan panas.
- Anda dapat menghemat energi dengan mematikan oven Anda beberapa menit sebelum waktu memasak berakhir. Jangan buka pintu oven.
- Cairkan hidangan beku sebelum memasaknya.


Penggunaan awal

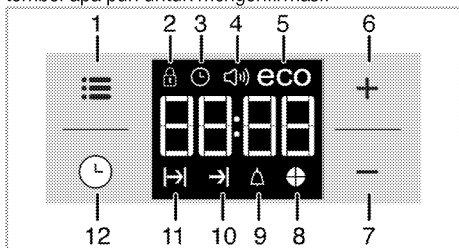
Pengaturan waktu

 Saat melakukan penyesuaian apa pun, simbol terkait akan berkedip di layar..

Tekan tombol **+/-** untuk mengatur waktu hari setelah oven dihidupkan untuk pertama kalinya.



 Untuk model kontrol sentuh, sentuh  terlebih dahulu lalu gunakan **+ / -** untuk mengatur waktu hari itu.


Konfirmasikan pengaturan dengan menyentuh simbol  dan tunggu selama 4 detik tanpa menyentuh tombol apa pun untuk mengonfirmasi.




- 1 Tombol pengaturan
- 2 Simbol kunci tombol

- 3 Simbol jam
- 4 Simbol volume alarm (mungkin tidak ada di produk Anda.)
- 5 Simbol mode Eco (hemat)
- 6 Tombol plus (tambah)
- 7 Tombol minus (kurang)
- 8 Simbol irisan waktu
- 9 Simbol alarm
- 10 Akhir dari simbol Waktu Memasak
- 11 Simbol Waktu Memasak
- 12 Tombol program

 Jika waktu awal tidak diatur, jam akan berjalan mulai dari jam **12:00** dan  simbol akan ditampilkan. Simbol akan hilang setelah waktu ditetapkan.

 Pengaturan waktu saat ini dibatalkan jika terjadi kegagalan daya. Perlu disesuaikan kembali.

Bersihkan peralatan terlebih dahulu

 Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih. Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan. Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengkilis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Bersihkan permukaan peralatan dengan kain lembab atau spons dan keringkan dengan lap.

Pemanasan awal

Panaskan produk selama sekitar 30 menit lalu matikan. Dengan demikian, setiap residu atau lapisan produksi akan dibakar dan dibersihkan.



PERINGATAN

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

Produk mungkin panas saat sedang digunakan. Jangan menyentuh tungku pembakar panas, bagian dalam oven, pemanas dan lain-lain. Jauhkan anak-anak. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.

Oven listrik

1. Ambil semua nampun pemanggang dan pemanggang kawat dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih posisi Statis
4. Pilih daya oven tertinggi; Lihat *Cara mengoperasikan oven listrik, halaman. 18.*
5. Jalankan oven selama sekitar 30 menit.

6. Matikan oven Anda; Lihat *Cara mengoperasikan oven listrik, halaman. 18.*

Oven pemanggang

1. Ambil semua nampun pemanggang dan pemanggang kawat dari oven.
2. Tutup pintu oven.
3. Pilih daya panggang tertinggi; Lihat *Cara mengoperasikan pemanggang, halaman. 23.*
4. Jalankan pemanggang selama sekitar 30 menit.
5. Matikan pemanggang Anda; Lihat *Cara mengoperasikan pemanggang, halaman. 23.*



Asap dan bau dapat memancar selama beberapa jam selama operasi awal. Hal ini cukup normal. Pastikan ruangan tersebut operasi memiliki ventilasi yang baik untuk menghilangkan asap dan bau. Hindari langsung menghirup asap dan bau yang dikeluarkan.

5 Cara mengoperasikan oven

Informasi umum tentang memanggang, mengukus, dan membakar



PERINGATAN

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

Produk mungkin panas saat sedang digunakan. Jangan menyentuh tungku pembakar panas, bagian dalam oven, pemanas dan lain-lain. Jauhkan anak-anak. Selalu gunakan sarung tangan oven tahan panas saat meletakkan atau memindahkan piring ke / dari oven panas.



BAHAYA:

Hati-hati saat membuka pintu oven karena uap bisa keluar.

Uang yang keluar dapat melepuh tangan, wajah, dan / atau mata Anda.

Kiat memanggang

- Gunakan lempengan logam yang tidak lengket atau pelat aluminium atau cetakan silikon tahan panas.
- Manfaatkan ruang dengan baik di rak.
- Letakkan cetakan kue di tengah rak.
- Pilih posisi rak yang benar sebelum menyalakan oven atau pemanggang. Jangan mengubah posisi rak saat oven panas.
- Pastikan pintu oven tertutup.

Kiat mengukus

- Olesi seluruh ayam, kalkun, dan potongan daging besar dengan saus seperti jus lemon dan lada hitam sebelum dimasak akan meningkatkan kinerja memasak.
- Dibutuhkan waktu sekitar 15 hingga 30 menit lebih lama untuk memanggang daging dengan tulang jika dibandingkan dengan memanggang daging dengan ukuran yang sama tanpa tulang.
- Setiap sentimeter ketebalan daging membutuhkan waktu memasak sekitar 4 hingga 5 menit.
- Biarkan daging berada di oven selama sekitar 10 menit setelah waktu memasak selesai. Jus lebih menyebar ke seluruh daging panggang dan tidak hilang ketika daging dipotong.
- Ikan harus ditempatkan di rak tengah atau bawah di piring tahan panas.

Kiat membakar

Ketika daging, ikan dan unggas dibakar, mereka cepat menjadi coklat, memiliki kulit yang bagus dan tidak kering. Potongan-potongan datar, tusuk daging dan

sosis sangat cocok untuk dipanggang misalnya sayuran dengan kandungan air yang tinggi seperti tomat dan bawang.

- Distribusikan potongan yang akan dipanggang di rak kawat atau di loyang dengan rak kawat sedemikian rupa sehingga ruang tertutup tidak melebihi ukuran pemanas.
- Geser rak kawat atau loyang dengan pemanggang ke tingkat yang diinginkan dalam oven. Jika Anda memanggang di atas rak kawat, geser nampan panggang ke rak bawah untuk menampung lemak. Tambahkan air di nampan agar mudah dibersihkan.

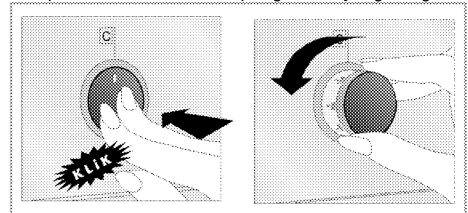


Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan panggang yang cocok akan menerima panas memanggang yang intensif. Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang pemanggang. Area ini paling panas dan makanan berlemak bisa terbakar.

Cara mengoperasikan oven listrik

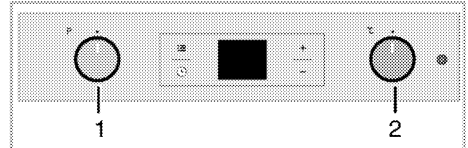
Oven Anda dilengkapi dengan tombol-tombol pop-out yang menonjol ketika Anda menekannya.

1. Tekan ke dalam untuk menekan tombol kemudian putar untuk membuat pengaturan yang diinginkan.



2. Saat proses memasak selesai, tekan tombol ke arah dalam.

Memilih suhu dan mode operasi



1. Tombol fungsi
 2. Tombol termostat
1. Atur tombol Fungsi ke mode operasi yang diinginkan.
 2. Atur tombol Suhu ke suhu yang diinginkan.

»Oven memanaskan hingga suhu yang disesuaikan dan mempertahankannya. Selama pemanasan, lampu suhu tetap menyala.

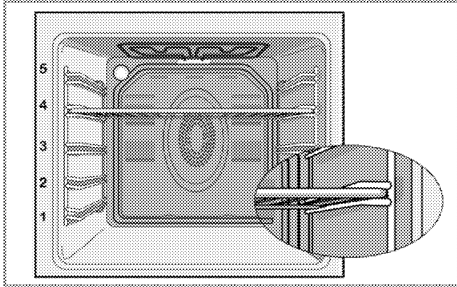
Mematikan oven listrik

Putar tombol fungsi tombol suhu ke posisi off (atas).

Posisi rak (Untuk model dengan rak kawat)

Penting untuk menempatkan rak kawat di rak samping dengan benar. Rak kawat harus disisipkan di antara rak samping seperti yang diperlihatkan pada gambar. Jangan biarkan rak kawat berdiri di dinding belakang oven. Geser rak kawat Anda ke bagian depan rak dan selesaikan dengan bantuan pintu untuk mendapatkan kinerja pemanggang yang baik.

(Bervariasi bergantung pada model produk.)



Mode operasi

Urutan mode operasi yang ditampilkan di sini mungkin berbeda dari pengaturan produk Anda.

Pemanasan atas dan bawah



Pemanasan atas dan bawah sedang bekerja. Makanan dipanaskan secara bersamaan dari atas dan bawah. Misalnya, sangat cocok untuk kue, kue kering, atau kue dan casserole dalam cetakan loyang. Masak hanya dengan satu nampan,.

Pemanasan bawah



Hanya pemanas bawah yang beroperasi. Sangat cocok untuk pizza dan untuk pencoklatan makanan berikutnya dari bawah.



Fungsi ini juga harus digunakan untuk pembersihan uap dengan mudah.

Pemanasan atas / bawah yang dibantu kipas



Pemanasan atas, pemanasan bawah ditambah kipas (pada dinding belakang) sedang beroperasi. Udara panas disebarakan secara merata ke seluruh oven dengan cepat melalui kipas. Masak hanya dengan satu nampan,.

Beroperasi dengan kipas



Oven belum panas. Hanya kipas (di dinding belakang) yang beroperasi. Cocok untuk mencairkan makanan butiran beku secara perlahan pada suhu ruangan dan mendinginkan makanan yang dimasak.

Pemanasan Kipas



Udara hangat yang dipanaskan oleh pemanas belakang didistribusikan secara merata ke seluruh oven dengan cepat melalui kipas.



Sangat cocok untuk memasak makanan Anda pada berbagai level rak dan pemanasan awal tidak diperlukan dalam banyak kasus. Cocok untuk memasak dengan multi nampan. Fungsi ini juga harus digunakan untuk pembersihan uap dengan mudah.

Fungsi "3D"



Pemanasan atas, pemanasan bawah, dan pemanasan yang dibantu kipas (pada dinding belakang) sedang beroperasi. Makanan dimasak secara merata dan cepat di semua sekelilingnya. Masak hanya dengan satu nampan,.

Pemanggang penuh



Pemanggang besar di langit-langit oven sedang beroperasi. Sangat cocok untuk memanggang daging dalam jumlah besar.

- Masukkan porsi besar atau sedang dalam posisi rak yang benar di bawah pemanas pemanggang untuk memanggang.
- Setel suhu ke level maksimum.
- Balik makanan setelah setengah dari waktu memanggang.

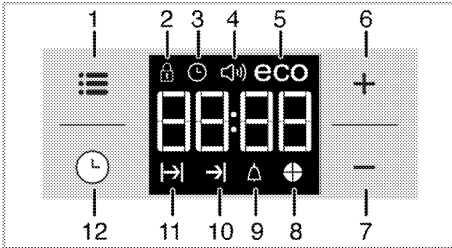
Pemanggang+Kipas







Efek pemanggang tidak sekuat seperti pada Pemanggangan Penuh

- Masukkan porsi besar atau kecil dalam posisi rak yang benar di bawah pemanas pemanggang untuk memanggang.
- Atur suhu yang diinginkan.
- Balik makanan setelah setengah dari waktu memanggang.

Menggunakan jam oven






- 1 Tombol pengaturan
- 2 Simbol kunci tombol
- 3 Simbol jam
- 4 Simbol volume alarm (mungkin tidak ada di produk Anda.)
- 5 Simbol mode Eco (hemat)
- 6 Tombol plus (tambah)
- 7 Tombol minus (kurang)
- 8 Simbol irisan waktu
- 9 Simbol alarm
- 10 Akhir dari simbol Waktu Memasak
- 11 Simbol Waktu Memasak
- 12 Tombol program

	Waktu maksimum yang dapat diatur untuk mengakhiri memasak adalah 5 jam 59 menit. Program akan dibatalkan jika terjadi kegagalan listrik. Anda harus memprogram ulang oven.
	Saat melakukan penyesuaian apa pun, simbol terkait akan berkedip di layar. Anda harus menunggu waktu yang singkat agar pengaturan dapat memberikan efek.
	Jika tidak ada pengaturan memasak, waktu hari tidak dapat diatur.
	Waktu tersisa akan ditampilkan jika waktu memasak diatur saat memasak dimulai.

Memasak dengan mengatur waktu memasak;

Anda dapat mengatur oven sehingga akan berhenti di akhir waktu yang ditentukan dengan mengatur waktu memasak pada time.






1. Pilih fungsi untuk memasak.
2. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar untuk waktu memasak.
3. Mengatur waktu memasak dengan tombol **+** / **-**.




»Setelah Waktu Memasak diatur,  simbol akan muncul pada layar terus menerus.

4. Letakkan hidangan ke dalam oven dan atur suhu dengan tombol suhu. Memasak akan dimulai.
- »Waktu memasak mulai menghitung mundur saat memasak dimulai dan semua bagian simbol irisan waktu menyala. Waktu memasak yang ditetapkan dibagi menjadi 4 bagian yang sama dan ketika waktu setiap bagian berakhir, simbol bagian-bagian itu akan mati. Jadi Anda bisa memahami rasio waktu memasak yang tersisa dengan total waktu memasak dengan mudah.

Mengatur akhir waktu memasak ke lain waktu;

Setelah mengatur waktu memasak pada timer, Anda dapat mengatur akhir waktu memasak ke waktu nanti.

1. Pilih fungsi untuk memasak.
 2. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar untuk waktu memasak.
 3. Mengatur waktu memasak dengan tombol **+** / **-**.
- »Setelah Waktu Memasak diatur, simbol  akan muncul pada layar terus menerus.
4. Sentuh  hingga simbol  muncul di layar untuk akhir waktu memasak.
 5. Tekan tombol **+** / **-** untuk mengatur akhir waktu memasak.

»Setelah Waktu Memasak diatur, simbol  ditambah simbol  akan muncul pada layar terus menerus. Begitu memasak dimulai, tombol  akan hilang.

6. Letakkan hidangan ke dalam oven dan atur suhu dengan tombol suhu. Memasak akan dimulai.

» Timer oven secara otomatis menghitung waktu mulai memasak dengan mengurangi waktu memasak dari akhir waktu memasak yang telah

Anda atur. Mode operasi yang dipilih diaktifkan ketika waktu mulai memasak telah tiba dan oven dipanaskan hingga mencapai suhu yang diatur. Fungsi ini akan mempertahankan suhu sampai akhir waktu memasak.

»Waktu memasak mulai menghitung mundur saat memasak dimulai dan semua bagian simbol irisan waktu menyala. Waktu memasak yang ditetapkan dibagi menjadi 4 bagian yang sama dan ketika waktu setiap bagian berakhir, simbol bagian-bagian itu akan mati. Jadi Anda bisa memahami rasio waktu memasak

yang tersisa dengan total waktu memasak dengan mudah.

7. Setelah proses memasak selesai, simbol **"End (Selesai)"** muncul di layar dan timer memberikan peringatan audio.
8. Suara peringatan audio selama 2 menit. Untuk menghentikan peringatan audio, cukup tekan tombol apa saja. Peringatan audio akan didiamkan dan waktu saat ini akan ditampilkan.



Jika Anda menekan tombol apa saja di bagian akhir peringatan audio, oven akan mulai beroperasi kembali. Putar tombol suhu dan tombol fungsi ke posisi "0" (nonaktif) untuk mematikan oven guna mencegah pengoperasian kembali oven pada akhir peringatan.

Mengaktifkan kunci tombol

Anda dapat mencegah oven agar tidak diganggu dengan mengaktifkan fungsi kunci tombol.

1. Sentuh hingga simbol muncul di layar.
» simbol **"OFF"** akan muncul di layar.
 2. Tekan untuk mengaktifkan kunci tombol.
- » Setelah kunci tombol diaktifkan, simbol, **"On"** akan muncul di layar dan simbol tetap menyala.



Kunci oven tidak berfungsi ketika kunci tombol diaktifkan. Kunci tombol tidak kan dibatalkan jika terjadi kegagalan listrik.

Menonaktifkan kunci tombol

1. Sentuh hingga simbol muncul di layar.
» simbol **"ON"** akan muncul di layar.
 2. Nonaktifkan kunci tombol dengan menekan tombol .
- » tanda **"OFF"** akan muncul setelah kunci tombol dinonaktifkan.

Mengatur jam alarm

Anda dapat menggunakan timer (pengatur waktu) produk untuk peringatan atau pengingat apa pun selain program memasak.

Jam alarm tidak berpengaruh pada fungsi oven. Ia hanya digunakan sebagai peringatan. Misalnya, hal ini berguna ketika Anda ingin mengubah makanan di oven pada titik waktu tertentu. Timer akan memberikan peringatan audio di akhir waktu yang ditentukan.

1. Sentuh hingga simbol muncul di layar.



Waktu alarm maksimum bisa 23 jam 59 menit.

2. Setel durasi alarm dengan menggunakan / tombol / .



Tombol fungsi untuk nada alarm, waktu, kecerahan layar, dan tombol suhu harus pada posisi 0 (OFF).

» Simbol akan tetap menyala dan waktu alarm akan muncul di layar setelah waktu alarm diatur.

3. Pada akhir waktu alarm, simbol mulai berkedip dan peringatan audio terdengar.

Mematikan alarm

1. Suara peringatan audio selama 2 menit. Untuk menghentikan peringatan audio, cukup tekan tombol apa saja.

» Peringatan audio akan didiamkan dan waktu saat ini akan ditampilkan.

Membatalkan alarm;

1. Sentuh sampai simbol muncul di layar untuk membatalkan alarm.
2. Tekan dan tahan tombol sampai angka **"00:00"** muncul.



Waktu alarm akan ditampilkan. Jika waktu alarm dan waktu memasak diatur secara bersamaan, waktu terpendek saja yang akan ditampilkan.

Mengubah nada alarm

1. Sentuh hingga simbol muncul di layar.
2. Sesuaikan nada alarm yang diinginkan dengan tombol / .
3. Nada yang Anda atur akan diaktifkan dalam waktu singkat.

» Nada alarm yang dipilih akan muncul sebagai **"b-01"**, **"b-02"** atau **"b-03"** di layar.

Mengubah waktu hari

Untuk mengubah waktu hari yang telah Anda tetapkan sebelumnya:

1. Sentuh hingga simbol muncul di layar.
2. Setel waktu hari dengan tombol / .
3. Waktu yang telah Anda atur akan diaktifkan dalam waktu singkat.



Mode ekonomi

Anda dapat menghemat energi dengan mode ekonomi saat memasak dengan mengatur waktu memasak di oven. Mode ini melengkapi kegiatan memasak dengan suhu bagian dalam oven dengan mematikan pemanas sebelum akhir waktu memasak.

Mengatur mode ekonomi



1. Sentuh simbol hingga simbol **eco** muncul di layar.
» simbol **"OFF"** akan muncul di layar.
 2. Aktifkan mode ekonomi dengan menyentuh tombol .
- » Setelah mode ekonomi diaktifkan, simbol **"On"** akan muncul di layar dan simbol **eco** tetap menyala.

Menonaktifkan mode ekonomi

1. Sentuh simbol  hingga simbol **eco** muncul di layar.
» simbol "**ON**" akan muncul di layar.
 2. Nonaktifkan mode ekonomi dengan menyentuh tombol .
- » tanda "**Off**" akan muncul setelah mode eco dinonaktifkan.


Mengatur kecerahan layar

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak terdapat pada produk Anda.)

1. Sentuh  sampai **d-01** atau **d-02** or **d-03** muncul di layar untuk kecerahan layar.
2. Atur kecerahan yang diinginkan dengan tombol .


» Waktu yang telah Anda atur akan diaktifkan dalam waktu singkat.

Tabel waktu memasak



























Pengaturan waktu dalam bagan ini dimaksudkan hanya sebagai panduan. Waktu dapat bervariasi karena suhu makanan, ketebalan, jenis dan kesukaan Anda memasak.

Memanggang dan membakar



Rak pertama oven adalah rak bawah.

Makanan	Angka level memasak		Posisi rak	Suhu (°C)	Waktu memasak (perkiraan menit)
Kue dalam naman*	Level satu		3	175	25 ... 30
Kue dalam cetakan*	Level satu		2	180	40 ... 50
Kue dalam kertas memasak*	Level satu		3	175	25 ... 30
	2 level		1 - 5	175	30 ... 40
	3 level		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Kue bolu*	Level satu		3	200	5 ... 10
	2 level		1 - 5	175	20 ... 30
Kue kering*	Level satu		3	175	25 ... 30
	2 level		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 level		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kue adonan*	Level satu		2	200	30 ... 40
	2 level		1 - 5	200	45 ... 55
	3 level		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Aneka kue*	Level satu		2	200	25 ... 35
	2 level		1 - 5	200	35 ... 45
	3 level		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ragi (adonan asam)*	Level satu		2	200	35 ... 45
	2 level		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	Level satu		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Level satu		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (seluruhnya) / Panggang	Level satu		3	25 menit 250/maks, lalu 180 ... 190	100 ... 120
Kaki domba (casserole)	Level satu		3	25 menit 250/maks, lalu 190 ...	70 ... 90
	Level satu		3	25 menit 250/maks, lalu 190 ...	60 ... 80
Ayam panggang	Level satu		2	15 menit 250/maks, lalu 180 ... 190	55 ... 65
	Level satu		2	15 menit 250/maks, lalu 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Level satu		1	25 menit 250/maks, lalu 180 ... 190	150 ... 210
	Level satu		1	25 menit 250/maks, lalu 180 ... 190	150 ... 210
Ikan	Level satu		3	200	20 ... 30
	Level satu		3	200	20 ... 30

Jika memasak dengan 2 naman pada saat yang sama, letakkan naman yang lebih dalam di rak atas dan yang lainnya di rak bawah.
* Disarankan untuk melakukan pemanasan awal untuk semua makanan.


(**) Dalam memasak yang membutuhkan pemanasan awal, panaskan awal memasak sampai oven mencapai suhu yang disesuaikan.

Tips memanggang kue

- Jika kue terlalu kering, tingkatkan suhu hingga 10° C dan kurangi waktu memasak.
- Jika kue basah, gunakan lebih sedikit cairan atau turunkan suhu hingga 10° C.
- Jika kue terlalu gelap di atas, letakkan di rak yang lebih rendah, turunkan suhu dan tambahkan waktu memasak.
- Jika dimasak dengan baik di bagian dalam tetapi lengket di bagian luar gunakan lebih sedikit cairan, turunkan suhu dan tambahkan waktu memasak.

Tips memanggang kue pastrri

- Jika kue terlalu kering, naikkan suhu hingga 10° C dan kurangi waktu memasak. Basahi lapisan adonan dengan saus yang terdiri dari susu, minyak, telur dan yoghurt.
- Jika kue pastrri terlalu lama dipanggang, perhatikan bahwa ketebalan kue yang Anda siapkan tidak melebihi kedalaman baki.
- Jika sisi atas kue menjadi kecoklatan, tetapi bagian bawahnya tidak matang, pastikan bahwa jumlah saus yang Anda gunakan untuk kue tidak terlalu banyak di bagian bawah kue. Cobalah untuk menyebarkan saus secara merata di antara lapisan adonan dan di atas kue pastrri bahkan untuk membuat coklat.



Masak kue sesuai dengan mode dan suhu yang diberikan dalam tabel memasak. Jika bagian bawahnya masih tidak cukup coklat, letakkan di rak yang lebih rendah waktu berikutnya.

Tabel waktu memasak untuk pangangan Memanggang dengan pemanggang listrik


Makanan	Posisi rak	Suhu anjuran (°C)	Waktu memanggang (perkiraan)
Ikan	4..5	250/maks	20..25 menit #
Ayam iris	4..5	250/maks	25..25 menit
Daging domba	4..5	250/maks	20..25 menit
Sapi panggang	4..5	250/maks	25..30 menit #
Daging cincang	4..5	250/maks	25..30 menit #
Roti bakar*	4	250/maks	1..3 menit

bergantung pada ketebalan
*Pemanasan awal selama 5 menit

Tips memasak sayur

- Jika menu sayuran kehabisan air dan terlalu kering, masalah dalam panci dengan penutup sebagai pengganti nampun. Wajan tertutup akan menjaga air masakan.
- Jika sayuran tidak dimasak, rebuslah sayuran terlebih dahulu atau buatlah sayuran tersebut seperti makanan kaleng dan masukkan ke dalam oven.

Cara mengoperasikan pemanggang



PERINGATAN
Tutup pintu oven selama memanggang. Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!


Mengaktifkan pemanggang

1. Atur tombol Fungsi ke mode simbol pemanggang yang diinginkan.
2. Lalu, pilih suhu pemanggang yang diinginkan.
3. Jika diperlukan, lakukan pemanasan awal sekitar 5 menit.

»Lampu suhu menyala.

Menonaktifkan pemanggang

1. Putar tombol Fungsi ke posisi Off (atas).





Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang menimbulkan risiko kebakaran. Hanya makanan panggang yang cocok akan menerima panas memanggang yang intensif. Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang pemanggang. Area ini paling panas dan makanan berlemak bisa terbakar.


6 Pemeliharaan dan perawatan

Informasi umum

Masa pakai produk akan lama dan kemungkinan masalah akan berkurang jika produk dibersihkan secara berkala.

	BAHAYA: Matikan aliran listrik pada produk sebelum memulai pekerjaan perawatan dan pembersihan. Terdapat risiko sengatan listrik!
	BAHAYA: Biarkan produk menjadi dingin sebelum Anda membersihkannya. Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

- Bersihkan produk secara menyeluruh setiap selesai digunakan. Dengan cara ini akan mungkin untuk menghilangkan sisa-sisa masakan dengan lebih mudah, sehingga terhindar dari pembakaran pada saat peralatan digunakan.
- Tidak memerlukan agen pembersih khusus untuk membersihkan produk. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.
- Selalu pastikan bahwa cairan yang berlebih dibersihkan seluruhnya setelah pembersihan dan setiap tumpahan segera dihilangkan hingga kering.
- Jangan gunakan zat pembersih yang mengandung asam atau klorida untuk membersihkan permukaan anti karat atau inox dan gagangnya. Gunakan kain lembut dengan deterjen cair (bukan abrasif) untuk menyeka bagian-bagian tersebut hingga bersih, perhatikan gerakan menyapu ke satu arah.

	Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih. Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan. Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengkilis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.
--	--



Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.

Membersihkan panel kontrol

Bersihkan panel dan tombol kontrol dengan kain lembab dan lap hingga kering.



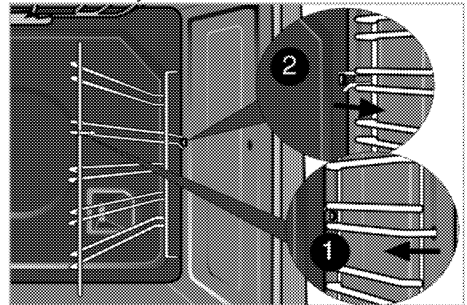
Jika produk Anda dilengkapi dengan tombol / kenop, jangan lepaskan tombol / kenop kontrol untuk membersihkan panel kontrol.
Jika dilakukan panel kontrol bisa rusak!

Membersihkan oven

Untuk membersihkan dinding samping

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak terdapat pada produk Anda.)

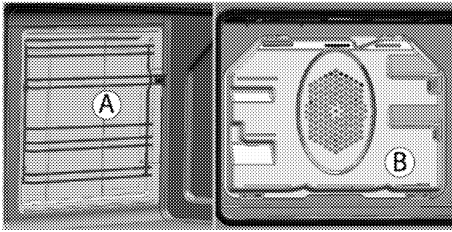
6. Lepaskan bagian depan rak samping dengan menariknya ke arah yang berlawanan dari dinding samping.
7. Keluarkan rak samping sepenuhnya dengan menariknya ke arah Anda.



Dinding katalitik

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak terdapat pada produk Anda.)

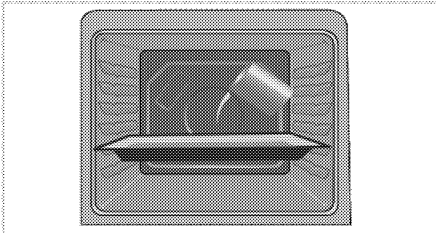
Dinding sisi bagian dalam (A) dan / atau dinding bagian belakang (B) produk Anda mungkin dilapisi dengan enamel katalitik. Dinding katalitik memiliki warna matte yang tipis dan permukaan yang berpori. Dinding katalis oven tidak boleh dibersihkan. Permukaan berpori dari dinding katalitik secara otomatis dibersihkan dengan menyerap dan mengubah minyak yang tumpah (uap dan karbon dioksida).



Pembersihan Uap dengan Mudah

Fitur ini memastikan pembersihan mudah dilakukan karena kotoran (tidak harus menunggu terlalu lama) dilunakkan dengan uap yang terbentuk di dalam oven dan tetesan air mengembun di permukaan bagian dalam oven.

1. Lepaskan semua aksesoris di bagian dalam oven.
2. Tuangkan 500 ml air ke dalam nampan oven dan letakkan baki di rak ke-2 oven.



3. Atur oven ke mode pembersihan uap yang mudah dan jalankan pada suhu 100° C selama 25 menit.
4. Buka pintu dan seka permukaan bagian dalam oven dengan spons atau kain basah.
5. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan kotoran yang ada dan bersihkan dengan lap kering.

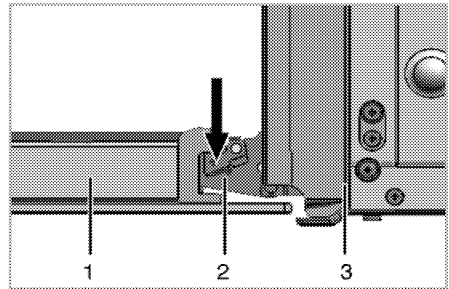
Membersihkan pintu oven

Untuk membersihkan pintu oven, gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.

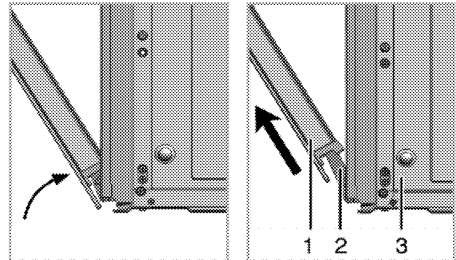
i Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau penggosok logam tajam untuk membersihkan pintu oven. Benda-benda tersebut bisa menggores permukaan dan menghancurkan kaca.

Melepaskan pintu oven

1. Buka pintu depan (1).
2. Buka penjepit pada rumah engsel (2) di samping sebelah kanan dan kiri pintu depan dengan menekannya seperti yang diperlihatkan pada gambar.



- 1 Pintu depan
- 2 Engsel
- 3 Oven



3. Pindahkan pintu depan ke setengah jalan.
4. Lepaskan pintu depan dengan menariknya ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri.

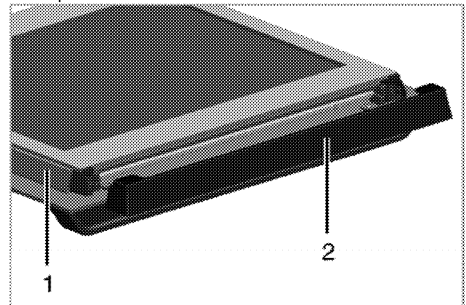
i Langkah-langkah yang dijalankan selama proses pelepasan harus dilakukan dengan urutan terbalik untuk memasang pintu. Jangan lupa untuk menutup penjepit pada rumah engsel ketika memasang kembali pintu.

Melepas kaca bagian dalam pintu

(Fitur ini bersifat opsional. Fitur ini mungkin tidak terdapat pada produk Anda.)

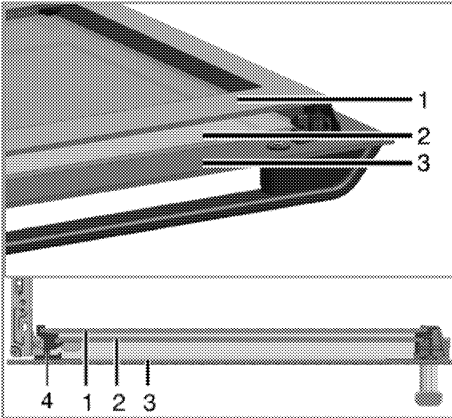
Panel kaca bagian dalam pintu oven dapat dilepas untuk dibersihkan.

Buka pintu oven.



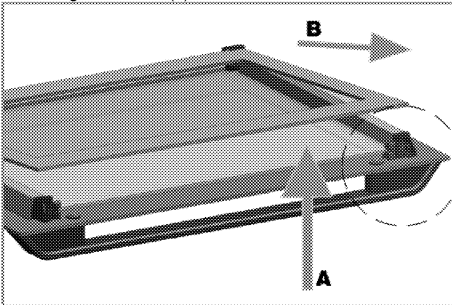
- 1 Kerangka
- 2 Komponen plastik

Tarik ke arah Anda dan lepaskan bagian plastik yang dipasang ke bagian atas pintu depan.

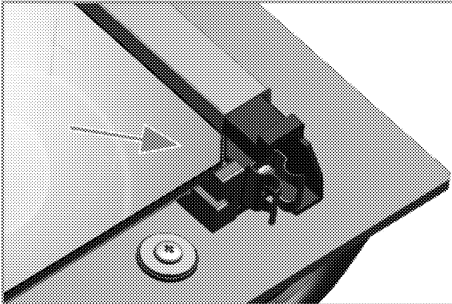


- 1 Panel kaca bagian yang paling dalam
- 2 Panel kaca bagian dalam
- 3 Panel kaca bagian luar
- 4 Slot panel kaca plastik-Rendah

Seperti diperlihatkan pada gambar, angkat panel kaca terdalam (1) sedikit ke arah **A** dan tarik ke arah **B**. Ulangi prosedur yang sama untuk melepaskan panel kaca bagian dalam (2).



Langkah pertama untuk menyusun kembali pintu adalah menginstal ulang panel kaca bagian dalam (2). Seperti yang diilustrasikan pada gambar, letakkan sudut talang dari panel kaca sehingga akan berada pada sudut talang dari slot plastik.



Panel kaca dalam (2) harus dipasang ke slot plastik di dekat panel kaca terdalam (1).

Saat memasang panel kaca terdalam (1), pastikan sisi panel tercetak harus menghadap ke panel kaca bagian dalam.

Penting untuk menempatkan sudut bawah panel kaca bagian bawah ke dalam slot plastik bawah.

Dorong bagian plastik ke arah bingkai sampai Anda mendengar bunyi "klik".

Mengganti lampu oven



BAHAYA:

Sebelum mengganti lampu oven, pastikan bahwa produk telah diputus dari sumber listrik dan didinginkan untuk menghindari risiko sengatan listrik.

Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!



Posisi lampu mungkin berbeda dari gambar.



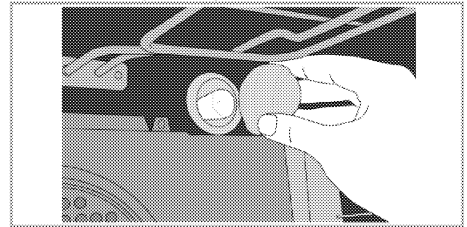
Lampu yang digunakan pada peralatan ini tidak cocok untuk penerangan ruangan rumah tangga. Lampu ini dimaksudkan untuk membantu pengguna dapat melihat bahan makanan.



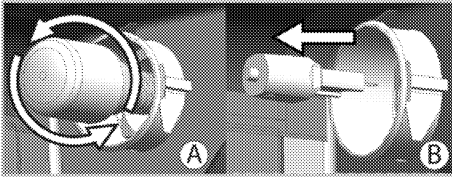
Lampu yang digunakan dalam peralatan ini harus tahan terhadap kondisi fisik ekstrim seperti suhu di atas 50° C.

Jika oven Anda dilengkapi dengan lampu bulat:

1. Putuskan sumber listrik pada produk.
2. Putar penutup kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya.



3. Jika lampu oven Anda bertipe (A) yang ditunjukkan pada gambar di bawah, keluarkan dengan memutar seperti yang ditunjukkan dan ganti. Jika bertipe (B), tarik dan lepaskan seperti yang diperlihatkan pada gambar dan ganti.



4. Pasang penutup kaca.



Dalam oven ini, lampu pijar dengan daya kurang dari 40 W, tinggi kurang dari 60 mm, diameter kurang dari 30 mm atau lampu halogen dengan tipe soket G9, daya kurang dari 60 W digunakan. Lampu cocok untuk pengoperasian pada suhu di atas 300 °C. Lampu oven dapat diperoleh dari Agen Servis Resmi atau teknisi berlisensi.

7 Pemecahan masalah

Oven mengeluarkan uap saat sedang digunakan

- Uap yang keluar selama oven berfungsi adalah proses yang normal. >>> *Ini bukan kesalahan.*

Produk memancarkan suara logam saat pemanasan dan pendinginan.

- Ketika bagian logam dipanaskan, mereka dapat memuai dan menimbulkan kebisingan. >>> *Ini bukan kesalahan.*

Produk tidak beroperasi.

- Sekering listrik rusak atau sudah putus. >>> *Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang.*
- Produk tidak dicolokkan ke stopkontak (arde). >>> *Periksa sambungan saklar.*

Lampu oven tidak berfungsi.

- Lampu oven rusak. >>> *Ganti lampu oven.*
- Daya tidak ada. >>> *Pastikan sudah teraliri listrik. Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang sekering.*

Oven tidak panas.

- Mungkin tidak diatur ke fungsi memasak dan / atau suhu tertentu. >>> *Atur oven ke fungsi memasak dan / atau suhu tertentu.*
- Pada model yang dilengkapi dengan timer, timer (pengatur waktu) tersebut tidak disesuaikan. >>> *Sesuaikan waktunya.*
(Pada produk dengan oven microwave, timer hanya mengontrol oven microwave.)
- Daya tidak ada. >>> *Pastikan sudah teraliri listrik. Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang sekering.*

(Pada model dengan timer) Tampilan jam berkedip atau simbol jam menyala.

- Pemadaman listrik sebelumnya telah terjadi. >>> *Atur waktu / Matikan produk dan hidupkan lagi.*



Hubungi Agen atau teknisi Servis Resmi berlisensi atau dealer tempat Anda membeli produk jika Anda tidak dapat mengatasi masalah tersebut meskipun Anda telah menerapkan petunjuk di bagian ini. Jangan pernah mencoba memperbaiki sendiri produk yang rusak

Produk ini diimport oleh:

PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA,
The Plaza Office Tower Lt. 22 Unit F2-F3
Jl. MH. Thamrin Kav 28-30 Jakarta, Indonesia 10350
Telp : 021-2918-9229, Fax : 021-2918-9228
Servis Beko : 0800 -100 - 2356

Produk ini dibuat oleh:

Arcelik A.S., Cooking Appliances Plant,
Yukarisoku Mah. Arcelik Sk No:1
14300 Bolu, Turkey
MADE in Turkey