

## **Rúga**

Používateľská príručka

## **Плита**

Руководство

пользователя

## **Духова шафа**

Посібник користувача

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

želáme vám, aby ste mali čo možno najväčší úžitok z vášho výrobku, ktorý bol vyrobený v moderných závodoch a prešiel prísnyimi postupmi kontroly kvality.

Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku pozorne prečítali pred použitím výrobku a aby ste si ju odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj používateľskú príručku.

### **Používateľská príručka vám pomôže pri rýchlom a bezpečnom používaní výrobku.**

- Pred montážou a spustením výrobku si prečítajte používateľskú príručku.
- Musíte presne dodržiavať bezpečnostné pokyny.
- Odložte si túto používateľskú príručku tak, aby bola ľahko dostupná pre referenciu v budúcnosti.
- Prečítajte si aj ostatné dokumenty dodávané s výrobkom.  
Pamätajte si, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne uvedené v príručke.

### **Vysvetlivky k symbolom**

V celej používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

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

Made in TURKEY



**1 Všeobecné informácie 4**

Prehľad .....4  
 Technické parametre.....5  
 Príslušenstvo .....6

**2 Dôležité bezpečnostné pokyny 7**

Všeobecná bezpečnosť .....7  
 Bezpečnosť detí .....8  
 Bezpečnosť pri práci s elektrinou .....8  
 Zamýšľané použitie .....8

**3 Montáž 9**

Pred montážou.....9  
 Montáž a pripojenie .....9  
 Likvidácia .....11  
 Likvidácia obalového materiálu.....11  
 Budúca preprava.....11  
 Likvidácia starého výrobku .....11

**4 Prípravy 12**

Tipy na šetrenie energiou.....12  
 Prvé použitie .....12  
 Počiatočné nastavenie času .....12  
 Prvé čistenie výrobku.....13  
 Prvé zahriatie .....13

**5 Používanie platne 14**

0/Všeobecné informácie o varení..... 14  
 Používanie platní ..... 14

**6 Práca s rúrou 16**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní..... 16  
 Práca s elektrickou rúrou ..... 16  
 Prevádzkové režimy ..... 17  
 Používanie hodín rúry..... 18  
 Používanie zámku tlačidiel ..... 19  
 Používanie hodín ako budíka ..... 19  
 Harmonogramy varenia..... 20  
 Prevádzka grilu ..... 21  
 Varné harmonogramy pre grilovanie ..... 22

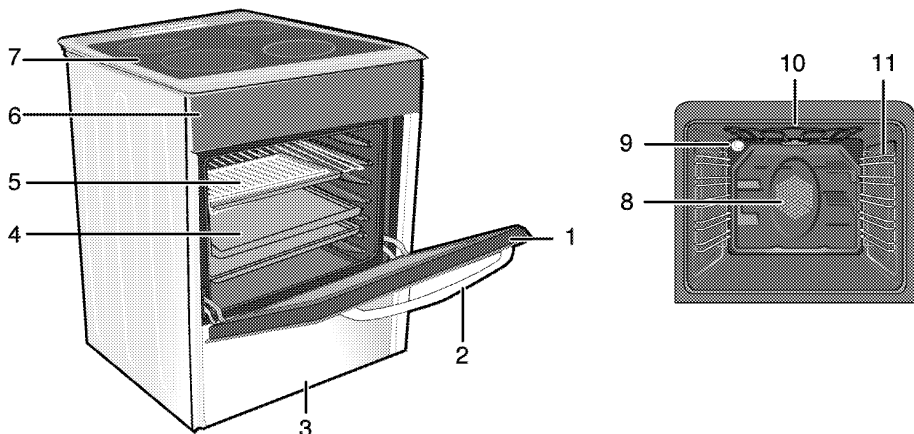
**7 Údržba a starostlivosť 23**

Všeobecné informácie ..... 23  
 Čistenie platne ..... 23  
 Čistenie ovládacieho panela ..... 23  
 Čistenie rúry ..... 23  
 Odstránenie dvierok rúry ..... 24  
 Odstránenie vnútorného skla dvierok ..... 24  
 Výmena žiarovky v rúre..... 25

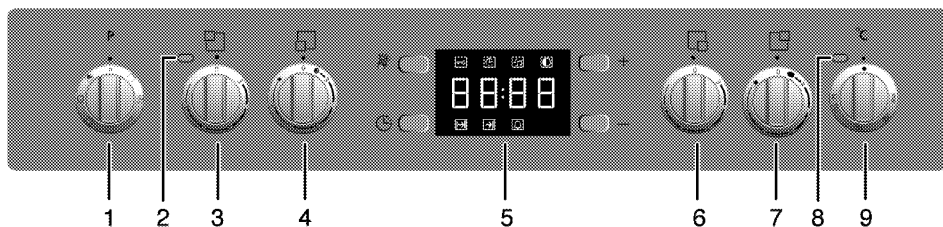
**8 Riešenie problémov 26**

# 1 Všeobecné informácie

## Prehľad



- |   |                 |    |   |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Predné dverka   | 7  | Platňa horáka                           |
| 2 | Rúčka           | 8  | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 3 | Spodná zásuvka  | 9  | Svetlo                                  |
| 4 | Plech           | 10 | Ohrevný prvok grilu                     |
| 5 | Drôtená polička | 11 | Polohy políc                            |
| 6 | Ovládací panel  |    |   |



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Funkčný gombík                         | 6 | Jednookruhová varná platňa Vpredu vpravo |
| 2 | Výstražné svetlo                       | 7 | Rozšírená varná platňa Vzadu vpravo      |
| 3 | Jednookruhová varná platňa Vzadu vľavo | 8 | Svetlo termostatu                        |
| 4 | Dvojokruhová varná platňa Vpredu vľavo | 9 | Gombík termostatu                        |
| 5 | Digitálny časovač                      |   |  |

## Technické parametre

VŠEOBECNÉ	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	230 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	8.2 kW
Poistka	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dĺžka kábla	max. 2 m
PLATŇA	
Horáky	
Vzadu vľavo	<b>Jednookruhová varná platňa</b>
Rozmer	140 mm
Výkon	1200 W
Vpredu vľavo	<b>Dvojokruhová varná platňa</b>
Rozmer	180/120 mm
Výkon	700/1700 W
Vpredu vpravo	<b>Jednookruhová varná platňa</b>
Rozmer	140 mm
Výkon	1200 W
Vzadu vpravo	<b>Rozšírená varná platňa</b>
Rozmer	140/250 mm
Výkon	1100/2000 W
RÚRA/GRIL	
Hlavná rúra	<b>Multifunkčná rúra</b>
Energeticky efektívna trieda <sup>#</sup>	A
Vnútorne osvetlenie	15–25 W
Príkon grilu	1.6 kW

<sup>#</sup> Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 50304. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

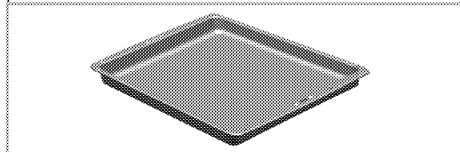
## Príslušenstvo



Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

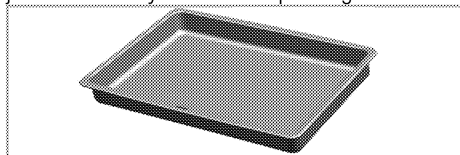
### Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



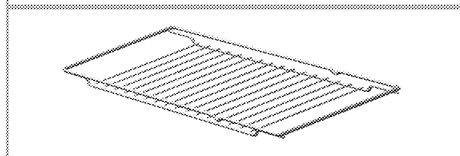
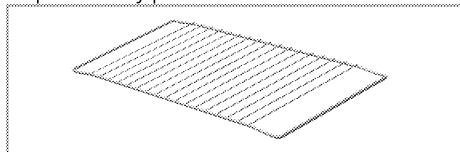
### Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



### Drôtová polička

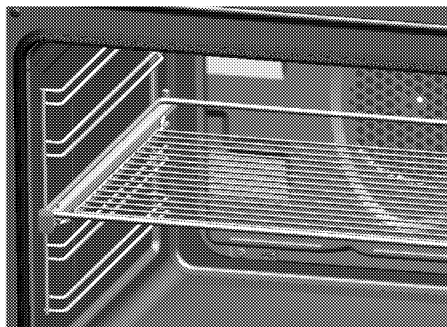
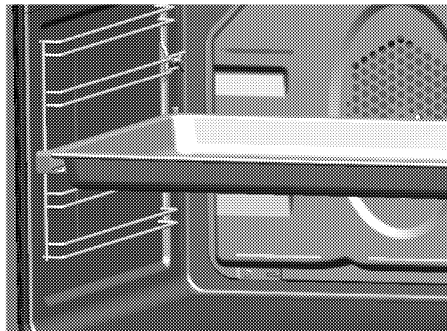
Používa sa na opekánie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



## Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtovej poličky.

Pri používaní plechu a drôtovej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtovej poličky a plechu.



## 2 Dôležité bezpečnostné pokyny

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia. Ak nebudete dodržiavať tieto pokyny, všetky záruky stratia platnosť.

### Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo neskúsené osoby (vrátane detí), kým nie sú pod dozorom osoby, ktorá bude zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ktorá ich primerane poučí o používaní výrobku. Musíte dávať pozor na deti, aby sa s výrobkom nehrali.
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Ak je výrobok vadný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne opravy, ani úpravy. Môžete ale odstrániť niektoré problémy, ktoré nevyžadujú žiadne opravy alebo zmeny. Pozrite si časť *Riešenie problémov, strana 26*.
- Výrobok nikdy neumývajte vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Počas procesov montáže, údržby, čistenia a opravy musíte výrobok odpojiť zo siete.

- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď.
- Keď vkladáte a vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny/plynu sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dviereka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.
- Poskočenie platne môže byť spôsobené tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.



**Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.**

## Bezpečnosť detí

- Elektrické a plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- "VÝSTRAHA! Prístupné diely môžu byť horúce, keď sa používa gril. Uchovajte z dosahu malých detí."
- Nad spotrebičom neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, **nekladajte** na spotrebič žiadne ťažké predmety a **nedovoľte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

## Bezpečnosť pri práci s elektrinou

Vadné elektrické zariadenie je jednou z hlavných príčin požiarov v domácnostiach.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je kompatibilná s výrobkom.

## Zamýšľané použitie

Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné. "POZOR: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti."

Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Rúra sa môže používať na odmravovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

### 3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



#### NEBEZPEČENSTVO

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



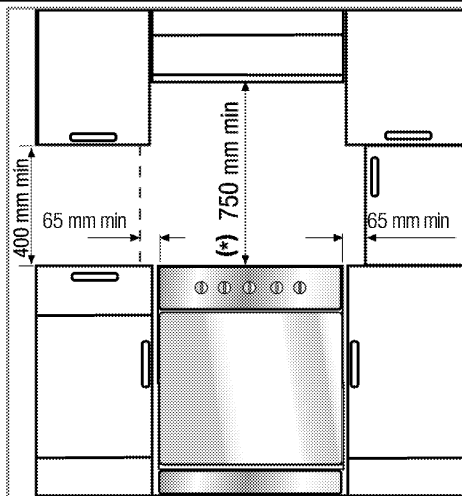
#### NEBEZPEČENSTVO

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

#### Pred montážou

Aby sa zaistilo, že pod zariadením sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby ste toto zariadenie upevnili na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy.


Kuchynská dĺžka musí zniesť hmotnosť zariadenia plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.




- Môže sa používať so skrinkami na oboch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej dosky nechajte bočnú výfuk 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.
- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (\*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka.
- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednou** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplodzorný (minimálne do 100 °C).

#### Montáž a pripojenie

Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.


 Prístroj nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo sálané prístrojom by viedlo k zvýšeniu spotreby energie chladiacich zariadení.


- Výrobok prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Produkt musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stojan.

 Materiálne poškodenie!  
Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

### Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovanému elektrikárovi. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.


 **NEBEZPEČENSTVO**  
Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru! Spotrebič môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.

 **NEBEZPEČENSTVO**  
Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!  
Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.  
Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Výkonnosť štítkov je viditeľný buď pri otvorení

dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja.

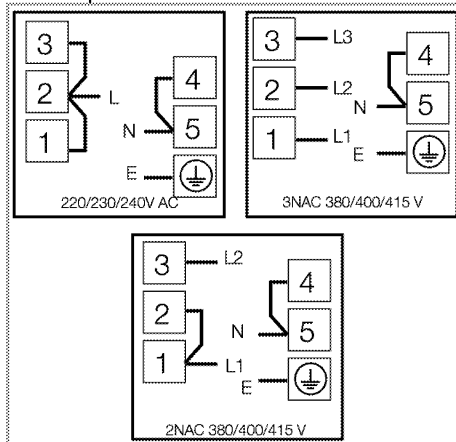
Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.


 **NEBEZPEČENSTVO**  
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

### Pripojenie napájacieho kábla

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakty) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt. Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

**Ak sa s produktom dodáva kábel:**



2. **Pri jednofázovom zapojení** pripojte nasledovným spôsobom:
  - Hnedý kábel = L (Fáza)
  - Modrý kábel = N (Nulový)
  - Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)
  - Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.

- **Nastavenie nožičiek rúry**

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

### **Záverečná kontrola**

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.

### **Likvidácia**

#### **Likvidácia obalového materiálu**

Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

#### **Budúca preprava**

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás

kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na vrch spotrebiča nekladte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

### **Likvidácia starého výrobku**



Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.

Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

## 4 Prípravy


### Tipy na šetrenie energiou


Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom.  
Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.
- Pri dlhých vareniach vypnite varnú zónu 5 alebo 10 minút pred uplynutím času varenia. Využívaním zostatkového tepla môžete dosiahnuť úsporu energie až 20 %.

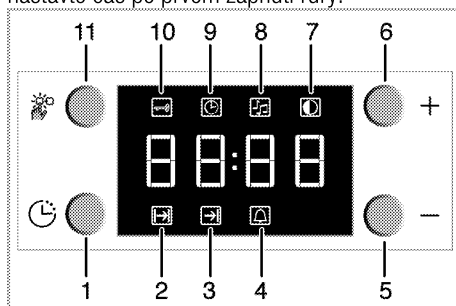
### Prvé použitie

#### Počiatkové nastavenie času

 Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.


 Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.


Stlačením tlačidla '-' alebo tlačidla '+' (5/6) nastavte čas po prvom zapnutí rúry.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Po nastavení času môžete spustiť a ukončiť varenie zvolením požadovanej polohy tlačidlom teploty a tlačidlom funkcií.

 Ak nenastavíte aktuálny čas, nastavenie času sa začne počítať/pripočítavať od **12:00**. Zobrazí sa symbol času „9“, ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Tento symbol po nastavení času zmizne.

 Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Stlačením tlačidla (11) aktivujte symbol aktuálneho času „9“.
2. Aktuálny čas nastavte stlačením tlačidla '-' alebo tlačidla '+' (5/6).


### Zmena nastavenia jasu obrazovky

1. Stlačením tlačidla (11) aktivujte symbol jasu obrazovky „7“ za účelom nastavenia jasu obrazovky.
2. Želaný jas nastavte stlačením tlačidla '-' alebo tlačidla '+' (5/6).

» Zvolená úroveň jasu sa na displeji zobrazí ako

**d-01, d-02** alebo **d-03**.


### Prvé čistenie výrobku

 Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.  
Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

### Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.


 **VAROVANIE**  
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!  
Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.

### Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 16*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 16*.

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 21*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 21*

 Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaisťte dobré vetranie.

## 5 Používanie platne

### 0/Všeobecné informácie o varení



#### NEBEZPEČENSTVO

Riziko požiaru hroziace od prehriateho oleja!

Keď ohrievate olej, nenechávajte ho bez dozoru.

#### Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar

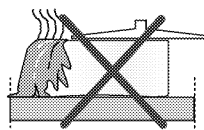
vodou! Keď sa olej vznietil, okamžite zakryte hrniec alebo panvicu pokrievkou. Ak je to bezpečné, tak vypnite platňu sporáka a zavolajte požiarnu službu.

- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu

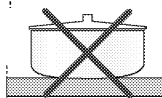
premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

### Tipy pre sklokeramické platne

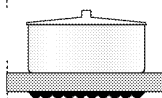
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.
- Nepoužívajte hliníkové nádoby a panvice. Hliník poškodzuje sklokeramický povrch.



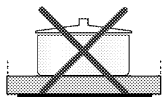
Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



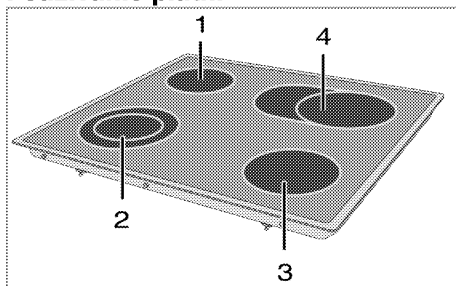
Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.



Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla. Ak je priemer panvice príliš malý, dôjde k mrhaniu energie.



### Používanie platní



- 1 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm
- 2 Dvojokruhová varná platňa 18-20/12-14 cm
- 3 Jednookruhová varná platňa 14-16 cm

- 4 Rozšírená varná platňa 14-16/25-27 cm predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.

**NEBEZPEČENSTVO**  
**Rozbité sklo!**  
 Nenechajte na platňu spadnúť žiadne predmety. Dokonca aj malé predmety (napr. soľnička) môžu poškodiť platňu. Nepoužívajte sklo-keramické platne s prasklinami. Do trhlín sa môže dostať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. viditeľné praskliny), ihneď spotrebič vypnite, aby ste znížili riziko zásahu elektrickým prúdom.

**i** Keď rýchlo sa zahrievajúce sklokeramické platne zapnete, vyžarujú jasné svetlo. Nepozerajte sa do jasného svetla.

### Zapnutie sklokeramických varných zón

Tlačidlá varných zón používajte na ovládanie sklokeramických varných zón. Tlačidlo varnej zóny presuňte na príslušnú úroveň, čím dosiahnete želanú úroveň varenia.

Úroveň varenia	1	2	3
	ohrievanie	privedenie do varu, odpočívanie	varenie, vyprážanie

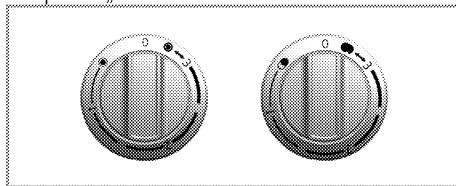
### Vypnutie sklokeramických varných zón

Tlačidlo varnej platne otočte do vypnutej (hornej) polohy.

### Používanie multisegmentových varných zón

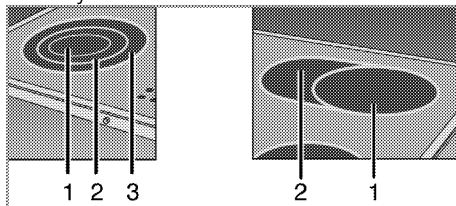
Multisegmentové varné zóny umožňujú varenie pomocou panvíc rôznych veľkostí na tej istej varnej zóne. Po zapnutí týchto varných zón sa zapne najprv vnútorná varná zóna.

1. Ak chcete zmeniť priemer aktívnej varnej zóny, ovládacie tlačidlo otočte v smere chodu hodinových ručičiek.
2. Po zmene polomeru varnej zóny budete počuť „cvaknutie“.



### Vypnutie multisegmentových varných zón

1. Varnú zónu vypnite otočením tlačidla proti smeru chodu hodinových ručičiek do hornej polohy. Vypnú sa všetky segmenty varnej zóny.



- 1 Poloha 1
- 2 Poloha 2
- 3 Poloha 3

**i** Polohy 2 a 3 multisegmentových varných zón nefungujú nezávisle.

## 6 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



#### VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!  
Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.



#### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!  
Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikáť para.

### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

### Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurčaťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

### Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kusy, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



#### Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!

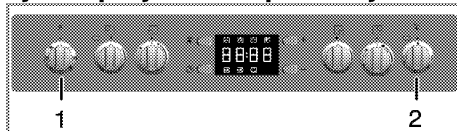
Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

### Práca s elektrickou rúrou



Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

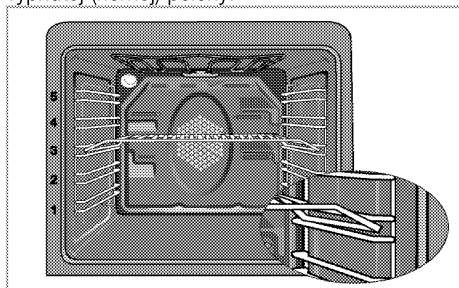
### Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
  - 2 Gombík termostatu
1. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
  2. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.
- » Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

## Vypnutie elektrickej rúry

Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.



### Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasunite drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

### Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

#### Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

#### Spodné ohrievanie



V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

#### Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

#### Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

#### Vyhrievanie ventilátorom



V prevádzke je ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Vhodné na varenie vašich jedál na rôznych úrovniach podstavcov. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

#### Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

## Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

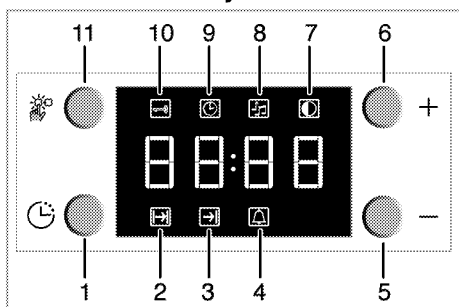
## Grilovanie + ventilátor



Účinnosť grilovania nie je taká silná, ako pri úplnom grilovaní.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte želanú teplotu.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

## Používanie hodín rúry



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasů obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu

- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia



Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre skončenie procesu varenia, je 5 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.



Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.



Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.



Čas varenia bude zobrazovať po spustení varenia.

## Varenie pomocou určenia času varenia:

Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci určeného času, a to nastavením času varenia na hodinách.

1. Čas varenia nastavte stlačením tlačidla programu (1) a zapnutím symbolu času varenia (2).
  2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel „-“ a „+“ (5/6).
- » Po nastavení času varenia sa bude neprerušovane zobrazovať symbol varenia.

## Ak chcete nastaviť čas skončenia varenia na neskorší čas:

Po nastavení času varenia na hodinách môžete čas skončenia varenia nastaviť na neskorší čas.

1. Čas varenia nastavte stlačením tlačidla programu (1) a zapnutím symbolu času varenia (2).
  2. Čas varenia nastavte pomocou tlačidiel mínus (5) a plus (6).
- » Symbol času varenia zostane po nastavení času varenia svietiť (neprerušovane zobrazený).

3. Ak chcete nastaviť čas skončenia varenia, stlačte tlačidlo programu (1) a aktivujte symbol času varenia (3).
4. Čas skončenia varenia nastavte stlačením tlačidla - (5) a tlačidla + (6).
  - » Po nastavení času skončenia varenia bude symbol skončenia varenia a symbol varenia svietiť nepretržite. Symbol času skončenia varenia (3) zmizne hneď, ako varenie začne.
5. Vložte jedlo do rúry.
6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
  - » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou času skončenia varenia a doby varenia, ktoré ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu uchováva až do času skončenia varenia.
7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie „End“ (Koniec) a zaznie alarm.
8. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.



Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry.

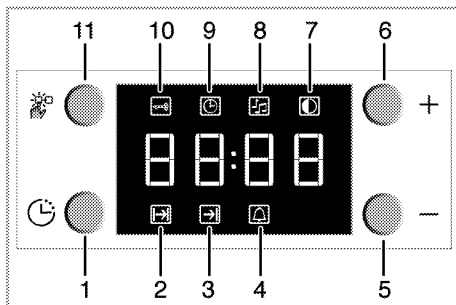
Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

9. Rúru vypnite pomocou gombíka teploty a funkčného gombíka.

## Používanie zámky tlačidiel

### Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

1. Stlačením tlačidla (11) aktivujete symbol zámky tlačidiel (10).

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“ (VYP).

2. Stlačením tlačidla '+' (6) aktivujete zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On (Zap.)“ a symbol zámky tlačidiel (10) zostane svietiť.



Po aktivácii funkcie zámky tlačidiel nemôžete používať tlačidlá ovládacieho panelu, okrem tlačidla (11).

### Vypnutie zámky tlačidiel

1. Stlačením tlačidla nastavenia (11) aktivujete symbol zámky tlačidiel (10).

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On (Zap.)“.

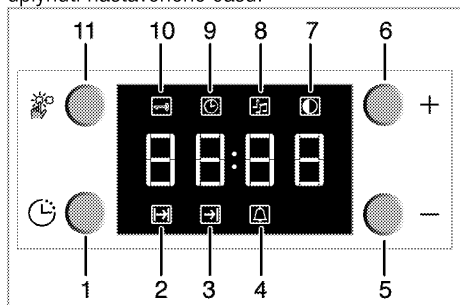
2. Stlačením tlačidla '-' (5) deaktivujete zámku tlačidiel.

» Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“ (VYP.).

### Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia.

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Čas varenia
- 3 Koniec času varenia
- 4 Alarm
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Zámka tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

### Nastavenie budíka

1. Symbol času alarmu (4) aktivujte stlačením tlačidla programu (1).



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Čas alarmu nastavte pomocou tlačidiel mínus (5) a plus (6).

- » Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
3. Na konci času alarmu začne symbol času alarmu (4) blikať a zaznie signál alarmu.

### Vypnutie alarmu

1. Ak chcete alarm vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.
- » Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

### Ak chcete alarm zrušiť:

1. Ak chcete čas alarmu vynulovať, stlačením tlačidla programu (1) aktivujte symbol času alarmu (4).
2. Stlačte tlačidlo mínus (5) a podržte ho, pokiaľ sa nezobrazí „00:00“.



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.

### Zmena tónu alarmu

1. Symbol tónu alarmu (8) aktivujte stlačením tlačidla nastavenia (11).
  2. Želaný tón nastavte pomocou tlačidiel mínus (5) a plus (6).
- » Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

### Harmonogramy varenia



Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu líšiť.

### Pečenie a opkanie



Úroveň 1 je dolná úroveň v rúre.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		2	175	30 ... 50
Koláče v papierí na pečenie*	Jedna úroveň		3	160 ... 170	25 ... 30
Piškótvový koláč*	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
Koláčiky*	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 35
Droždzie*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
Lazane*	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna úroveň		1	200	10 ... 20

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 220, potom 180 ... 190	50 ... 65
Moriak (plátky)	Jedna úroveň		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
	Jedna úroveň		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 25

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

\*Odporúčame vám, aby ste všetky potraviny predhriali.

(\*\*) Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevypne kontrolka termostatu.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

### Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajčiek a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

### Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

### Prevádzka grilu



Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



**Počas grilovania zatvorte dverka rúry.**

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

### Zapnutie grilu

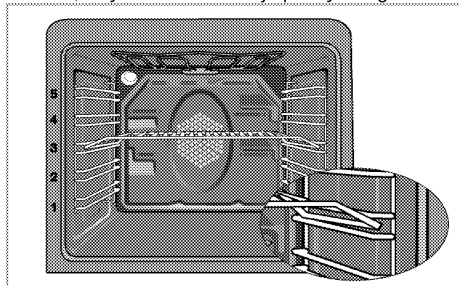
1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
  2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
  3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.
- » Rozsvieti sa kontrolka teploty.

## Vypnutie grilu

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.

## Pozície stojana

Výkon grilovania sa zníži, ak bude drôtená mriežka stáť oproti zadnej rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli najlepší výkon grilovania.



Hornú úroveň nepoužívajte na grilovanie.



**Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!**

Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

## Varné harmonogramy pre grilovanie

### Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. #
Tefacie kotlety	4...5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

# v závislosti od hrúbky

## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



#### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhlí zásahu elektrickým prúdom.



#### NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!  
Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.  
Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.



Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

### Čistenie platne

#### Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou.

Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi. Vápenaté škrvny (žlté škrvny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škrvny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

#### Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a ovládacie gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich do sucha.



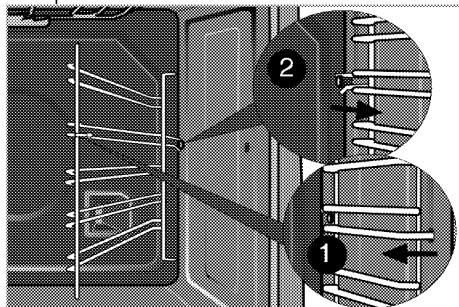
Poškodenie ovládacieho panela!  
Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

### Čistenie rúry

#### Ak chcete vyčistiť bočnú stenu

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.

- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



### Čistenie dvierok rúry

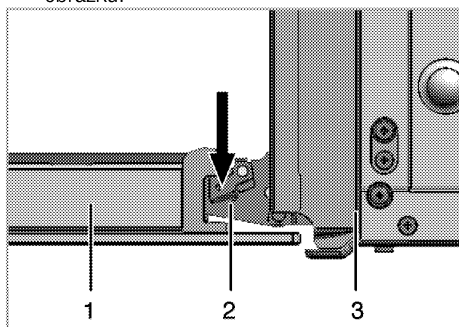
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



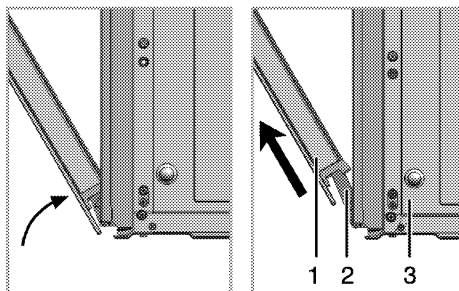
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

### Odstránenie dvierok rúry

- Otvorte predné dvierka (1).
- Otvorte svorky na kryté pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- Predné dvierka
- Pánt
- Rúra



- Pootvorte do polovice predné dvierka.
- Predné dvierka vyberte tak, že ich vyťahujete nahor, aby sa uvoľnili z pravej a ľavej pántu.

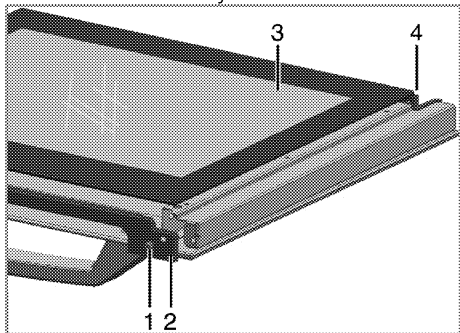


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryté pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

### Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

- Otvorte dvierka rúry.



- Skrutka
  - Plastový profil
  - Vnútorný sklenený panel
  - Plastový otvor
- Pomocou skrutkovača vyberte skrutku (1)
  - Vyberte profil (2) a potom podržte vnútorné sklo (3).
  - Potom znovu zložte dvere, sklenený panel (3) dajte do plastových otvorov (4) a zložte profil.

## Výmena žiarovky v rúre



### NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.



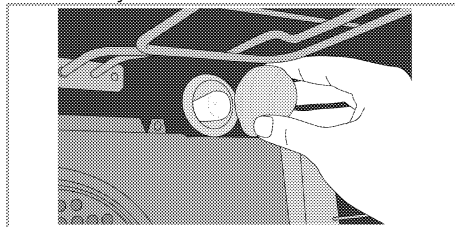
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 5*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

## Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

## 8 Riešenie problémov

### Rúra emituje počas používania paru.

Je to normálne, počas prevádzky uniká para. Nejde o poruchu.

### Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvorí kvapky vody. Nejde o poruchu.

### Produkt nepracuje.

Sieťová poistka je chybná alebo sa prepáčila.

Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.

Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú.

Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť *Používanie zámku tlačidiel, strana 19*)

### Osvetlenie rúry nefunguje.

Svetlo v rúre je chybné.

Vymeňte svetlo v rúre.

Došlo k výpadku prúdu.

Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.

### Rúra sa nezohrieva.

Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota.

Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.

Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený.  
(Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)

Nastavte časovač.

Došlo k výpadku prúdu.

Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.

### (Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.

Predtým došlo k výpadku prúdu.

Nastavte časovač. / Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство!

Уважаемый покупатель!

Мы хотели бы, чтобы вы добились наилучших результатов с изделием, изготовленным в современных производственных условиях и прошедшим строгий контроль качества. Поэтому рекомендуем вам внимательно и полностью изучить данное Руководство пользователя, прежде чем пользоваться изделием, и сохранить его для дальнейшего использования в справочных целях. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и Руководство пользователя.

### Данное Руководство пользователя поможет вам быстро и безопасно пользоваться изделием.

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

### Пояснения к символам

В данном Руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)**  
**Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445**  
**Сютлюдже/Стамбул/Турция**



**Произведено в Турции**

**1 Общие сведения 4**

Обзор.....	4
Технические характеристики.....	5
Принадлежности.....	6

**2 Правила техники безопасности 7**

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

**3 Установка 9**

До начала установки.....	9
Установка и подключение.....	10
Утилизация.....	11
Утилизация упаковочных материалов.....	11
Для будущей транспортировки.....	11
Утилизация старого изделия.....	12

**4 Подготовка к эксплуатации 13**

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	13
Подготовка к эксплуатации.....	13
Настройка времени.....	13
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	14
Первоначальный прогрев.....	14

**5 Правила эксплуатации варочной панели 15**

Общие сведения о приготовлении пищи..	15
Эксплуатация варочных панелей.....	16

**6 Правила эксплуатации духовки 17**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем.....	17
Правила эксплуатации электрической духовки.....	18
Режимы работы.....	18
Использование часов духовки.....	20
Использование блокировки кнопок.....	21
Использование часов в качестве сигнального таймера.....	21
Время приготовления блюд.....	23
Как пользоваться грилем.....	24
Время приготовления блюд на гриле.....	25

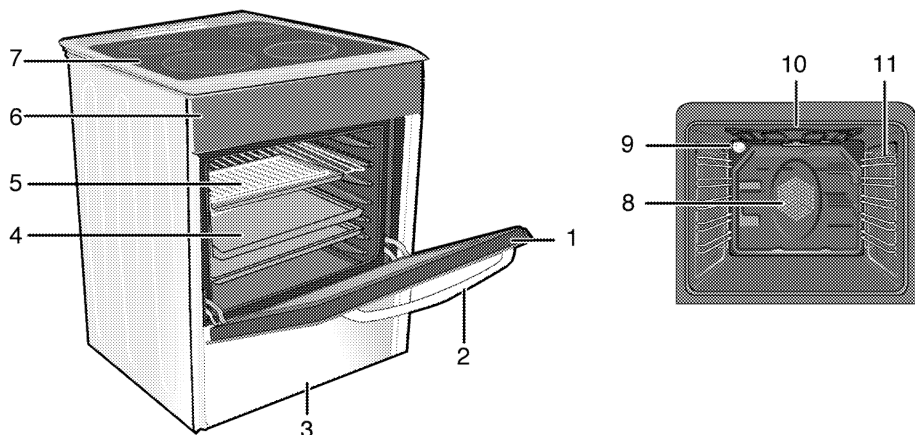
**7 Уход и техническое обслуживание 26**

Общие сведения.....	26
Чистка варочной панели.....	26
Чистка панели управления.....	27
Чистка духовки.....	27
Снятие дверцы духового шкафа.....	27
Снятие внутреннего стекла дверцы.....	28
Замена лампочки освещения духового шкафа.....	28

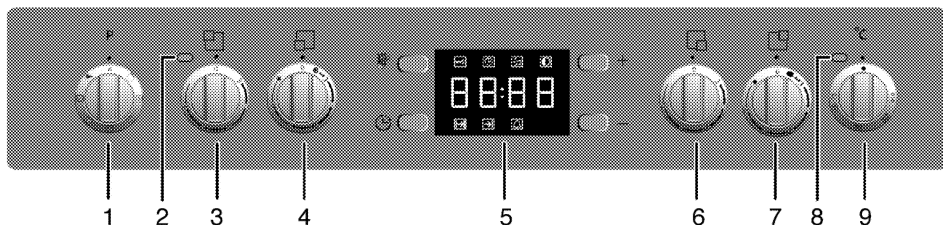
**8 Поиск и устранение неисправностей 29**

# 1 Общие сведения

## Обзор



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






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

## Технические характеристики

<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напряжение/частота	230 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	8.2 кВт
Предохранитель	мин. 16 А x 3 / 32 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Длина кабеля	макс. 2 м
<b>ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Одноконтурная зона нагрева</b>
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	<b>Двухконтурная зона нагрева</b>
Размеры	180/120 мм
Мощность	700/1700 Вт
Передняя правая	<b>Одноконтурная зона нагрева</b>
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	<b>Расширенная зона нагрева</b>
Размеры	140/250 мм
Мощность	1100/2000 Вт
<b>ДУХОВКА/ГРИЛЬ</b>	
Главный духовой шкаф	<b>Многофункциональный духовой шкаф</b>
Класс энергетической эффективности <sup>#</sup>	A
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	1.6 кВт

<sup>#</sup> Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 50304. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).  
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

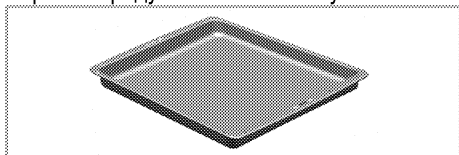
## Принадлежности



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

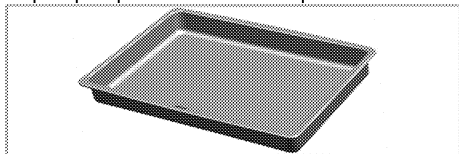
### Противень

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



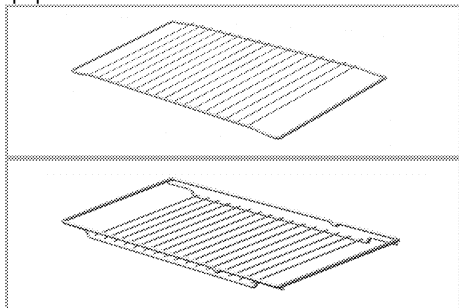
### Глубокий противень

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



### Проволочная решетка

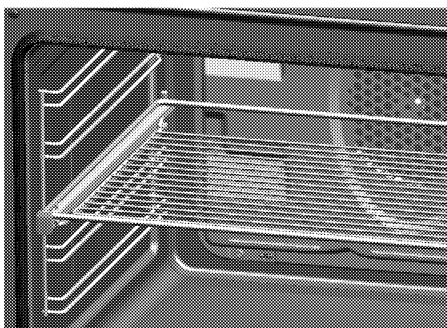
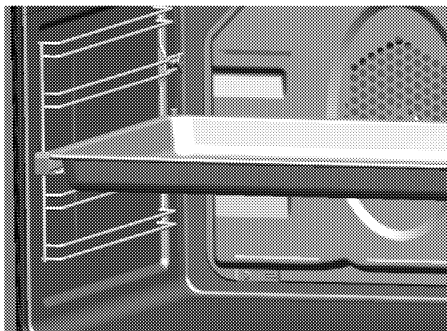
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



### Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих

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

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



## 2 Правила техники безопасности

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

### Общие правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний (в том числе детьми), если они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям относительно использования данного изделия. Следите за тем, чтобы дети не портили прибор.
- Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Во избежание несчастных случаев, при повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его специалистом по сервису или лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- Не пользуйтесь неисправным прибором, а также прибором с заметными повреждениями.
- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Однако можно самостоятельно устранять неисправности, не требующие ремонта прибора или замены деталей. См. раздел *Поиск и устранение неисправностей*, стр. 29
- Запрещено мыть прибор водой! Это может привести к поражению электрическим током.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется, и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обяза-

тельно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

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



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



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

### Безопасность детей

- Электрическое и газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не подпускайте детей к изделию во время его работы, а также, пока оно не остыло, так как внешние части изделия сильно нагреваются.

- **"ВНИМАНИЕ!** Во время использования гриля внешние детали могут нагреваться. Не допускайте к ним детей."
- Не храните над изделием предметы, которые дети могут попытаться достать.
- **Не** ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и **не** позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

### Правила техники безопасности при работе с электроприборами

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

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствует ли величина номинального тока предохранителя характеристикам прибора.

### Использование по назначению

Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

**"ВНИМАНИЕ!** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."

Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

### 3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.



#### ОПАСНО!

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



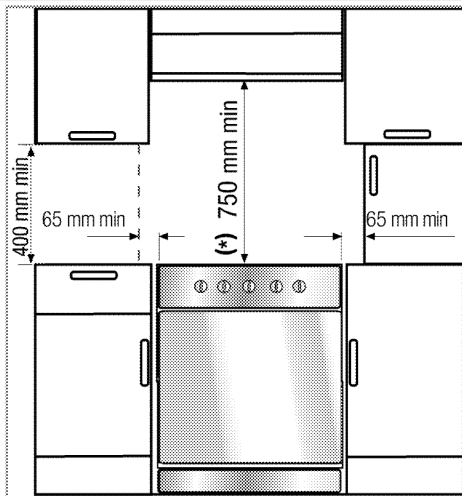
#### ОПАСНО!

Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

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

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



- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

## Установка и подключение

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



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

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



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

### Подключение к электросети

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



#### ОПАСНО!

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



#### ОПАСНО!

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



#### ОПАСНО!

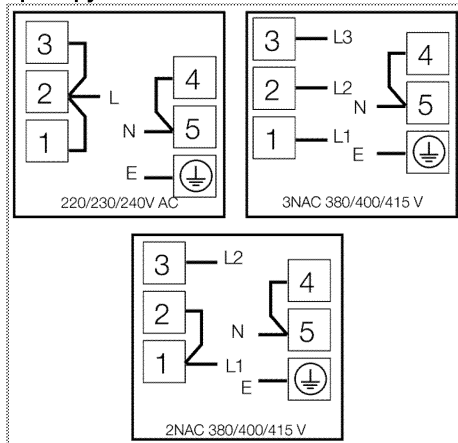
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

### Подключение кабеля питания

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

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

## Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



### 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети.

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

#### Регулирование ножек духовки

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

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

### Окончательная проверка

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

## Утилизация



### Утилизация упаковочных материалов

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

ствующим образом и сортируйте согласно инструкции по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

### Для будущей транспортировки

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

	Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.
	Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## Утилизация старого изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом.

Данное изделие имеет символ отдельной сортировки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Это означает, что с данным оборудованием необходимо обращаться в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, чтобы отрицательное воздействие на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь в местные или региональные органы власти.

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

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

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

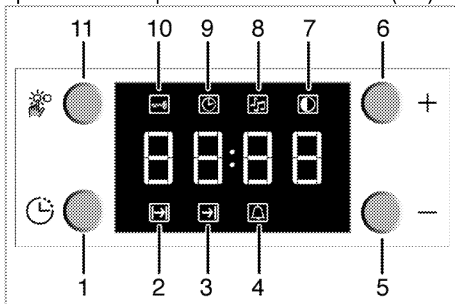
### Подготовка к эксплуатации

#### Настройка времени

**i** Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

**i** Внесение каких-либо корректировок, время вспышек на соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время с помощью кнопок «←» или «→»(5/6).



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

- 9 Текущее время
- 10 Блокировка кнопки
- 11 Кнопка регулировки

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



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



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

### Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток

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

### Изменение настроек яркости дисплея

1. Нажмите кнопку (11). Когда появится индикатор уровня яркости дисплея '7', отрегулируйте яркость дисплея.
  2. Установите нужный уровень яркости с помощью кнопок «-» или «+» (5/6).
- » Выбранный уровень яркости отобразится на дисплее посредством символов **d-01**, **d-02** или **d-03**.

### Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

### Первоначальный прогрев

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 18).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 18).

### Духовой шкаф с грилем

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



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запах.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



#### ОПАСНО!

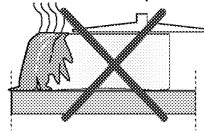
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел.

**Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

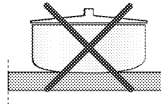
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
  - Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
  - Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
  - Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
  - Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
  - Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
  - Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

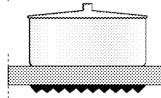
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.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



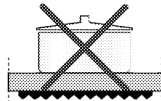
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

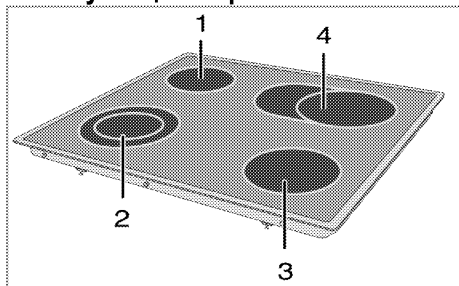


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

## Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 2 Двухконтурная зона нагрева 18-20 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 4 Расширенная зона нагрева 14-25 см  
список рекомендованных диаметров  
посуды для использования на соответ-  
ствующих конфорках.

**ОПАСНО!**  
Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.  
Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.  
При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

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

### Включение стеклокерамических зон нагрева

Для управления стеклокерамическими зонами нагрева пользуйтесь их кнопками. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор зоны нагрева в соответствующее положение.

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

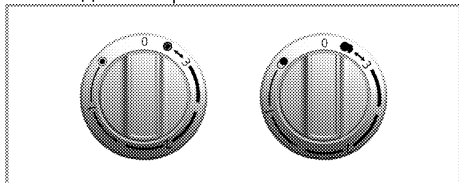
### Выключение стеклокерамических зон нагрева

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

### Использование многоконтурных конфорок

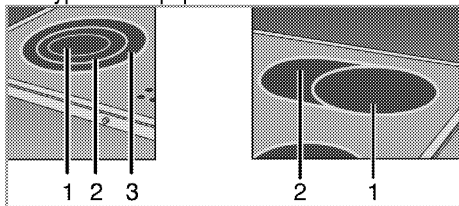
На одной и той же многоконтурной конфорке можно готовить блюда в посуде различного размера. При включении такой многоконтурной конфорки сначала включается внутренняя зона нагрева.

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



### Выключение многоконтурных конфорок

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



- 1 Положение 1
- 2 Положение 2
- 3 Положение 3

Зоны 2 и 3 многоконтурной конфорки не могут работать независимо.

## 6 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



#### ОПАСНО!

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

### Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

### Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.

- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

### Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

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

**i** Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Правила эксплуатации электрической духовки

**i** Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

### Выберите температуру и режим работы

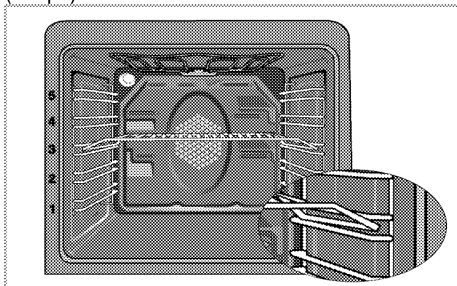


- 1 Ручка выбора функции
- 2 Ручка термостата

1. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
2. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.  
» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

### Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).



### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

#### Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

#### Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

#### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

### Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

### Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором, расположенный на задней стенке. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

### Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на полке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

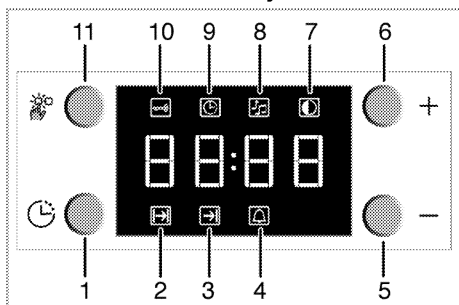
### Grill+Fan (Гриль+вентилятор)







Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

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

## Использование часов духовки



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

	Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
	В процессе настройки будут мигать соответствующие символы. Необходимо немного подождать, пока новые настройки начнут действовать.
	Если параметры приготовления не установлены, невозможно установить время суток.
	Время приготовления будет отображаться после начала процесса приготовления.

### Приготовление посредством установки времени приготовления

Вы можете настроить духовку так, чтобы она прекратила работу по завершении опреде-

ленного времени, установив время приготовления на панели часов.

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

### Если вы хотите установить более позднее время окончания приготовления:

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

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

» После ввода продолжительности приготовления индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) будет светиться ровным светом.

3. Чтобы задать время окончания приготовления, нажмите кнопку Program (Программа) (1). При этом включится индикатор Cooking Time (Продолжительность приготовления) (3).
4. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок - (5) и + (6).

» После установки времени окончания приготовления будут отображаться символы окончания приготовления и приготовления. Когда начнется процесс приготовления, символ времени окончания приготовления (3) погаснет.

5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
6. Выберите режим работы и температуру.  
» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления на осно-

вании введенных установок продолжительности приготовления и времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

- По окончании процесса приготовления на дисплее появится значок "End" (Конец) и прозвучит звуковой сигнал.
- Продолжительность звукового сигнала — 2 минуты. Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал стихнет, отобразится текущее время.

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

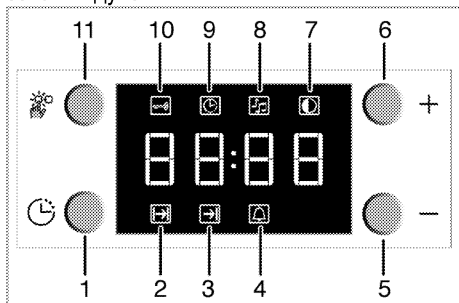
Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовка снова будет готова к работе.

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

### Использование блокировки кнопок

#### Включение блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения использования духовки.



- Кнопка «Program» (Программа)
- Время приготовления
- Завершение времени приготовления
- Сигнал
- Кнопка «минус»
- Кнопка «плюс»
- Настройка яркости дисплея

- Громкость звукового сигнала
  - Текущее время
  - Блокировка кнопок
  - Кнопка регулировки
- Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).

- Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку «+» (6).

» После включения блокировки кнопок на дисплее появляется надпись «On» (Вкл.) и постоянно светится индикатор Keylock (блокировка кнопок) (10).

**i** Когда блокировка кнопок включена, на панели управления можно пользоваться только кнопкой (11) — остальные кнопки не действуют.

#### Отмена блокировки кнопок

- Нажмите кнопку (11). При этом включится индикатор Keylock (Блокировка кнопок) (10).

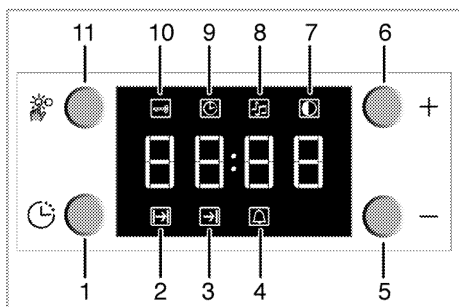
» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

- Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите кнопку «-» (5).

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «OFF» (Выкл.).

#### Использование часов в качестве сигнального таймера


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



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

### Настройка сигнального таймера

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

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

2. Задайте временной интервал включения звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» После установки временного интервала включения звукового сигнала индикатор сигнального таймера останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.

3. По истечении заданного временного интервала индикатор «Alarm Time» (Сигнальный таймер) (4) начнет мигать и прозвучит сигнал.


### Выключение звукового сигнала

1. Чтобы выключить сигнал, нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

### Отмена звукового сигнала

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

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

### Изменение тона звукового сигнала

1. Нажмите кнопку «Настройки» (11). При этом включится индикатор «Alarm Tone» (Тон сигнала) (8).
2. Настройте нужный тон звукового сигнала с помощью кнопок «минус» (5) и «плюс» (6).

» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

## Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

## Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне**	Один уровень		3	175	30 ... 45
Выпечка в форме**	Один уровень		2	175	30 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге**	Один уровень		3	160 ... 170	25 ... 30
Бисквит**	Один уровень		3	180 ... 200	10 ... 20
Печенье**	Один уровень		3	160 ... 170	20 ... 30
Изделия из теста**	Один уровень		3	200	20 ... 30
Сдобная выпечка**	Один уровень		3	190	20 ... 35
Закваска**	Один уровень		3	190	20 ... 40
Лазанья**	Один уровень		2	180	25 ... 45
Pizza (Вент.+нижн)*	Один уровень		1	200	10 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	80 ... 100
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/маж, затем 190	55 ... 65
	Один уровень		2	15 мин. 220, затем 180 ... 190	50 ... 65
Индейка (кусками)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 190	70 ... 120
	Один уровень		2	25 мин. 220, затем 180 ... 190	60 ... 100
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30
	Один уровень		3	200	20 ... 25

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку..

\*Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

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

### Советы по выпечке

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

ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.

- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



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

### Советы по приготовлению овощных блюд

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

### Как пользоваться грилем



Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

### Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».

2. Затем установите нужную температуру жаренья.

3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

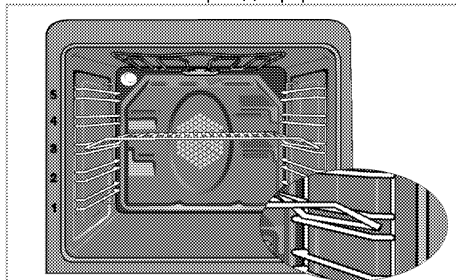
» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

### Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).

### Положение направляющих

Если решетка упирается в заднюю стенку духовки, то эффективность гриля снижается. Чтобы гриль работал с максимальной эффективностью, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Не используйте для приготовления на гриле верхнюю полку.



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

## Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

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

# в зависимости от толщины

## 7 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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



**ОПАСНО!**

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



**ОПАСНО!**

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Стеклокерамические поверхности

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

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п. Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

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



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

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

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

## Чистка панели управления

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

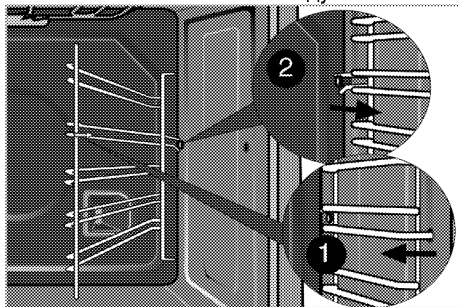


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

## Чистка духовки

### Чистка боковых стенок

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



### Чистка дверцы духовки

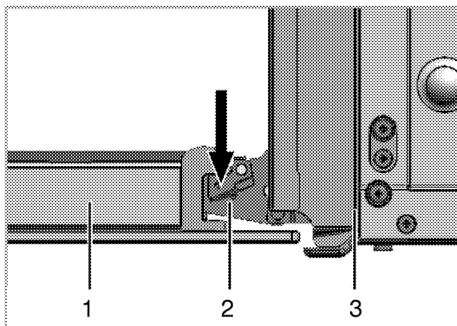
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



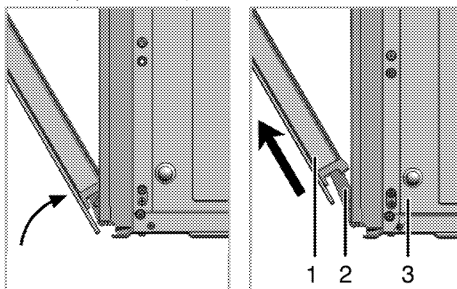
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

## Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

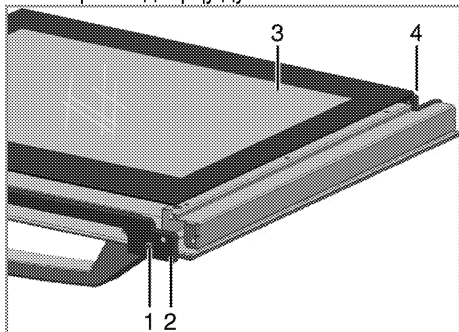


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

## Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.



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

## Замена лампочки освещения духового шкафа



**ОПАСНО!**

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!



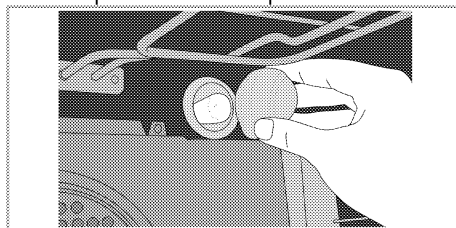
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 4". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



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

## 8 Поиск и устранение неисправностей

### Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

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

### Во время приготовления пищи образуются капли воды.

Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. Это не является неисправностью.

### Прибор шкаф не работает.

Плавкий предохранитель неисправен или сработал.

Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.

Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления.

Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. *Использование блокировки кнопок*, стр. 21).

### Освещение духовки не работает.

Лампочка освещения духового шкафа неисправна.

Замените лампочку освещения шкафа.

Нет электропитания.

Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

### Духовка не нагревается.

Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*

Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*

В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен.  
(В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).

Установите время.

Нет электропитания.

Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.

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

Ранее произошло отключение электроэнергии.

Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.



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

## Будь ласка, спочатку прочитайте цей документ.

Шановний покупець!

Сподіваємося, що цей товар, виготовлений на сучасних підприємствах і перевірений за допомогою суворих процедур контролю, допоможе вам досягнути найкращих результатів експлуатації.

Для цього рекомендуємо уважно прочитати всю інструкцію, перш ніж користуватися машиною, і зберегти її для подальшого використання з довідковою метою. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача.

## Посібник користувача допоможе вам користуватися приладом у швидкий і безпечний спосіб.

- Прочитайте посібник користувача, перш ніж встановлювати прилад та користуватися ним.
- Суворо дотримуйтеся правил техніки безпеки.
- Зберігайте цей посібник користувача в доступному місці для подальшого використання у довідкових цілях.
- Крім того, прочитайте інші документи, що входять до комплекту постачання приладу. Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому чітко вказано розбіжності між моделями.

## Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використовуються такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

**1 Загальна Інформація 4**

Огляд .....	4
Технічні характеристики .....	5
Аксесуари .....	6

**2 Важливі правила техніки безпеки 7**

Загальні правила техніки безпеки .....	7
Захист від дітей .....	8
Правила техніки безпеки для електричних пристроїв .....	8
Призначення .....	8

**3 Встановлення 9**

До початку встановлення .....	9
Встановлення та підключення .....	10
Утилізація .....	11
Утилізація пакувальних матеріалів .....	11
Утилізація старого приладу .....	11
Утилізація старого приладу .....	12

**4 Підготовка 13**

Поради щодо збереження електроенергії .....	13
Початкове використання .....	13
Налаштування часу .....	13
Початкове очищення виробу .....	14
Перше розігрівання .....	14

**5 Правила експлуатації варильної панелі 15**

Загальна інформація щодо приготування .....	15
Використання варильних панелей .....	16

**6 Використання духовки 17**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі .....	17
Використання електричної духової шафи .....	17
Робочі режими .....	18
Користування годинником духової шафи .....	19
Використання блокування кнопок .....	20
Використання годинника у якості таймера-будильника .....	21
Таблиця часу приготування .....	22
Використання гриля .....	24
Таблиця часу приготування на грилі .....	24

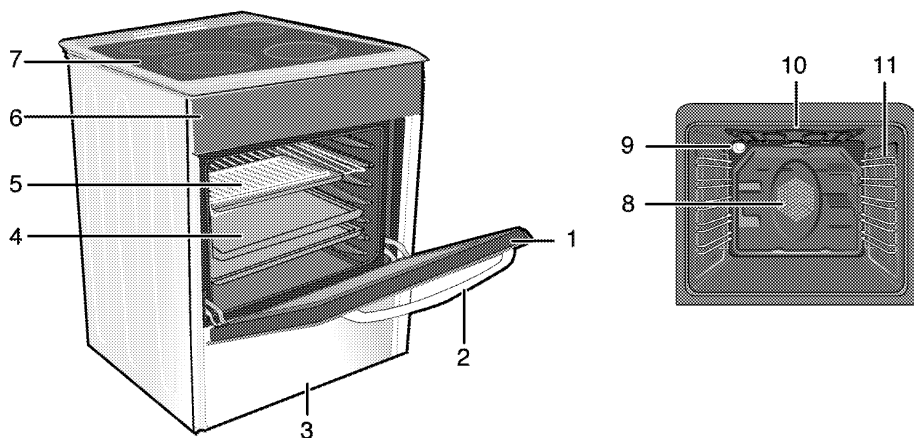
**7 Догляд і технічне обслуговування 25**

Загальна інформація .....	25
Чистка варильної панелі .....	25
Очищення панелі управління .....	26
Очищення духовки .....	26
Демонтаж дверцят духової шафи .....	26
Виймання внутрішнього скла дверцят .....	27
Заміна лампи підсвічування духової шафи .....	27

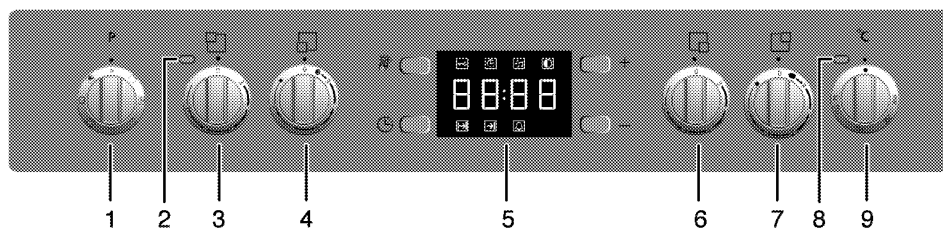
**8 Пошук та усунення несправностей 28**

# 1 Загальна Інформація

## Огляд



- |   |                       |    |   |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Передні дверцята      | 7  | Панель пальника                         |
| 2 | Ручка                 | 8  | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 3 | Нижня висувна шухляда | 9  | Лампочка                                |
| 4 | Піддон                | 10 | Нагрівальний елемент гриля              |
| 5 | Решітчаста полиця     | 11 | Положення полиць                        |
| 6 | Панель управління     |    |   |




- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Ручка вибору функції                    | 6 | Одноконтурна зона нагріву Передній правий |
| 2 | Сигнальна лампочка                      | 7 | Розширена зона нагріву Задній правий      |
| 3 | Одноконтурна зона нагріву Задній лівий  | 8 | Лампочка термостата                       |
| 4 | Двоконтурна зона нагріву Передній лівий | 9 | Ручка термостата                          |
| 5 | Цифровий таймер                         |   |   |


## Технічні характеристики


<b>ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ</b>	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напруга/частота	230 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	8.2 кВт
Запобіжник	мін. 16 А x 3 / 32 А
Тип кабелю/переріз	H05VV-FG 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Довжина кабелю	макс. 2 м
<b>ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задній лівий	<b>Одноконтурна зона нагріву</b>
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Передній лівий	<b>Двоконтурна зона нагріву</b>
Розмір	180/120 мм
Живлення	700/1700 Вт
Передній правий	<b>Одноконтурна зона нагріву</b>
Розмір	140 мм
Живлення	1200 Вт
Задній правий	<b>Розширена зона нагріву</b>
Розмір	140/250 мм
Живлення	1100/2000 Вт
<b>ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ</b>	
Головна духовна шафа	<b>Багатофункціональна духовна шафа</b>
Клас енергоспоживання <sup>№</sup>	A
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	1.6 кВт

\* Базове: інформацію на таблиці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 50304. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

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

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

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

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

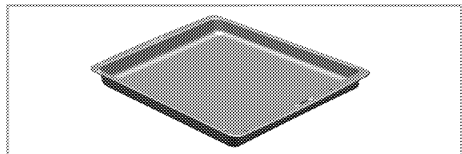
## Акcesуари



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

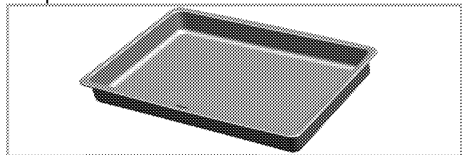
### Деко духової шафи

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



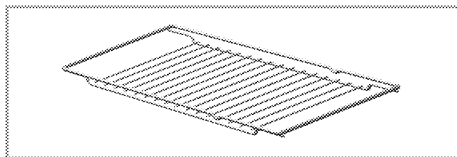
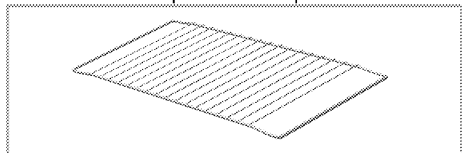
### Глибоче деко

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



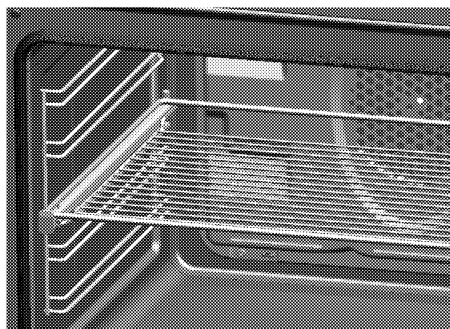
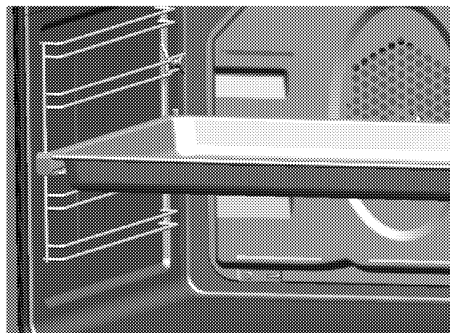
### Решітчаста полиця

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



**Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних**  
Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

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



## 2 Важливі правила техніки безпеки

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. Якщо не дотримуватися цих правил, усі гарантії буде анульовано.

### Загальні правила техніки безпеки

- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема, дітьми) з фізичними, сенсорними й розумовими порушеннями, а також особами без відповідних навичок і досвіду, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або яка надасть їм відповідний інструктаж щодо експлуатації приладу.  
Треба слідкувати за дітьми, щоб не дозволяти їм псувати техніку.
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інша особа, котра має аналогічну кваліфікацію.
- Не користуйтеся приладом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Не слід ремонтувати чи модифікувати прилад. Утім, ви можете самостійно усунути деякі несправності, що не передбачають ремонту чи модифікацій. Див. *Пошук та усунення несправностей*, стор. 28.
- Не мийте прилад водою! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту прилад слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині банки може призвести до її вибуху.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні сильно нагріваються під час роботи.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відчиненими.
- Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Виймаючи посуд із духової шафи чи розміщуючи його в ній, користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Не користуйтеся духовою шафою при знятому чи тріснутому склі передніх дверцят.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Слідкуйте за тим, щоб газові шланги й електричні

дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.

- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Після кожного використання переконайтеся в тому, що прилад вимкнено.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Забезпечуйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.



**Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремого дистанційного керування.**

#### **Захист від дітей**

- Електричне та газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи виробу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Забезпечте віддалення дітей від виробу під час його роботи та доки він не охолоне, оскільки доступні частини виробу сильно нагріваються.
- **"ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Під час використання гриля зовнішні деталі можуть нагріватися. Не допускайте до них дітей."
- Не зберігайте речі, які можуть дістати діти, над виробом.
- Якщо дверцята відчинені, **не** ставте на них важкі речі та **не** дозволяйте дітям сидіти на дверцятах. Це може

спричинити перекидання виробу чи пошкодження петель дверцят.

- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Не допускайте дітей до них. Утилізуйте всі компоненти упаковки відповідно до екологічних стандартів.

#### **Правила техніки безпеки для електричних пристроїв**

Несправне електричне обладнання – одна з основних причин пожеж у приватних помешканнях.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити тільки уповноважений кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що струм плавкого запобіжника відповідає електроприладу.

#### **Призначення**

Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

**"ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."

Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації. Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

### 3 Встановлення

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



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



**НЕБЕЗПЕЧНО!**

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



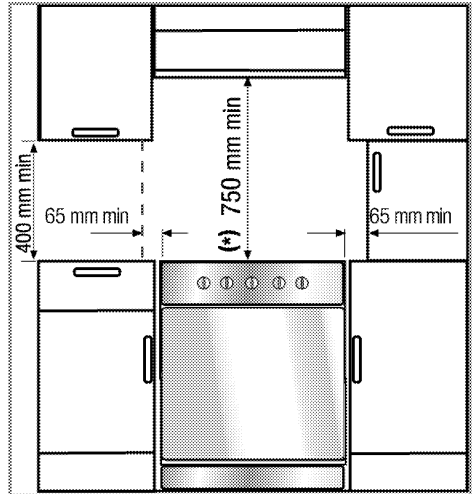
**НЕБЕЗПЕЧНО!**

Перед встановленням огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### До початку встановлення

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.



- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими

(втримувати температуру щонайменше 100 °C).

## Встановлення та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил встановлення.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двоє людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі. а не на підставці чи стійці.



Матеріальні збитки!  
Для піднімання чи пересування пристрою не можна використовувати дверцята й/або ручку.

## Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.



**НЕБЕЗПЕЧНО!**  
Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через некваліфіковане встановлення!  
Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал; гарантія на виріб застосовується тільки після правильного встановлення.



## НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі через пошкодження шнура електроживлення!  
Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.  
Якщо шнур живлення пошкоджено, зверніться до кваліфікованого електрика.

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна табличка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



## НЕБЕЗПЕЧНО!

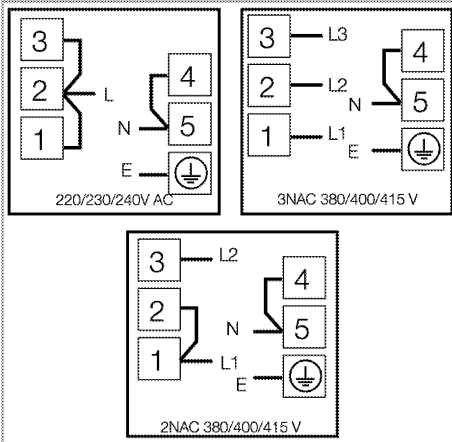
Ризик ураження електричним струмом!  
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановлення електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

## Під'єднання кабеля електроживлення


1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

## Якщо кабель входить до комплекту постачання:



### 2. Для однофазної мережі слід виконати такі з'єднання:

- Коричневий кабель = L (Фаза)
- Блакитний кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**  
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.  
Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

### Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.



## Утилізація

### 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.

### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній.  
Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

	Не розміщуйте на пристрої інші предмети. Пристрій слід транспортувати у вертикальному положенні.
	Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## Утилізація старого приладу



Утилізацію старого приладу слід проводити в екологічно безпечний спосіб.

Цей прилад позначений символом роздільного сортування для електричного та електронного обладнання (WEEE). Це означає, що з цим виробом слід поводитися відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC, щоб мінімізувати негативний вплив на середовище під час його переробки або розбирання. Для отримання докладнішої інформації зверніться до місцевих чи регіональних органів влади.

Щоб дізнатися, як утилізувати прилад, зверніться до місцевого дилера чи в центр утилізації твердих відходів.

Перед утилізацією приладу відріжте вилку кабелю живлення та виведіть із ладу замок дверця (за наявності), щоб запобігти небезпеці для дітей.

## 4 Підготовка

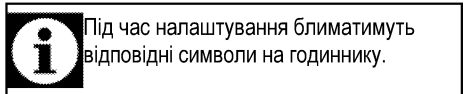
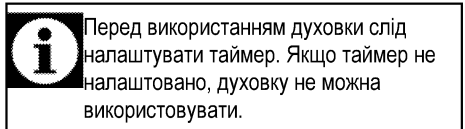
### Поради щодо збереження електроенергії

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

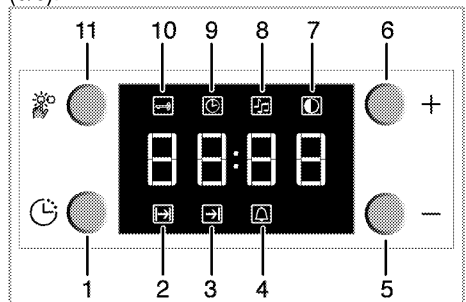
- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духові шафи вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каstrулі з плоским дном. Каstrулі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.

- Контейнери й каstrулі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каstrулі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каstrуль. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каstrулі.
- Під час тривалого приготування вимикайте зону нагрівання за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу економія енергоспоживання може досягти 20%.

### Початкове використання Налаштування часу



Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час кнопками «←» і «→» (5/6).



- 1 Кнопка програми
- 2 Час приготування
- 3 Завершення часу приготування
- 4 Звуковий сигнал
- 5 Клавіша «мінус»

- 6 Клавіша «плюс»
- 7 Налаштування яскравості екрана
- 8 Гучність сигналу
- 9 Поточний час
- 10 Блокування клавіш
- 11 Кнопка налаштування

Після налаштування часу можна запускати та зупиняти приготування, вибираючи необхідну позицію кнопками температури та функцій.



Якщо поточний час не встановлено, відлік налаштування часу розпочнеться з **12:00**. Відобразиться піктограма годинника '9', вказуючи, що поточний час не встановлений. Цей символ зникне після налаштування часу.



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

### Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Натисніть кнопку (11), щоб виділити піктограму поточного часу '9'.
2. Встановіть поточний час кнопками «-» і «+» (5/6).

### Зміна налаштування яскравості екрану

1. Щоб відрегулювати яскравість екрана, виділіть піктограму яскравості '7' кнопкою (11).
2. Встановіть потрібний рівень яскравості кнопками «-» і «+» (5/6).

» Вибраний рівень яскравості відобразиться на екрані як **d-01**, **d-02** або **d-03**.

### Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

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

### Перше розігрівання

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



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Не допускайте дітей до пристрою; користуйтеся прихватками.

### Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 17*.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 17*

### Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 24*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 24*



Під час першого нагрівання можуть з'явитися дим та запах. Забезпечте вентиляцію приміщення.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



#### НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик пожежі через перегіту олією! Нагрівачи олією, не залишайте її без нагляду.

**Не намагайтеся загасити пожежу водою!** Якщо олія спалахне, відразу накрийте каструлю чи сковорідку кришкою. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель, і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином

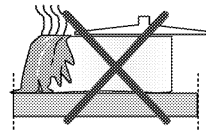
ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

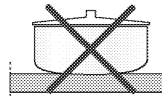
Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Поради щодо склокерамічних варильних панелей

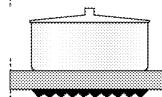
- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.
- Заборонено використовувати алюмінієвий посуд і каструлі. Алюміній пошкоджує склокерамічну поверхню.



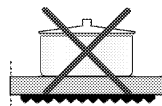
Проліті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.



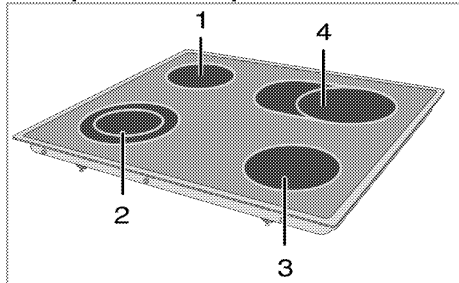
Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.



Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно. Якщо діаметр каструлі замалий, енергія споживається даремно.



## Використання варильних панелей



- 1 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 2 Двоконтурна зона нагріву 18-20/12-14 см
- 3 Одноконтурна зона нагріву 14-16 см
- 4 Розширена зона нагріву 14-16/25-27 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

**⚠ НЕБЕЗПЕЧНО!**  
Розбите скло!  
Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель. Не користуйтеся склокерамічними варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини і призвести до короткого замикання. Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

**i** Склокерамічні варильні панелі швидкого нагрівання яскраво світяться, коли увімкнені. Не задивляйтеся на яскраве світло.

### Вмикання склокерамічних зон нагрівання

Для управління склокерамічними зонами нагрівання користуйтеся їхніми кнопками. Щоб отримати потрібну потужність нагрівання, поверніть ручку управління зоною нагрівання до відповідного рівня.

Рівень нагрівання	1	2	3
	нагрівання	кип'ятіння, відстоювання	приготування, смаження

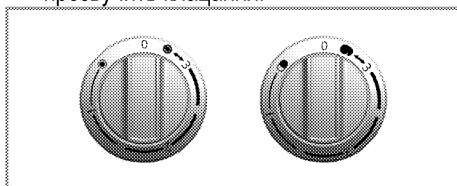
### Вимкання склокерамічних зон нагрівання

Поверніть ручку управління конфоркою у вимкнене (верхнє) положення.

### Використання зон нагрівання з кількома сегментами

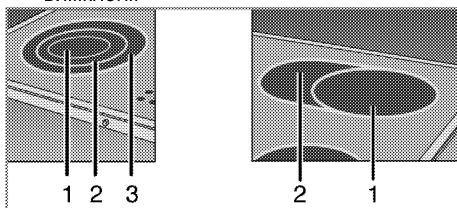
Зони нагрівання з кількома сегментами дозволяють готувати в посуді різного розміру в межах однієї зони нагрівання. При увімкненні цих зон нагрівання спершу вмикається внутрішня зона нагрівання.

1. Щоб змінити діаметр робочої зони нагрівання, поверніть ручку управління за годинниковою стрілкою.
2. При зміні радіуса зони нагрівання прозвучить клацання.



### Вимкання зон нагрівання з кількома сегментами

1. Щоб вимкнути зону нагрівання, поверніть ручку управління проти годинникової стрілки у вимкнене положення. Усі сегменти зони нагрівання будуть вимкнені.



- 1 Положення 1
- 2 Положення 2
- 3 Положення 3

**i** Положення 2 і 3 зон нагрівання з кількома сегментами не працюють незалежно.

## 6 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!  
Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою. Не допускайте дітей до пристрою; користуйтеся прихватками.



#### НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик опіку парою!  
Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

#### Поради щодо запікання

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

#### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій

поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

#### Поради щодо приготування на грилі

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

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



#### Небезпека пожежі через їжу, не призначену для смаження на грилі!

Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жир може загорітися.

### Використання електричної духової шафи



Перед використанням духовки слід налаштувати таймер. Якщо таймер не налаштовано, духовку не можна використовувати.

## Вибір температури й робочого режиму



1 Ручка вибору функції

2 Ручка термостата

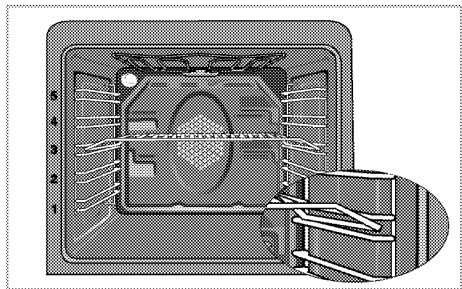
1. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

2. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.

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

### Вимкнення електричної духової шафи

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



### Положення решітки (для моделей із грилем)

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

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

### Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

18/UK

## Нагрівання згори та знизу



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

## Нагрівання знизу



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

## Нагрівання згори та знизу з обдуванням



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

## Робота з вентилятором



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

## Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленій на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками.

### Режим «3D»



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

### Турбогриль



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

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

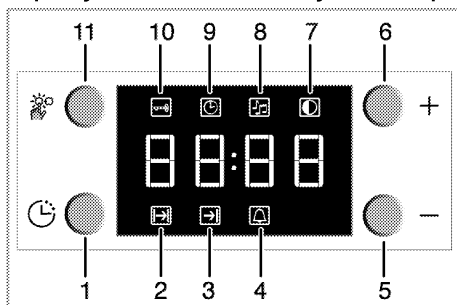
### Гриль + обдування



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

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

### Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка програми
- 2 Час приготування
- 3 Завершення часу приготування
- 4 Звуковий сигнал
- 5 Клавіша «мінус»
- 6 Клавіша «плюс»
- 7 Налаштування яскравості екрана
- 8 Гучність сигналу
- 9 Поточний час
- 10 Блокування клавіш
- 11 Кнопка налаштування



Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У випадку припинення електропостачання програму буде скасовано. Необхідно повторно запрограмувати пристрій.



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



Якщо параметри приготування не встановлено, неможливо встановити час доби.



Після запуску приготування відобразиться час приготування.

## Приготування через встановлення часу приготування

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

1. Щоб встановити час приготування, натисніть кнопку вибору програми (1) й увімкніть символ часу приготування (2).
2. Щоб встановити час приготування, натисніть кнопки «-» / «+» (5/6).

» Після встановлення часу приготування відобразиться відповідний символ.

### Якщо ви хочете встановити пізніший час завершення приготування:

Встановивши час приготування на панелі годинника, ви можете встановити пізніший час завершення приготування.

1. Щоб встановити час приготування, натисніть кнопку вибору програми (1) й увімкніть символ часу приготування (2).
2. Встановіть час приготування за допомогою кнопок «мінус» (5) і «плюс» (6).

» Символ часу приготування світитиметься (відобразиться постійно) після завершення налаштування часу приготування.

3. Щоб встановити час завершення приготування, натисніть кнопку вибору програми (1) й увімкніть символ часу приготування (3).
4. Натисніть кнопки «-» (5) і «+» (6), щоб встановити час завершення приготування.

» Після встановлення часу завершення приготування відобразиться символи завершення приготування та приготування. Символ часу завершення приготування (3) зникне після початку приготування.

5. Поставте страву в духовку.
6. Оберіть режим роботи й температуру.  
» Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування, використовуючи задані час завершення приготування та час приготування. Вибраний режим активується після настання часу

початку приготування, і духовка нагрівається до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

7. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End» (Готово) і лунає звуковий сигнал.
8. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

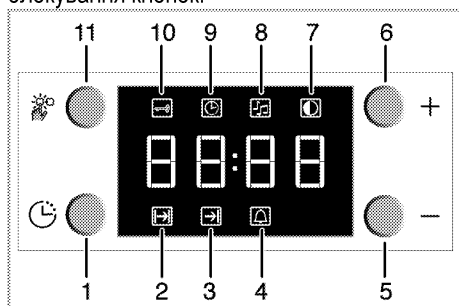
**i** Якщо користувач вимкнув звуковий сигнал, натиснувши будь-яку кнопку, програму духовки буде перезапущено.  
Якщо користувач натиснув будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, програму духовки буде перезапущено.

9. Вимкніть духову шафу за допомогою ручки регулювання температури й/або ручки вибору функцій.

### Використання блокування кнопок

#### Вмикання блокування клавіш

Можна запобігти використанню кнопок духової шафи, увімкнувши функцію блокування кнопок.




- 1 Кнопка програми
- 2 Час приготування
- 3 Завершення часу приготування
- 4 Звуковий сигнал
- 5 Клавіша «мінус»
- 6 Клавіша «плюс»
- 7 Налаштування яскравості екрана

- 8 Гучність сигналу
- 9 Поточний час
- 10 Блокування клавіш
- 11 Кнопка налаштування

1. Натисніть кнопку (11), щоб увімкнути символ блокування кнопок (10).  
 » На дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнуто).

2. Натисніть клавішу «+» (6), щоб активувати функцію блокування кнопок.  
 » Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ блокування кнопок (10) світиться.

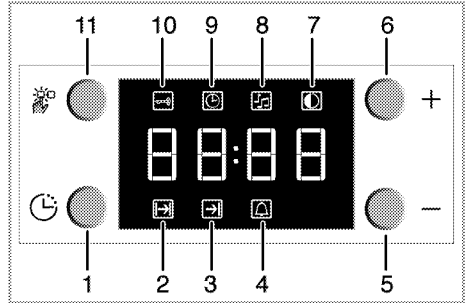
 Коли функцію блокування кнопок активовано, не можна використовувати кнопки панелі управління, за винятком кнопки (11).

### Вимикання блокування клавіш

1. Натисніть кнопку налаштування (11), щоб увімкнути символ блокування кнопок (10).  
 » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкнено).  
 2. Натисніть клавішу «-» (5), щоб вимкнути функцію блокування кнопок.  
 » Після вимкнення функції блокування кнопок відобразиться повідомлення «OFF» (Вимкнуто).

### Використання годинника у якості таймера-будильника


Годинник пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування незалежно від програми приготування. Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. Таймер-будильник просигналізує, коли встановлений час завершиться.



- 1 Кнопка програми
- 2 Час приготування
- 3 Завершення часу приготування
- 4 Звуковий сигнал
- 5 Клавіша «мінус»
- 6 Клавіша «плюс»
- 7 Налаштування яскравості екрана
- 8 Гучність сигналу
- 9 Поточний час
- 10 Блокування клавіш
- 11 Кнопка налаштування

### Налаштування таймера-будильника

1. Натисніть програмну кнопку (1), щоб увімкнути символ часу подання звукового сигналу (4).

 Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть час подання звукового сигналу за допомогою кнопок «мінус» (5) і «плюс» (6).  
 » Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ звукового сигналу світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.  
 3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ часу подання звукового сигналу (4) почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

### Вимкнення звукового сигналу

1. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.  
 » Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

## Щоб вимкнути функцію таймера-будильника:

1. Для скидання часу подання звукового сигналу натисніть програмну кнопку (1), щоб увімкнути символ часу подання звукового сигналу (4).
2. Натисніть й утримуйте кнопку «мінус» (5), поки не відобразиться «00:00».



Відобразиться час сигналу таймера. У разі одночасного встановлення часу сигналу таймера та часу приготування відобразатиметься менший час.

## Зміна звуку сигналу

1. Натисніть кнопку налаштувань (11), щоб увімкнути символ типу звукового сигналу (8).

2. Встановіть тип звукового сигналу за допомогою кнопок «мінус» (5) і «плюс» (6).
  - » Вибраний тип звукового сигналу відобразатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

## Таблиця часу приготування



Наведені значення отримані в лабораторних умовах. Дійсні значення для ваших умов можуть відрізнятися від наведених.

## Запікання та смаження



Рівень 1 – це нижній рівень нагрівання духовки.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирого на деці*	Один рівень		3	175	30 ... 45
Кекси в формі*	Один рівень		2	175	30 ... 50
Кекс у паперовій обгортці*	Один рівень		3	160 ... 170	25 ... 30
Бісквітний торт*	Один рівень		3	180 ... 200	10 ... 20
Печиво*	Один рівень		3	160 ... 170	20 ... 30
Тісто для випічки*	Один рівень		3	200	20 ... 30
Здобна випічка*	Один рівень		3	190	20 ... 35
Дріжджі*	Один рівень		3	190	20 ... 40
Лазанья*	Один рівень		2	180	25 ... 45
Pizza (Піца)*	Один рівень		1	200	10 ... 20
Біфштекс (цільний)/печення	Один рівень		2	25 хв. 220, потім 180 ... 190	80 ... 100
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень		2	25 хв. 220, потім 190	70 ... 90
Смажене курча	Один рівень		2	15 хв. 250/max, потім 190	55 ... 65
	Один рівень		2	15 хв. 220, потім 180 ... 190	50 ... 65
Індичка (нарізана)	Один рівень		3	25 хв. 220, потім 190	70 ... 120
	Один рівень		2	25 хв. 220, потім 180 ... 190	60 ... 100
Риба	Один рівень		3	200	20 ... 30
	Один рівень		3	200	20 ... 25

Під час приготування на двох деках одночасно встановіть глибше деко на верхню полицю, а інше на нижню.

\*Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

(\*\*) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки лампочка термостата не згасне.

## Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.

- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10 °C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

### **Поради щодо випікання тіста**

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



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

### **Поради щодо приготування овочів**

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

## Використання гриля



Перед використанням духовки слід налаштувати таймер. Якщо таймер не налаштовано, духовку не можна використовувати.



**Закривайте дверцята духовки під час смаження на грилі.**

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

## Увімкнення гриля

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

## Вимкнення гриля

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

## Положення решітки

Якщо зсунути гриль до задньої стінки духової шафи, це негативно вплине на результати приготування. Щоб отримати якомога кращі результати приготування їжі на грилі, зсуньте

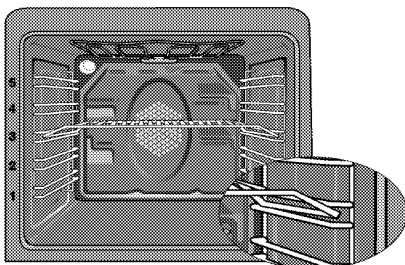
## Таблиця часу приготування на грилі

### Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Рівень встановлення дека	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4...5	20...25 хв. #
Нарізане курча	4...5	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4...5	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	25...30 хв. #
Телячі відбивні	4...5	25...30 хв. #
Грінки	4	1...2 хв.

# залежно від товщини

його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.



Не використовуйте верхній рівень нагрівання для смаження на грилі.



**Небезпека пожежі через їжу, не призначену для смаження на грилі!**

Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жир може загорітися.

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО!

Ризик ураження електричним струмом!

Щоб уникнути ураження електричним струмом, відключайте пристрій від мережі електроживлення.



#### НЕБЕЗПЕЧНО!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.

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



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої.

### Чистка варильної панелі

#### Склокерамічні поверхні

Витріть склокерамічні панелі шматком тканини, змоченої в холодній воді, так, аби на них не лишалося засобу для чищення. Потому витріть насухо м'якою сухою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні ні в якому разі не можна зіскрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. Ви також можете скористатися зручними засобами, наявними в продажу.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його вбирання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні, не чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбуватися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Утім, це не позначиться на роботі приладу.

Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

## Очищення панелі управління

Почистіть панель управління та ручки управління вологою тканиною й витріть насухо.

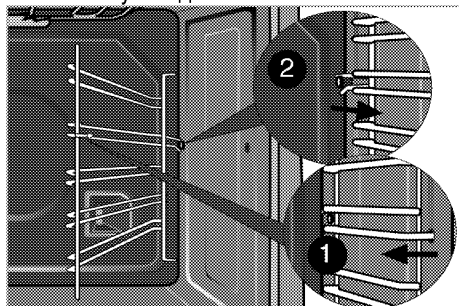


Пошкодження панелі управління!  
Не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.

## Очищення духовки

### Очищення бічної стінки

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



### Очищення дверцят духовки

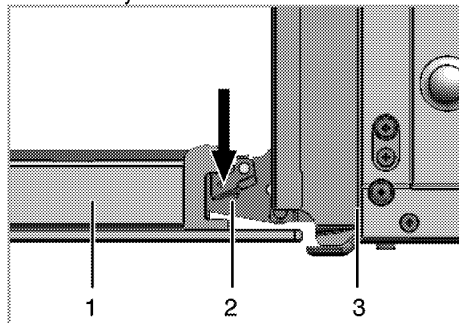
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчищеною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



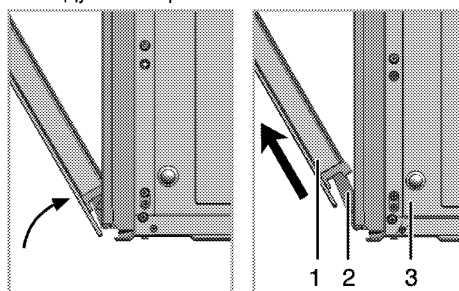
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

## Демонтаж дверцят духової шафи

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



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духова шафа



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



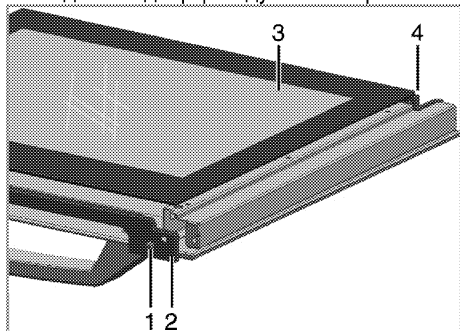
Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

## Виймання внутрішнього скла

### дверцят

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

1. Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Гвинт
  - 2 Пластмасовий профіль
  - 3 Найглибша скляна панель
  - 4 Пластмасовий тримач
2. Вискрутіть гвинт (1) викруткою
  3. Вийміть профіль (2), а потім внутрішнє скло (3).
  4. Потім знову зберіть дверцята, установіть скляну панель (3) у пластмасові тримачі (4) та згрупуйте профіль.

## Заміна лампи підсвічування духової шафи



**НЕБЕЗПЕЧНО!**

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов.



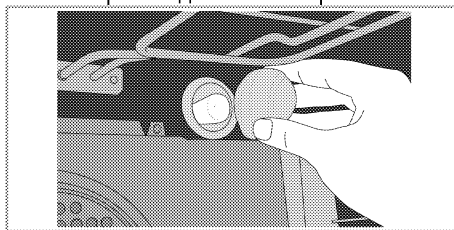
Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 5". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

### Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

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



3. Вийміть лампу духової шафи, повертаючи її проти годинникової стрілки, та замініть новою.
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## 8 Пошук та усунення несправностей

### Під час використання духової шафи виділяється пара.

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

### Під час приготування з'являються краплі води.

Пара, що виникає під час приготування, може конденсуватися у краплі води при контакті з холодними поверхнями пристрою. Це не несправність.

### Пристрій не працює.

Запобіжник несправний або перегорів.

Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.

Кнопки/ручки/клавіші на панелі управління не працюють.

Можливо, ввімкнено блокування кнопок. Вимкніть його. (Див. Використання блокування кнопок, стор. 20).

### Підсвічування духової шафи не працює.

Несправна лампа духовки.

Замініть лампу духовки.

Електроживлення вимкнене.

Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.

### Духовка не нагрівається.

Функцію та/або температуру не встановлено.

Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.

У моделях з таймером таймер не налаштовано. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)

Налаштуйте час.

Електроживлення вимкнене.

Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.

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

Сталося порушення енергопостачання.

Налаштуйте час/вимкніть пристрій і ввімкніть його знову.



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



