



Built-in Oven

User Manual

Вбудована духовка

Посібник користувача



BBIE123002XD-BBIE133002XD

EN / UK

385.4411.76/R.AA/5.07.2021

7768288361-7768288362

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage	4
Child, vulnerable person and pet safety	4
Electrical safety	5
Transportation safety	7
Installation safety	7
Safety of use	7
Temperature warnings	8
Accessory use	8
Cooking safety	8
Maintenance and cleaning safety	9

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product 11

Product introduction	11
Product control panel introduction and usage	12
Oven control	12
Oven operating functions	13
Product accessories	14
Use of product accessories	15
Technical specifications	18

4 First use 19

First time setting	19
First cleaning	19

5 How to operate the oven 21

General information on oven usage	21
Operation of the oven control unit	21
Settings	24

6 General information about cooking 27







General warnings about cooking in the oven	27
Pastries and oven food	27
Meat, Fish and Poultry	30
Grill	31
Test foods	32

7 Maintenance and care 33

General cleaning information	33
Cleaning the accessories	34
Cleaning the control panel	34
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	34
Easy Steam Cleaning	35
Cleaning the oven door	36
Removing the inner glass of the oven door	37
Cleaning the oven lamp	38

8 Troubleshooting 40

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 -  Use genuine spare parts and accessories only.
 -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 -  Do not perform technical modifications on the product.
-  **Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
 - The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
 - This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
-  **Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and

- older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
 - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the

product are hot. Keep children away from the product.

- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame

of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord.

The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.

- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the

product is damaged, do not install it.

- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the

hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.

- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.

Accessory use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before

and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

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

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

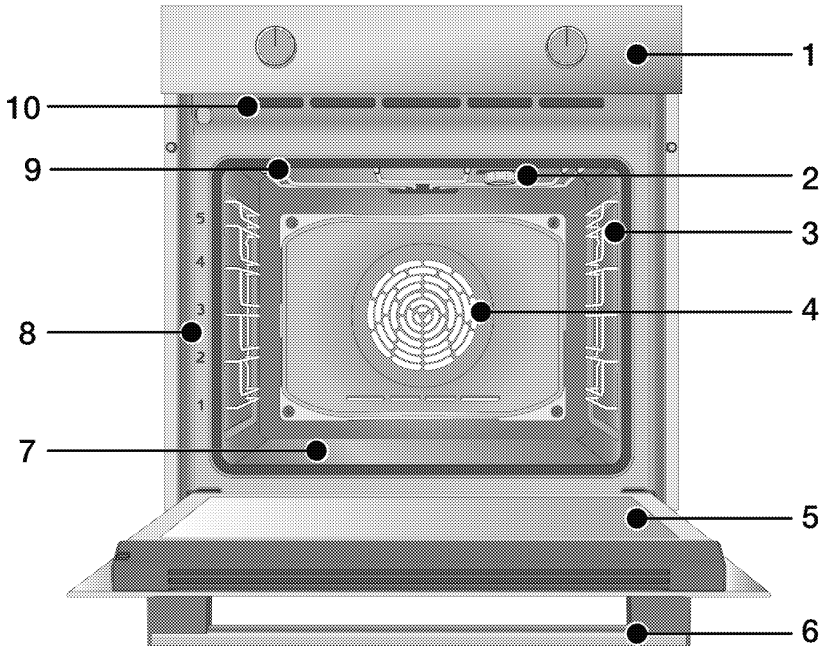
Recommendations for energy saving

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Lamp*
- 3 Wire shelves**
- 4 Fan motor (behind steel plate)
- 5 Door
- 6 Handle
- 7 Bottom heater (bottom steel plate)
- 8 Shelf positions
- 9 Top heater

- 10 Ventilation holes

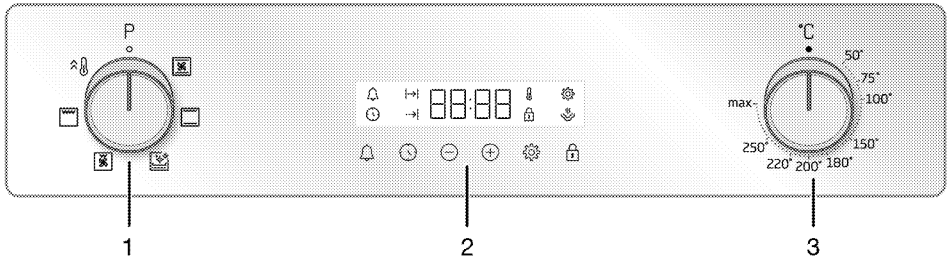
* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

Oven control



- 1 Function selection knob
- 2 Timer
- 3 Temperature knob

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

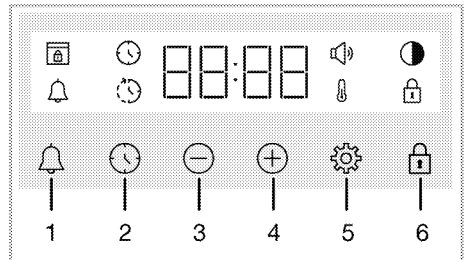
You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set

temperature, the temperature symbol reappears.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key







Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume symbol
- : Door lock symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Oven operating functions

On the function table; the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

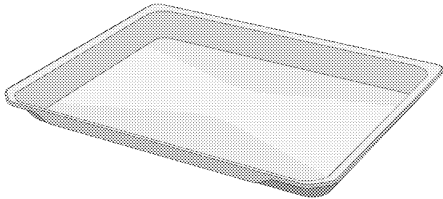
Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Quick heating	-	All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (preheating). Do not use it for cooking food.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

Product accessories

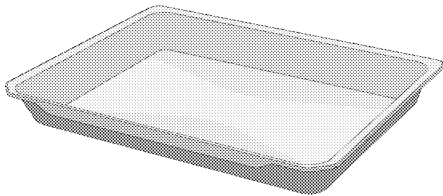
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

NOTICE : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.



Standard tray

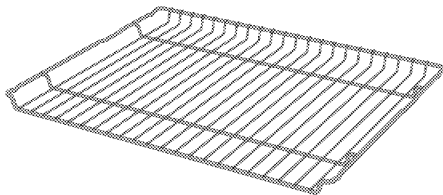
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



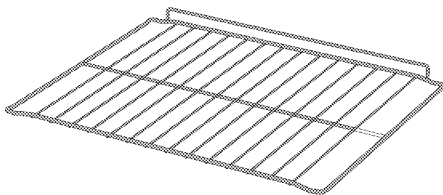
Deep tray

It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.

Models with wire shelves:



Models without wire shelves:



Wire grill

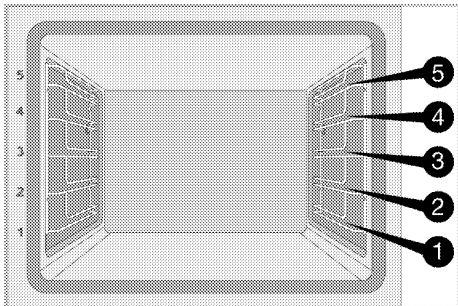
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

Use of product accessories

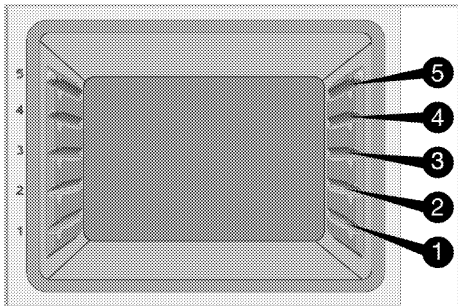
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

Models with wire shelves



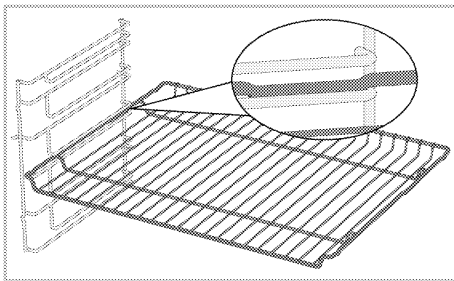
Models without wire shelves



Placing the wire grill on the cooking shelves

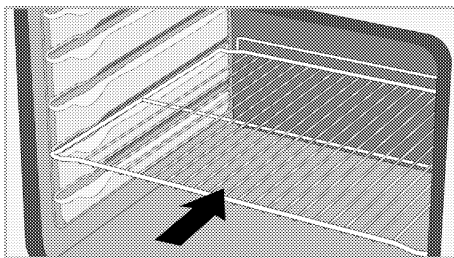
Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

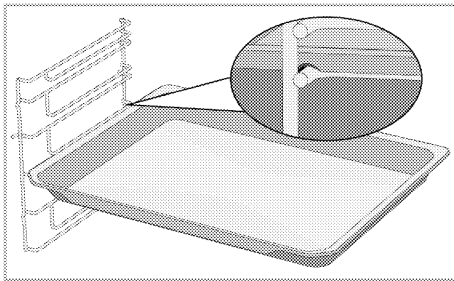
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

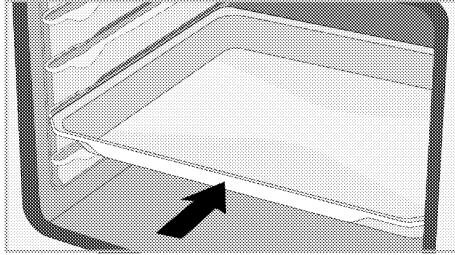
Models with wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

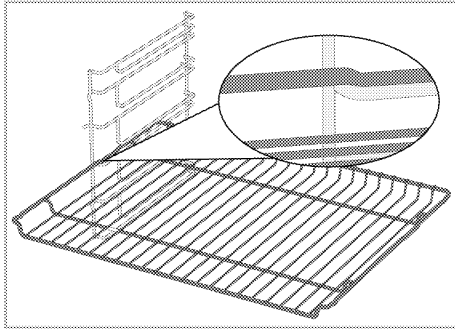
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



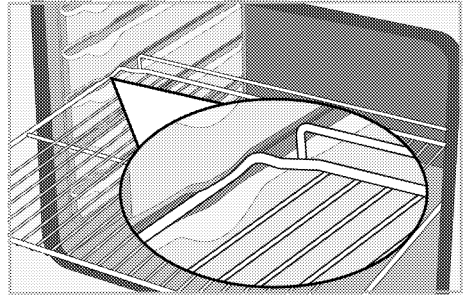
Stopper function of the wire grill

There is a stopper function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

Models with wire shelves

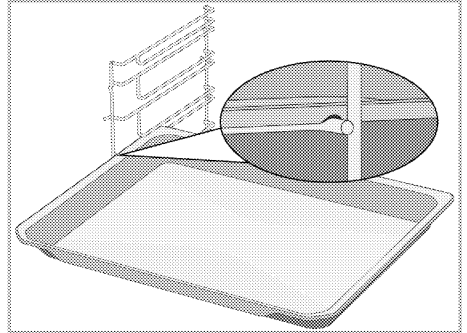


Models without wire shelves



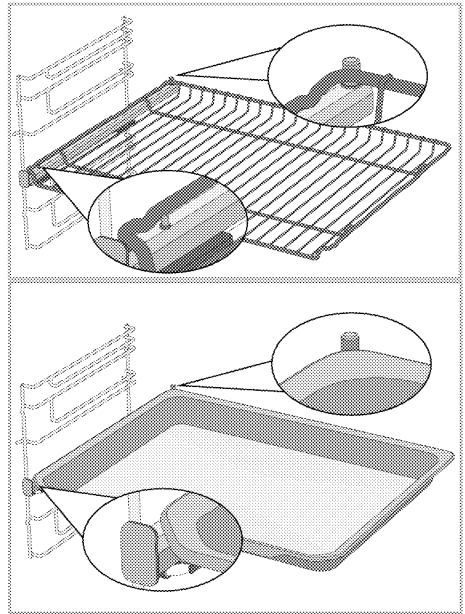
Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

There is also a stopper function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails- Models with wire shelves and telescopic rails

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).






Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption	2.4 kW
Oven type	Fan assisted oven

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

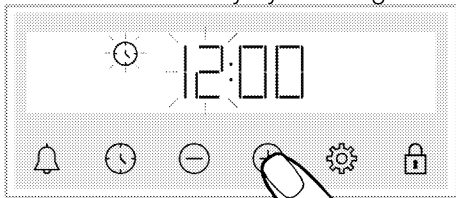
4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

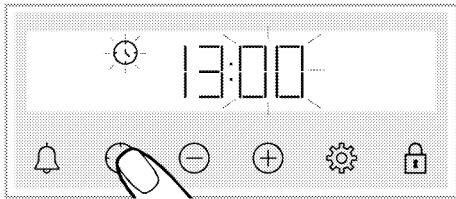
First time setting

i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

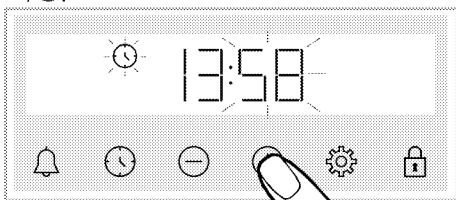
1. When after the oven is energized for the first time, hour field "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching ⊕/⊖.



3. Touch ⌚ or ⚙️ key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching ⊕/⊖.



5. Confirm the setting by touching the ⌚ or ⚙️ key.

» The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the screen.

i If the first time is not set, "12:00" and ⌚ symbols continue to flash and your oven will not start. For your oven to work, you must confirm the time of the day by setting the time of the day or touching the ⌚ key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be re-adjusted.

First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories;

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

5 How to operate the oven

General information on oven usage

Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.


The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

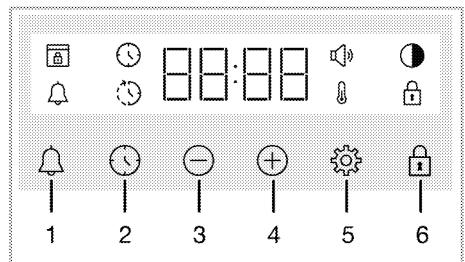
Oven lighting

The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

Operation of the oven control unit









General warnings for the oven control unit

- i** Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.
Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
- i** While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. Please wait a short time for the settings to be saved.
- i** If any cooking setting has been made, the time of the day cannot be adjusted.
- i** If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- i** In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the  key for a long time.



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

-  : Cooking time symbol
-  : Cooking end time symbol*
-  : Alarm symbol
-  : Brightness symbol
-  : Key lock symbol
-  : Temperature symbol
-  : Volume symbol
-  : Door lock symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with using the function selection knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.

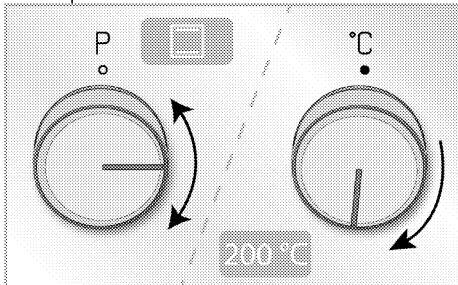
Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function



You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

Example:





1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.

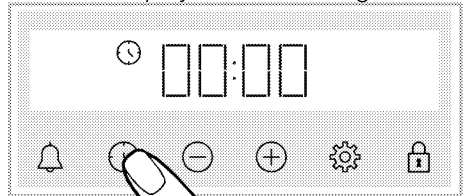
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.



» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.


Cooking by setting the cooking time;

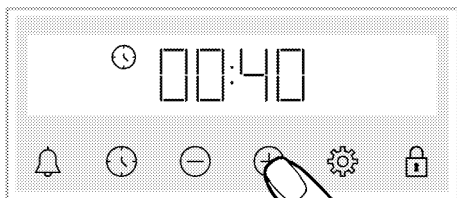
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.





i After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.


3. Set the cooking time with the  keys.



- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.



» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and  appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

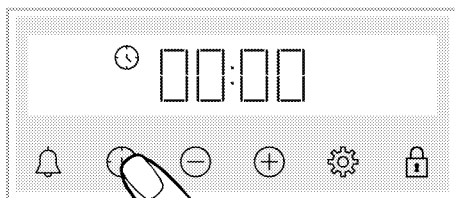
5. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps



6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.


To set the cooking end time to a later time; (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

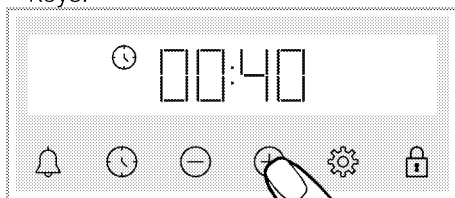
By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.






- i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

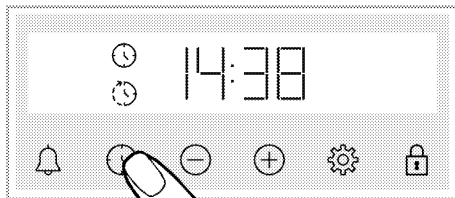
3. Set the cooking time with the  keys.





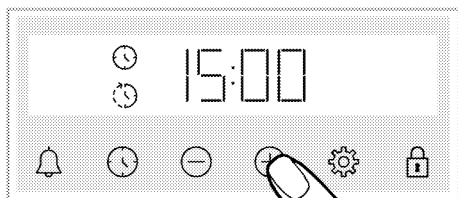
- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

» After the cooking time has been set, the  symbol is constantly displayed on the display.

4. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking end time.



5. Set the cooking end time with the  /  keys.



» After the cooking end time is set, the symbol and the symbol with the time period symbol will appear constantly on the display. As soon as cooking starts, the symbol disappears.

6. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

» **The oven time calculates the time to start cooking by subtracting the cooking time from the cooking end time you set.** When the cooking start time comes, the selected function is activated and the oven heats up to the set temperature. The set cooking time starts to count down and appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the symbol disappears.

7. After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the symbol flashes and the timer beeps

8. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

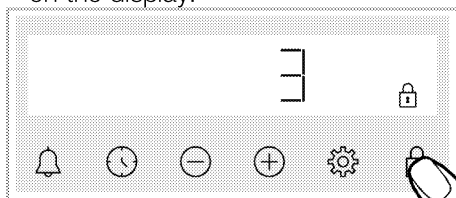
If any key is pressed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, get the temperature knob and function knob to the "0" position (off) and turn the oven off.

Settings

Activating key lock

You can prevent control unit from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch until the symbol appears on the display.



» The symbol appears and the 3-2-1 countdown begins on the display. When the countdown is over, the key lock is activated. When any key is touched when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the symbol flashes.

If you stop touching the key before the countdown ends, the key lock will not be activated.

Timer keys cannot be used when key lock is on. The key lock will not be canceled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch until the symbol disappears on the display.

» The symbol disappears and the key lock is disabled on the display.



Setting the alarm

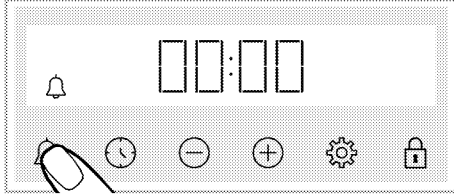
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than cooking.

The alarm clock has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has

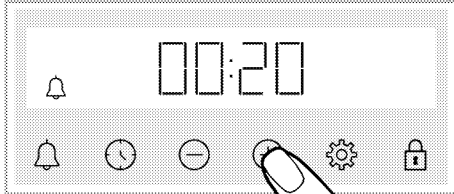
expired, the clock gives you an audible warning.


i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


1. Touch  until the  symbol appears on the display.



2.  Set the alarm time with the  keys.



» After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts the countdown the display. If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the display.




3. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.


Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning audio for two minutes. Touch any key to stop the warning audio.



» The warning audio stops and the time of day appears on the display.

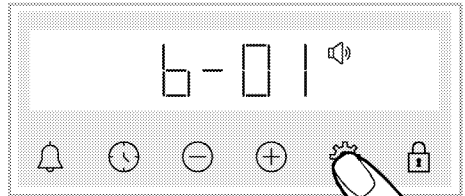
If you want to cancel the alarm;

1. Touch  until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until it shows "00:00".

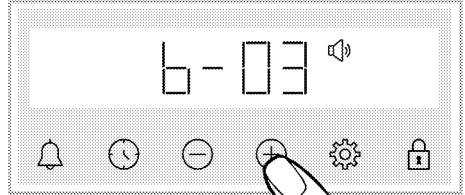
2.  you can also cancel the alarm by long pressing the key.


Changing the volume level

1. Touch the  key until  symbol appears on the display.





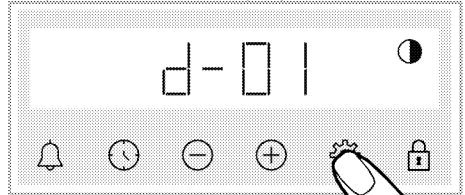
2. Set the desired level with the / keys. (b-01 b-02 b-03)



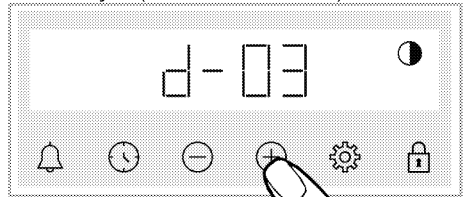
3. Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.


Setting the display brightness

1. Touch the  key until  symbol appears on the display.





2. Set the desired brightness with the / keys. (d-01 d-02 d-03)



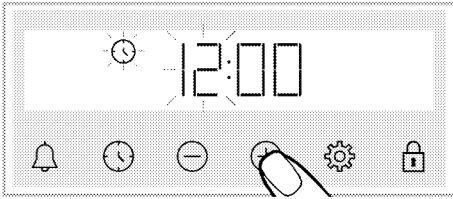
» Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.

Changing the time of day

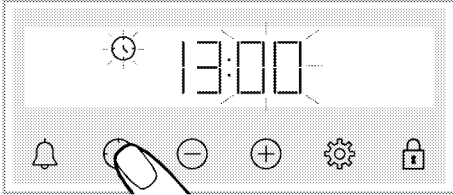
On your oven; to change the time of day that you have previously set,

1. Touch  until the  symbol appears on the display.

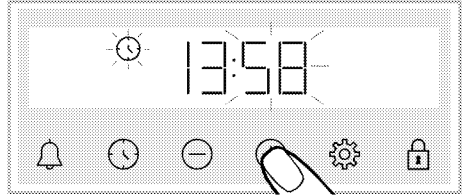
2. Set the time of day by touching /.






3. Touch  or  key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching  / .



5. Confirm the setting by touching the  or  key.

» The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven food

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Single tray	Cake mold on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	150	20 ... 30
Sponge cake	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan assisted bottom/top heating	2	160	20 ... 30
Cookie	Single tray	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Dough pastry	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 ... 40
Rich pastry	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Whole bread	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Lasagna	Single tray	Glass / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Pizza	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Meat, Fish and Poultry

The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 170	110 ... 120
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grilling table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (sliced)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, then 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat for all grilled food in this grill table.

Test foods

Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test foods

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	150	20 ... 30
	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan assisted bottom/top heating	2	160	20 ... 30
	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30

Turn the food after 1/2 of the total grilling time.

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

7 Maintenance and care

General cleaning information

⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine

when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent.

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

Cleaning the side walls of the oven

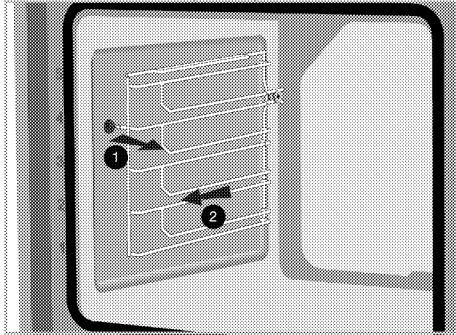
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side racks:

1. Remove the front of the side rack by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the side rack towards you to remove it completely.



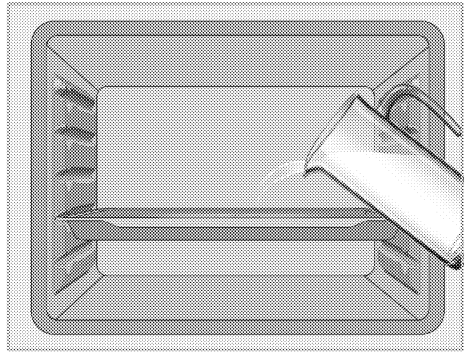
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Easy Steam Cleaning

It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



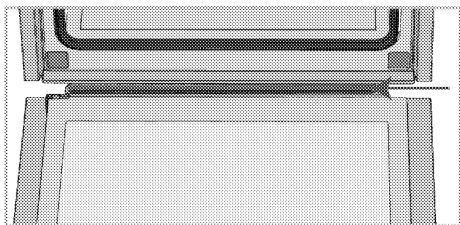
3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 15 minutes.

Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door.

Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

- i** During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



Cleaning the oven door

i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

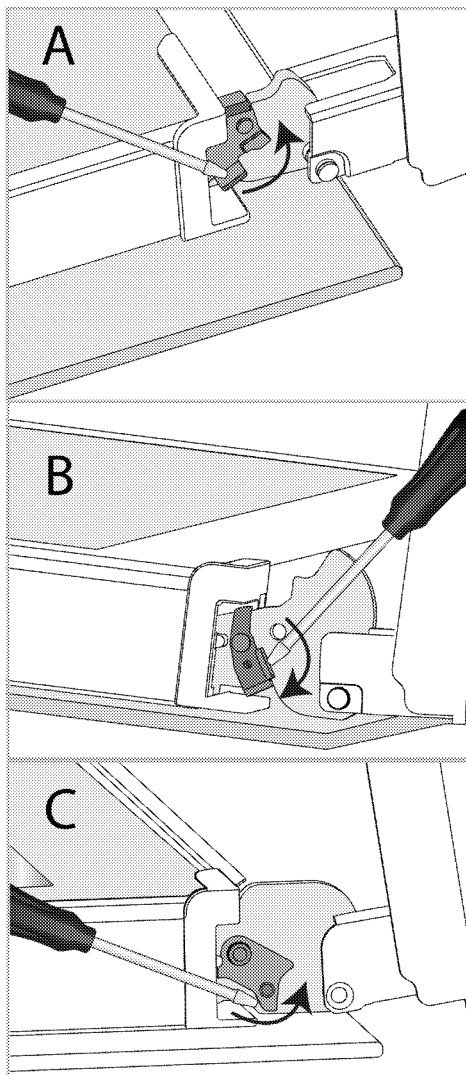
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

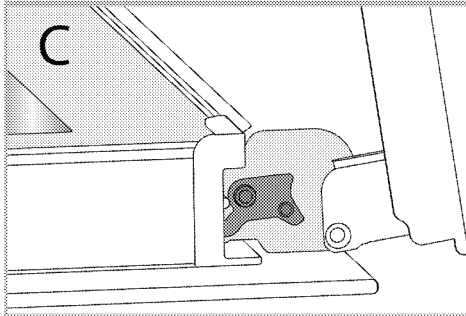
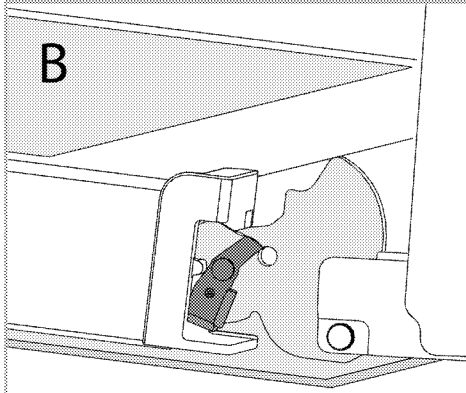
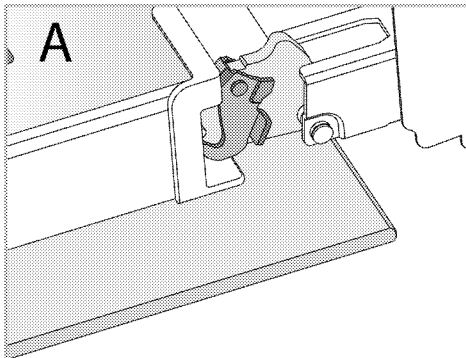
(A) type hinge is available in normal door types.

(B) type hinge is available in soft closing door types.

(C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

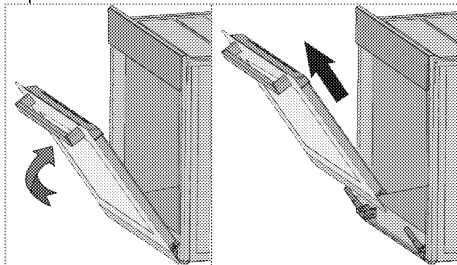


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

3. Get the oven door to a half-open position.



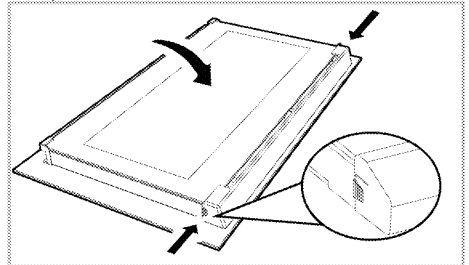
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

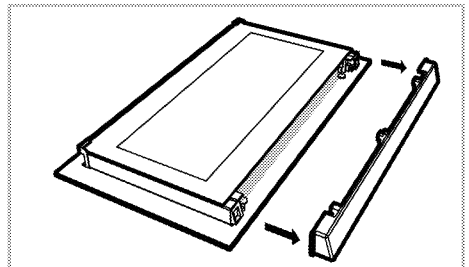
Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door of may be removed for cleaning.

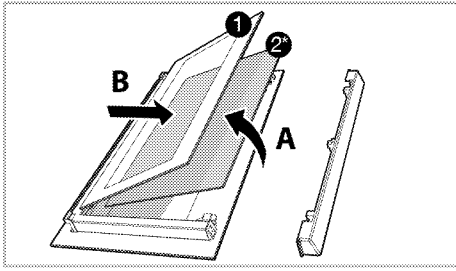
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (It may not exist on your product.)
- 4.If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- 5.The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- 6.While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- 7.Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

⚠ General warnings

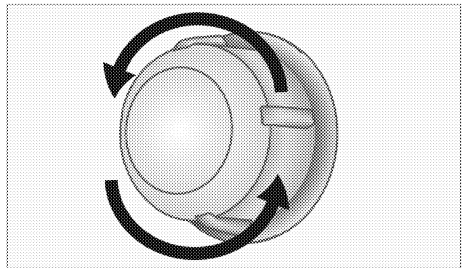
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp,

disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

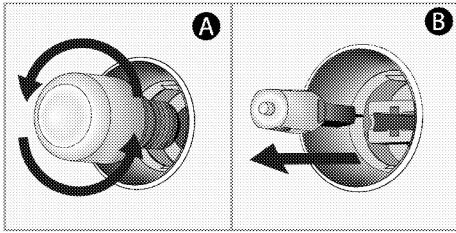
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

If your oven has a round lamp,

- 1.Disconnect the product from the electricity.
- 2.Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



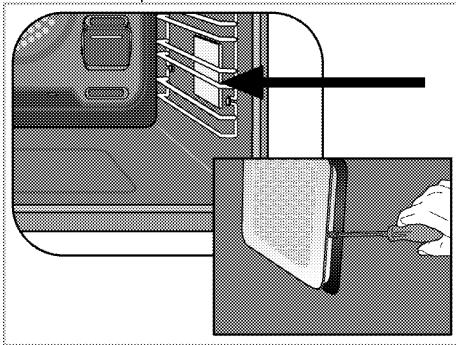
- 3.If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



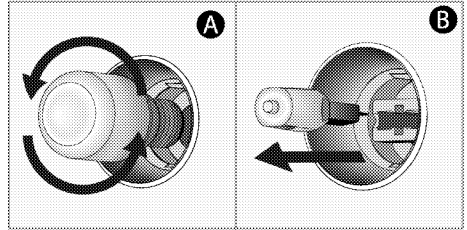
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Oven emits steam when it is in use.

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

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

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

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



Вбудована духовка

Посібник користувача



UK

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

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

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

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

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



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



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

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

2 Екологічні інструкції 12

Правила щодо відходів	12
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів	12
Утилізація пакувальних матеріалів	12
Поради з енергозбереження	12

3 Ваш виріб 13

Опис виробу	13
Знайомство та використання панелі управління виробом	14
Управління піччю	14
Функції печі	15
Додаткове приладдя	16
Використання додаткового приладдя ..	17
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20

4 Перше використання 21

Перше налаштування	21
Перша чистка	21

5 Використання духовки 23

Загальна інформація щодо використання духової шафи	23
Функціонування блоку управління піччю	23
Параметри	26

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 29

Загальні застереження про приготування їжі в духовці	29
Випічка та їжа в духовці	29
М'ясо, риба та птиця	32
Гриль	33
Тестові продукти	34

7 Догляд і технічне обслуговування 35

Загальна інформація щодо очищення	35
Чищення приладдя	36
Очищення панелі управління	36
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)	37
Легке чищення парю	37
Очищення дверцят духовки	38
Зняття внутрішнього скла дверцят печі	40
Чищення лампи печі	41

8 Пошук та усунення несправностей 43

1 Інструкції з техніки безпеки

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

смаження та грилювання їжі.

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



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- Для безпеки дітей відключіть шнур живлення

та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

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

можливо пошкодження з'єднань.

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



Безпека під час транспортування

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

які могли виникнути під час транспортування.



Безпечно встановлення

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




Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

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

відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.

 Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур


під час роботи.

Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.

- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви поміщаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.

 Використання приладдя

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

 Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих

поверхонь, спричинивши пожежу.

- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури

використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте.

- Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
 - Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
 - Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне
обслуговування та
очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

2 Екологічні інструкції

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



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

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

Відповідність Директиви щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

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

Утилізація пакувальних матеріалів

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

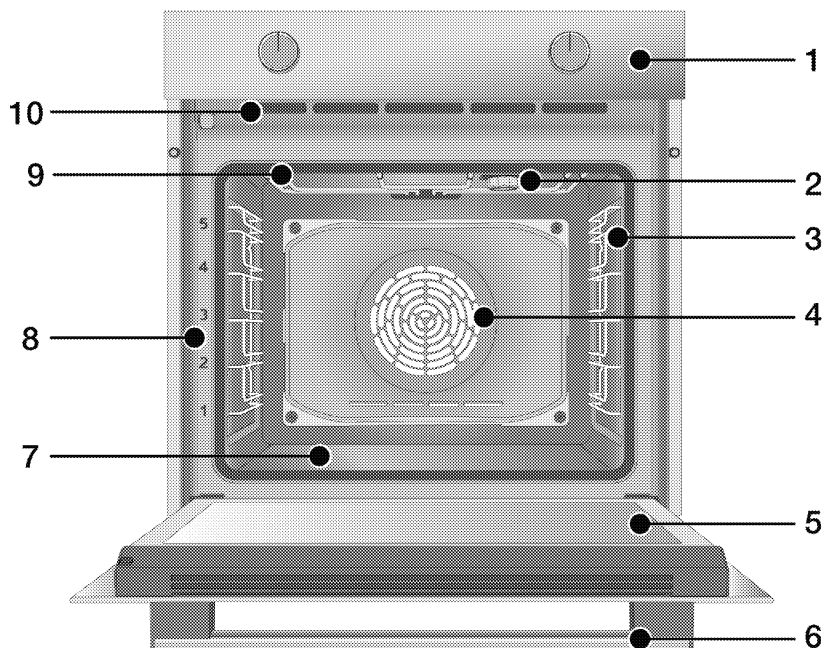
Поради з енергозбереження

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

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

3 Ваш виріб

Опис виробу



- 1 Панель управління
- 2 Лампа*
- 3 Дротяні полицки**
- 4 електродвигун вентилятора (за сталевую пластину)
- 5 Дверцята
- 6 Рукоятка
- 7 Нижній розігрівач (нижня сталева пластина)
- 8 Положення полицок
- 9 Верхній розігрівач

- 10 Вентиляційні отвори

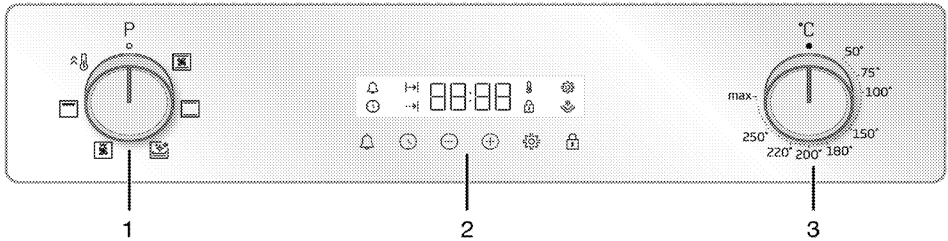
* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнятися від ілюстрації.

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

Знайомство та використання панелі управління виробом

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

Управління піччю



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Таймер
- 3 Ручка температури

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

Ручка вибору функції

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

Ручка температури

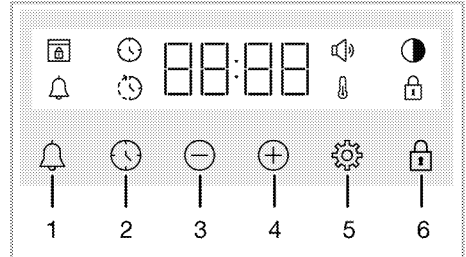
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається нижче

встановлених температур, з'являється позначка температури.

Таймер



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








Символи на дисплеї

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

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

Функції печі

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

Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
 	Нагрівання знизу	*	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парюю.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій.
	Швидке розігрівання	-	Всі нагрівачі печі працюють. Ця функція використовується щоб швидше довести піч до потрібної температури (попереднє нагрівання). Не використовуйте її для приготування їжі.

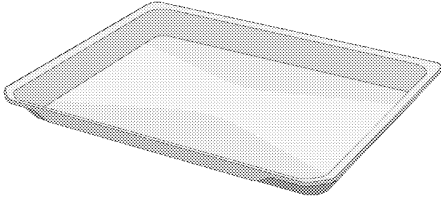
* Ваш виріб працює в температурному діапазоні,

зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

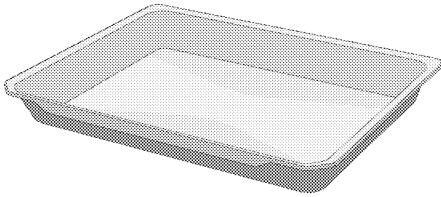
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

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



Стандартний лоток

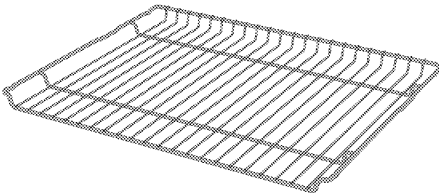
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



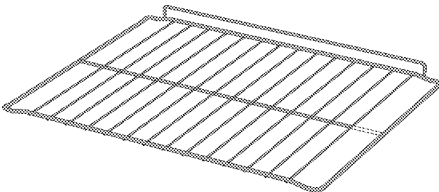
Глибокий лоток

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

Моделі з дротяними полочками:



Моделі без дротяних полочок:



Дротяний гриль

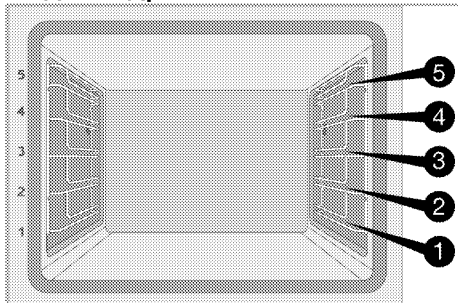
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

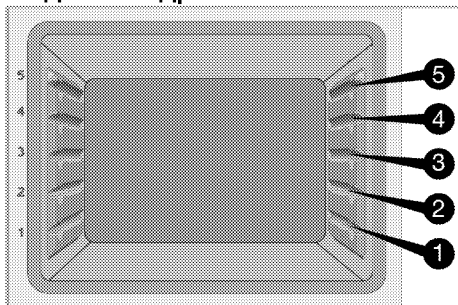
Полички для приготування

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

Моделі з дротяними полицками



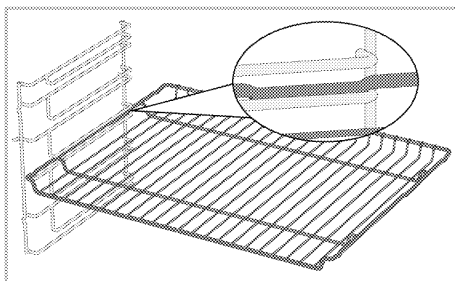
Моделі без дротяних полицок



Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

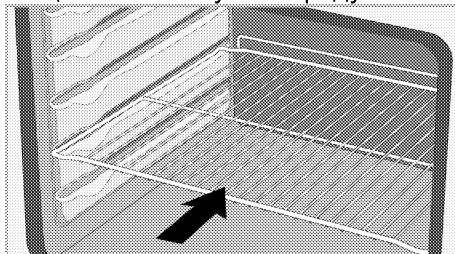
Моделі з дротяними полицками:

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



Моделі без дротяних полицок:

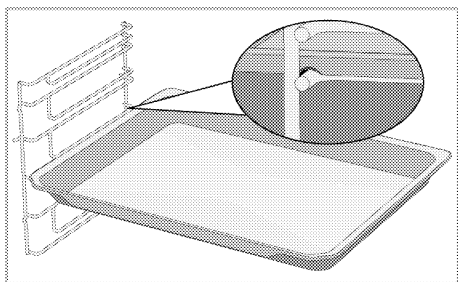
Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.



Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

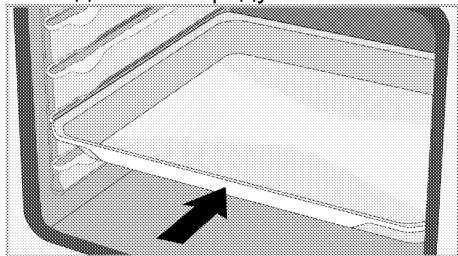
Моделі з дротяними полицками:

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



Моделі без дрютяних полицок:

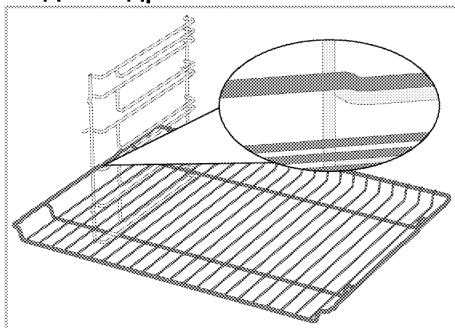
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



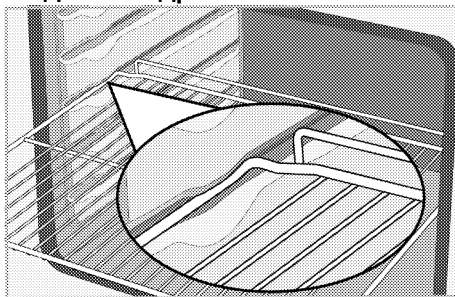
Функція затвора решітки для гриля

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

Моделі з дрютяними полицками

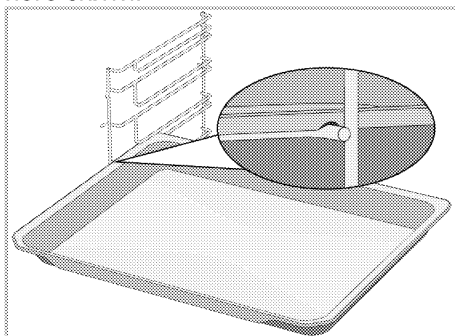


Моделі без дрютяних полицок



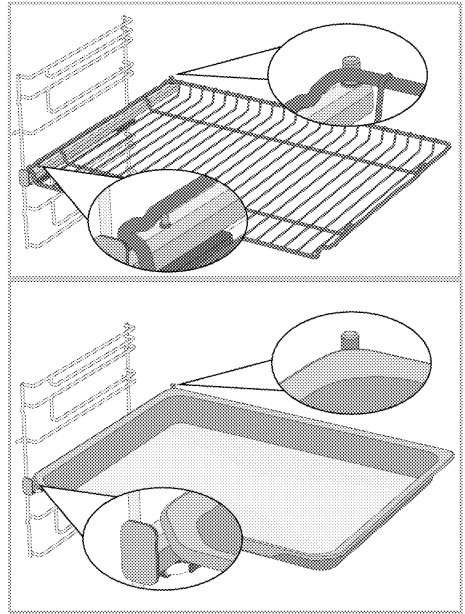
Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дрютяними полицками

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



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

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






ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	2.4 кВт
Тип духовки	Духовка з вентилятором

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

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

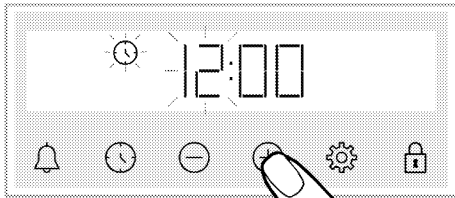
4 Перше використання

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

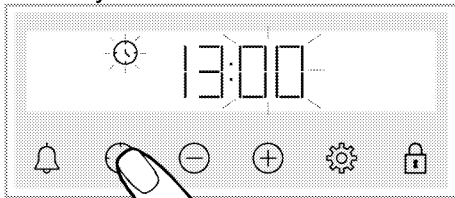
Перше налаштування

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

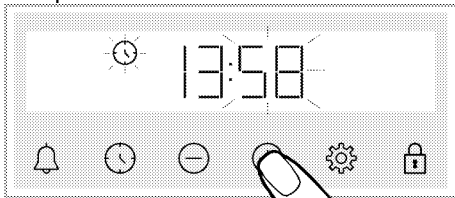
1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.
2. Встановіть час доби, торкнувшись +/-.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись +/-.



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

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

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

Перша чистка

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

Перед використанням приладдя:

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

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

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

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи

Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)







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

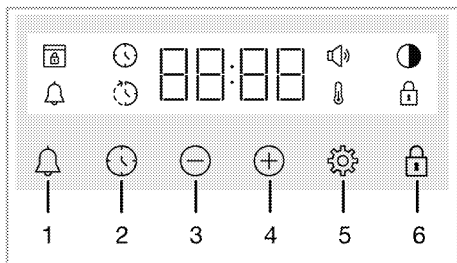
Освітлення духової шафи

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

Функціонування блоку управління піччю

Загальні застереження для пристрою керування піччю.

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



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

Символи на дисплеї

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

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

Увімкнення печі

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

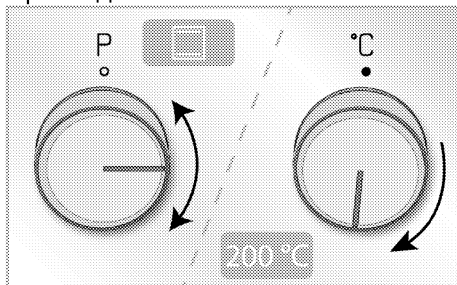
Вимкніть піч

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

Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

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

Приклад:

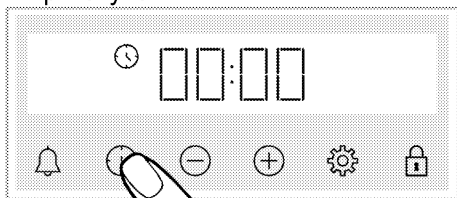


1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.
 - » Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та відобразиться на екрані. Коли температура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

Готування з встановленням часу приготування.

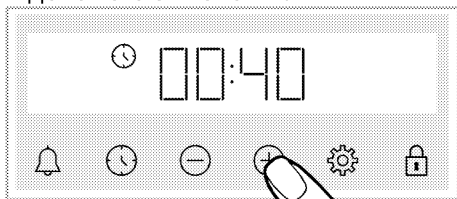
Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

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



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

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



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

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

» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і

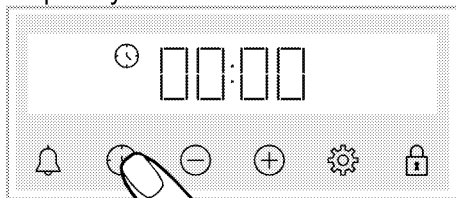
температурою. Встановлений час приготування починає відлічуватися та ⌚ відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка ⌚ зникне.

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

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

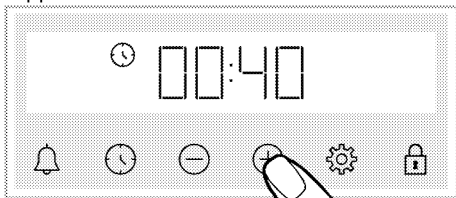
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

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



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

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



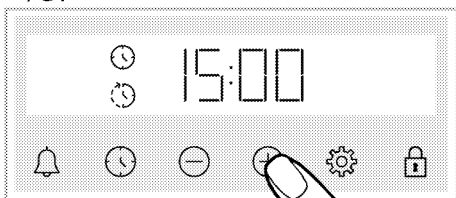
i Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

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

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



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



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка

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

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

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

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

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

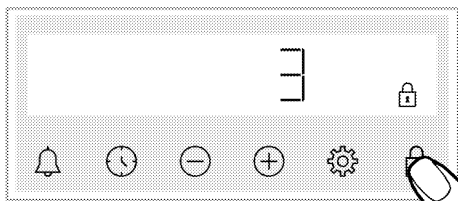
i Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.



Параметри


Активация блокування кнопок

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

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






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

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

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

Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.



» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.

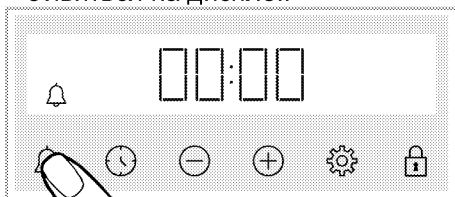
Встановлення сигналу




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

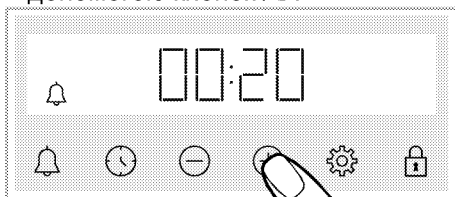
Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.


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


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



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок  / .



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




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


Вимкнення сигналу

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



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

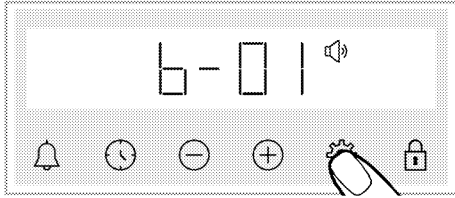
Якщо ви хочете скасувати сигнал:



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

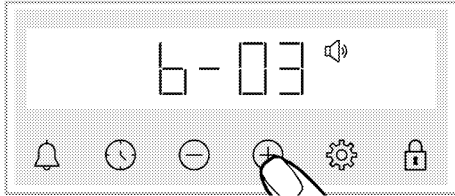
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.


Зміна рівня гучності

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





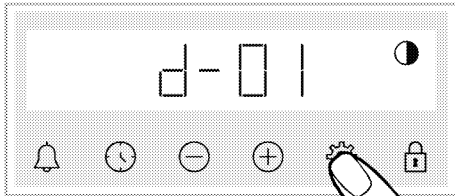
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок /. (b-01-b-02-b-03)





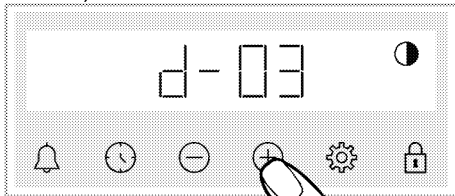
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.


Налаштування яскравості дисплея

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





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





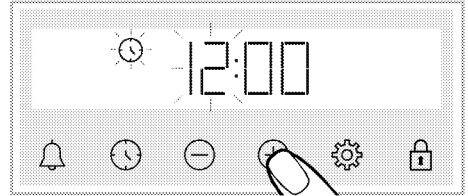
» Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.



Зміна часу доби

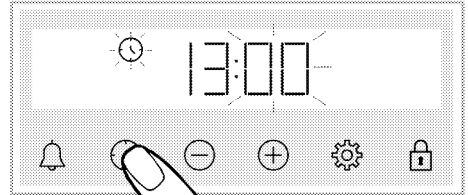
На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,



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

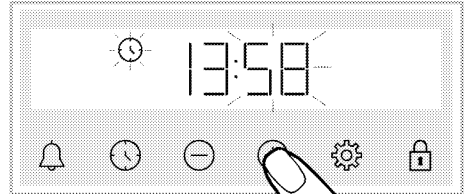
2. Встановіть час доби, торкнувшись /.






3. Натисніть на кнопки, щоб активувати поле хвилин.  



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись /.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку  або .

» Час доби встановлено, і позначка  зникає з екрану.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

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

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

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

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

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

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

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

повинні бути свіжими і кімнатної температури.

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

Поради для випікання тортів

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

рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.

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

Поради для готування випічки

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

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Страви	Кількість лотків	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Один лоток	Форма для торта на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	30 ... 40
Маленькі торти	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	150	20 ... 30
Бісквіт	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	160	20 ... 30
Печиво	Один лоток	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
Тістечко з тіста	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	30 ... 40
Пірог	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
Цілісний хліб	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	30 ... 40
Лазанья	Один лоток	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Один лоток	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
Піца	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

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

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

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

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

Гриль

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

Загальні попередження:

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

Ключові моменти готування на грилі

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

Стіл для смаження

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

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

Малий гриль за допомогою вентилятора

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35

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

На цьому гриль-столі попередньо не розігрівайте жодні страви.

Тестові продукти

Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно

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

Стіл для приготування страв на пробу

Страви	Кількість лотків	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солонке печиво)	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
Маленькі торти	Один лоток	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	150	20 ... 30
Бісквіт	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	160	20 ... 30
Яблучний пиріг	Один лоток	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

Гриль

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

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

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

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

⚠ Загальні попередження

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

Поверхні з нержавіючої сталі

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

Емальовані поверхні

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

- Пiч повинна охолонути для прибирання в зонi приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну безпеку, так i може призвести до пошкодження поверхнi з емалi.

Каталiтичнi поверхнi

- Бiчнi стiнки в зонi готування можуть бути покритi тiльки емаллю або каталiтичними стiнками. Це залежить вiд моделi.
- Каталiтичнi стiнки мають легку матову i пористу поверхню. Не слiд очищати каталiтичнi стiнки печi.
- Каталiтичнi поверхнi поглинають олю завдяки її пористiй структурi i починають блищати, коли поверхня насичена олю, в цьому випадку рекомендується замiнити деталi.

Склянi поверхнi

- При очищеннi скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металiв та абразивнi миючi матерiали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищiть вирiб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мiкрофiбри для скляних поверхонь, та висушiть його сухою тканиною.
- Якщо пiсля чищення залишився миючий засiб, протрiть його холодною водою i висушiть м'якою та сухою тканиною з мiкрофiбри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Нi в якому разi не слiд очищати висушенi залишки на склянiй поверхнi зубчастими ножами, металеву губкою або подiбними дряпаючими iнструментами.
- Ви можете видалити плями кальцiю (жовтi плями) на склянiй поверхнi за допомогою комерцiйно

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

- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесiть губкою засiб для чищення на пляму i довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потiм очистiть скляну поверхню мокрою ганчiркою.
- Знебарвлення та плями на склянiй поверхнi це нормально та не є дефектами.

Пластиковi деталi та пофарбованi поверхнi

- Очищiть пластиковi частини та пофарбованi поверхнi за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушiть їх сухою ганчiркою.
- Не використовуйте твердi металевi скребки та абразивнi чистячi засоби. Вони можуть пошкодити поверхнi.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В iншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозiя.

Чищення приладдя

Якщо iнше не вказано в посiбнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийнiй машинi.

Очищення панелi управління

- Пiд час очищення панелей та ручи регулятора, протрiть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушiть сухою тканиною. Не знiмайте ручки та прокладки пiд ними для чищення панелей управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Пiд час чищення панелей з нержавiючої сталi та ручки

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

Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.

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

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

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

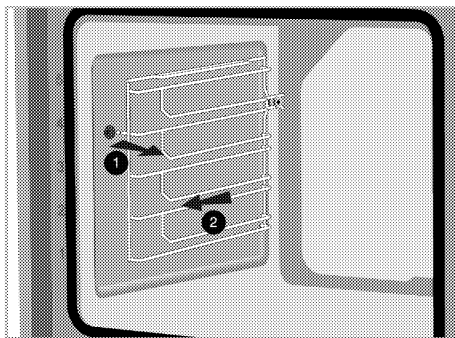
Очищення бічних стінок печі

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

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

Щоб зняти бічні решітчасті полки:

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



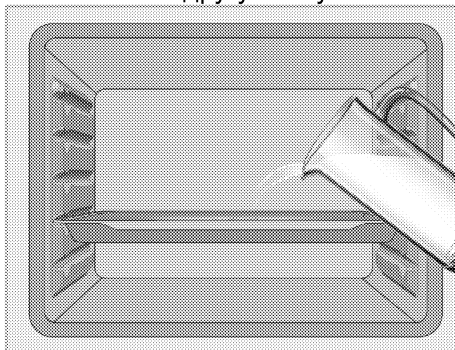
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення паром

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

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.



3. Встановіть духовку на режим легкого очищення паром і ввімкніть на 15 хвилин при 100 ° С.

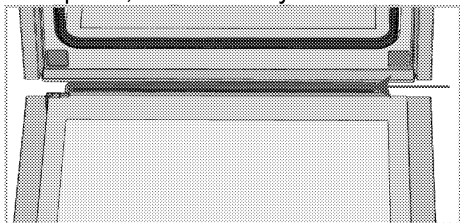
Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде

виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.

Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

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

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



Очищення дверцят духовки

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

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Зняття дверцят печі

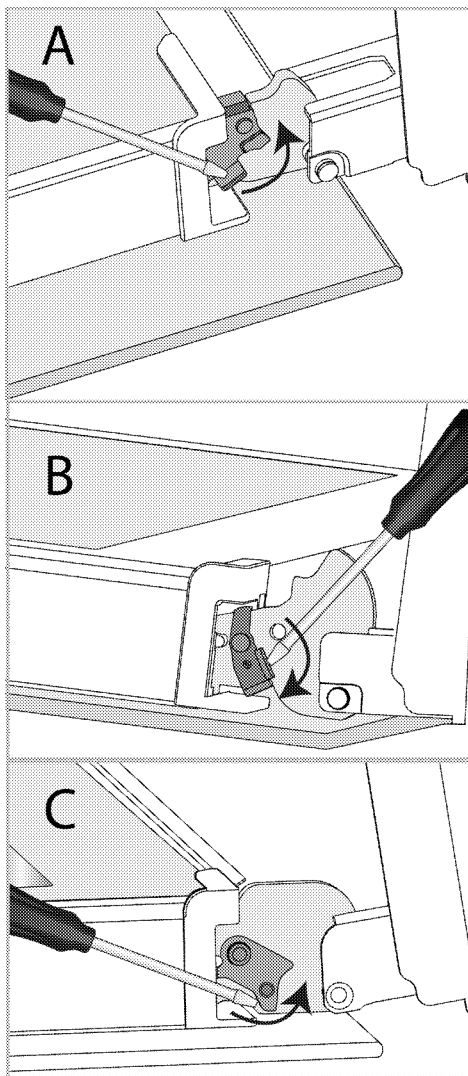
1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

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

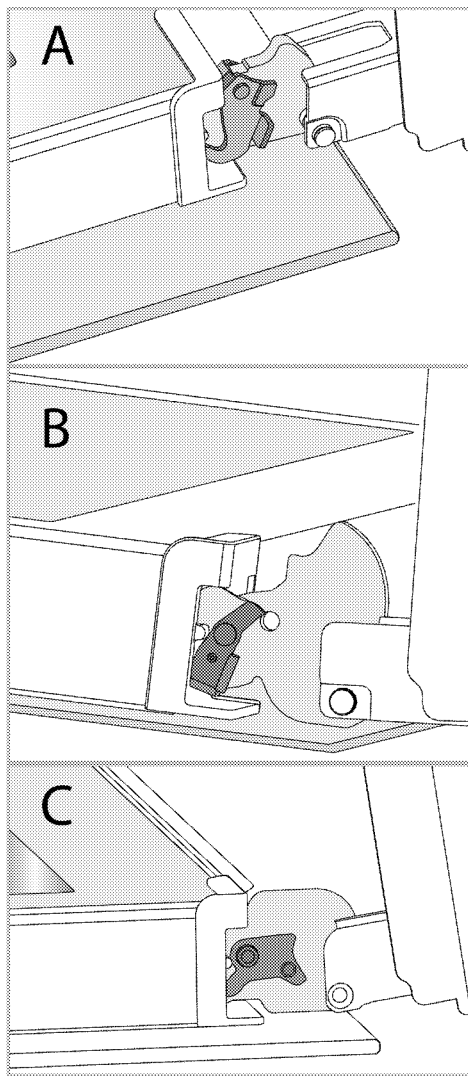
(A) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

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

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

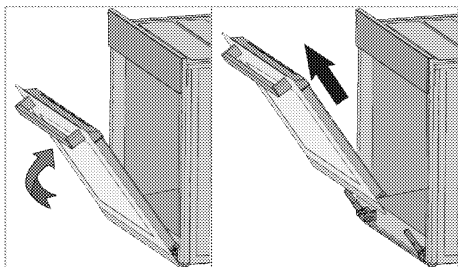


Шарнірний замок - закрите положення



Шарнірний замок - відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



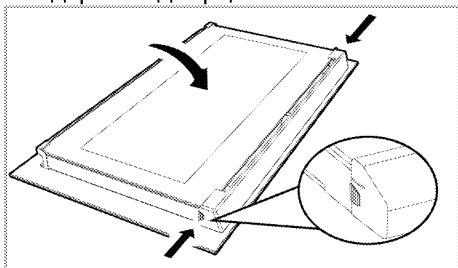
4. Потягніть дверцятка вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

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

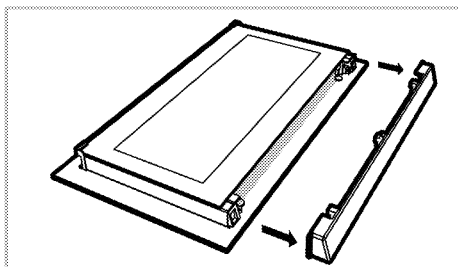
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

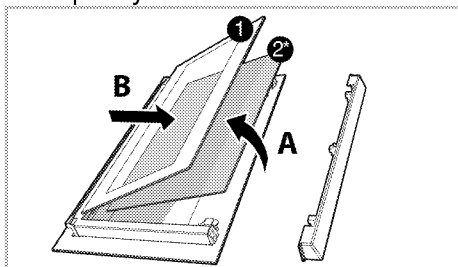
1. Відкрийте дверцятка печі.



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



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



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

відповідати нижнім пластиковим слотам.

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

Чищення лампи печі

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

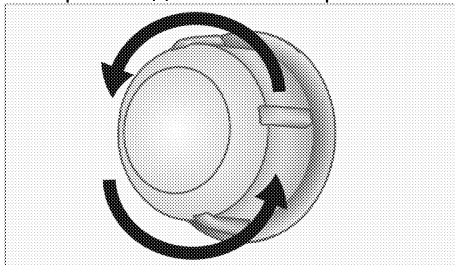
Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

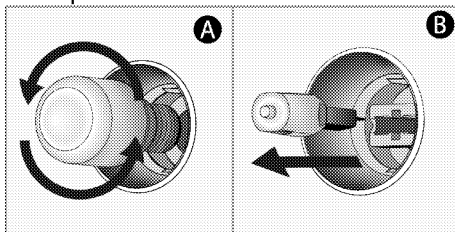
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або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

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

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



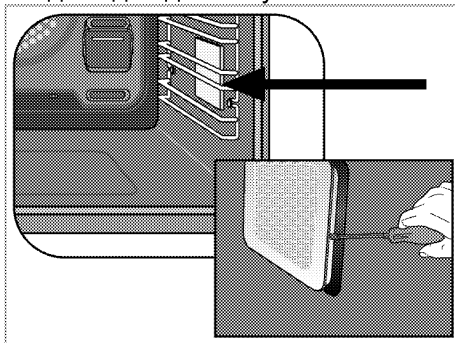
3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



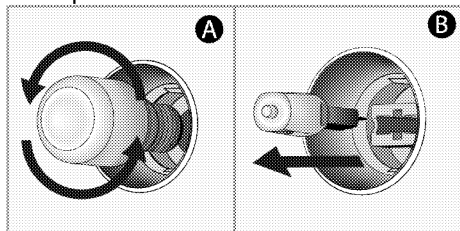
4. Установіть скляну кришку.

Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

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



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



5. Установіть скляну кришку та решітчаті полицки.

8 Пошук та усунення несправностей

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

Під час використання з духової шафи виходить пара.

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

Під час приготування їжі створюються краплі води.

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

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

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

Виріб не працює.

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

Не працює освітлення духової шафи.

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

Духова шафа не нагрівається.

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

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

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

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