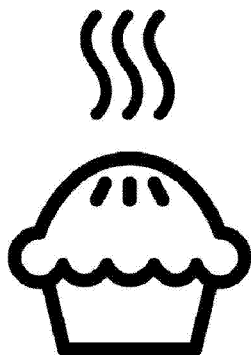




**Вбудована духовка**  
**Посібник користувача**



**BBIM13300XD**

**UK**

385.4402.95/R.AG/13.08.2022/7-7  
7768286733

## Шановний покупцю!

### Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

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

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



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

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



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



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

**1 Інструкції з техніки безпеки 4**

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин.....	5
Електрична безпека .....	6
Безпека під час транспортування .....	7
Безпечне встановлення.....	8
Безпека використання .....	8
Застереження щодо температури.....	9
Використання приладдя .....	9
Безпека при готуванні .....	9
Безпечне обслуговування та очищення10	

**2 Екологічні інструкції 12**

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

**3 Ваш вибір 13**

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

**4 Перше використання 21**

Перше налаштування.....	21
-------------------------	----

Перша чистка.....	21
-------------------	----

**5 Використання духовки 23**

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

**6 Загальна інформація щодо приготування їжі 29**

Загальні застереження про приготування їжі в духовці .....	29
Випічка та їжа в духовці.....	29
М'ясо, риба та птиця.....	32
Гриль .....	34
Тестові продукти .....	35

**7 Догляд і технічне обслуговування 37**

Загальна інформація щодо очищення	37
Чищення приладдя.....	38
Очищення панелі управління .....	38
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі).....	38
Легке чищення парю .....	39
Очищення дверцят духовки.....	39
Зняття внутрішнього скла дверцят печі .....	41
Чищення лампи печі .....	42

**8 Пошук та усунення несправностей 44**

## **1 Інструкції з техніки безпеки**

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
- Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
- **⚠** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
- **⚠** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.

- **⚠** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
- **⚠** Не робіть технічні модифікації виробу.



### **Мета використання**

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Піч можна використовувати для розморожування,

запікання, смаження та грилювання їжі.

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



### **Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин**

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

шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



### **Електрична безпека**

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутим, розламаним, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.  
(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)
- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не

тримайте шнур, завжди тримайте вилку.

- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



### **Безпека під час транспортування**

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

рухомих частин виробу та самого виробу.

- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



### **Безпечне встановлення**

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



### **Безпека використання**

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте

його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному шитку.

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



- Петлі дверцят виробу перемішаються і зтягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



### **Застереження щодо температури**

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

спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.

- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви помішаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.



### **Використання приладдя**

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



### **Безпека при готуванні**

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь

випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.

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

температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.

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



### **Безпечне обслуговування та очищення**

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

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

## 2 Екологічні інструкції

### Правила щодо відходів

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



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

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

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

**Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**

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

### Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте

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

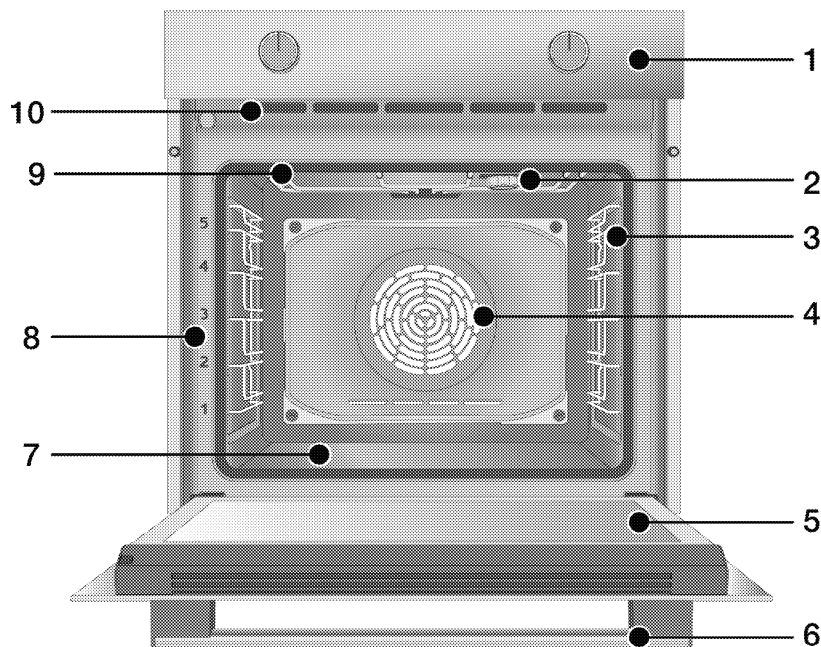
### Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічний та енергоефективний спосіб:

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

### 3 Ваш виріб

#### Опис виробу



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

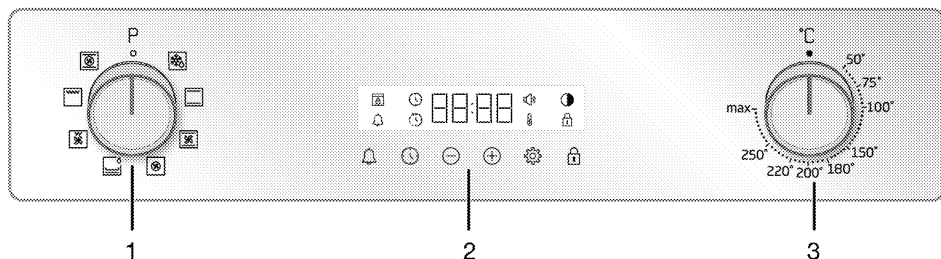
\* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнятися від ілюстрації.

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

## Знайомство та використання панелі управління виробом

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

### Управління піччю



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

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

### Ручка вибору функції

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

### Ручка температури

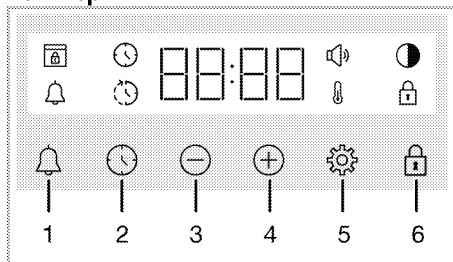
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

### Індикатор температури

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

нижче встановлених температур, з'являється позначка температури.

### Таймер



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










### Символи на дисплеї

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

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

## Функції печі

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

Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
 	Нагрівання знизу	*	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки паром.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць.
	Функція «3D»	*	Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій.

\* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

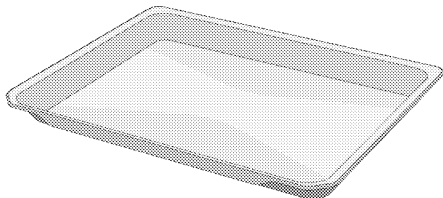
## Додаткове приладдя

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

---

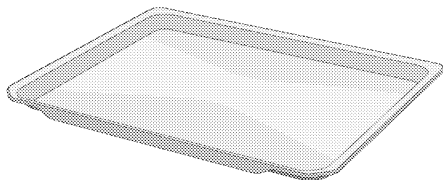
**ПРИМІТКА :** Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.

---



### Стандартний лоток

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

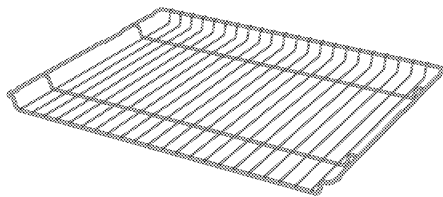


### Лоток для тістечок

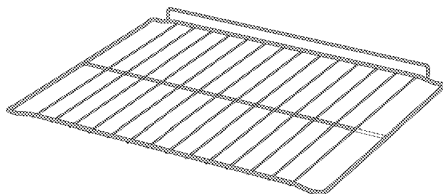
Його використовують для тістечок, таких як печиво та бісквіти.

---

### Моделі з дротяними полочками:



### Моделі без дротяних полочок:



### Дротяний гриль

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

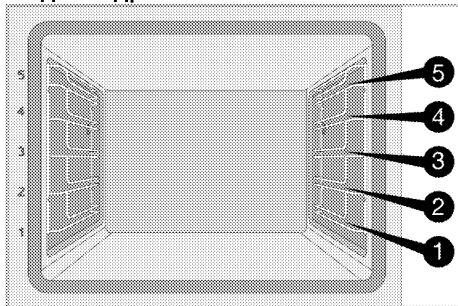


## Використання додаткового приладдя

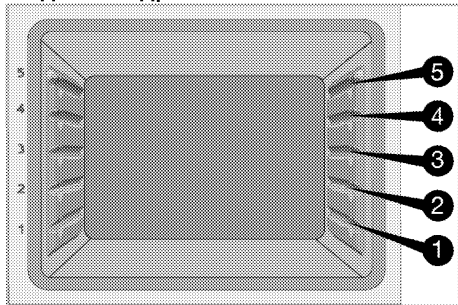
### Полички для приготування

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

#### Моделі з дротяними поличками



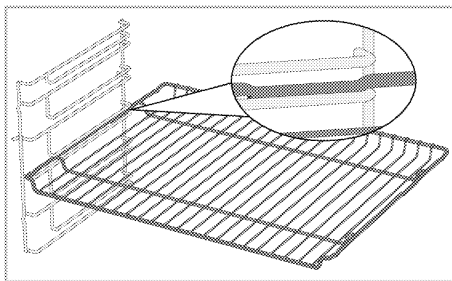
#### Моделі без дротяних поличок



### Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

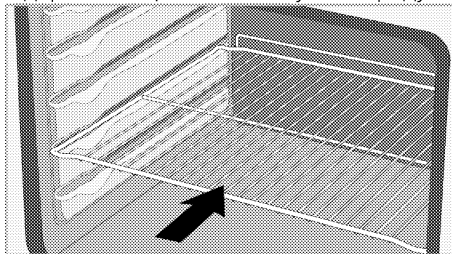
#### Моделі з дротяними поличками:

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



#### Моделі без дротяних поличок:

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

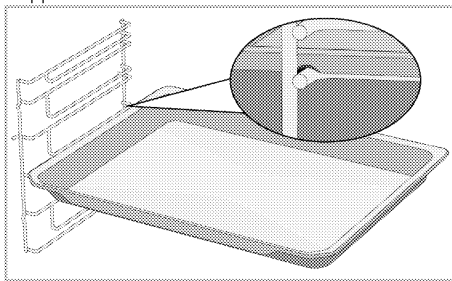


### Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

#### Моделі з дротяними поличками:

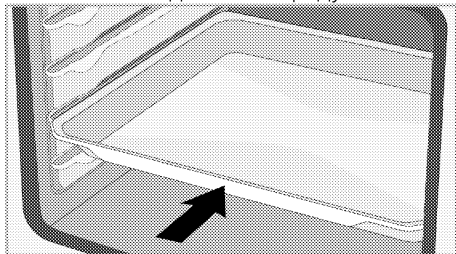
Також важливо правильно розмістити лоток на решітчатих бічних полицях. Розмішуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.

Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



#### Моделі без дротяних поличок:

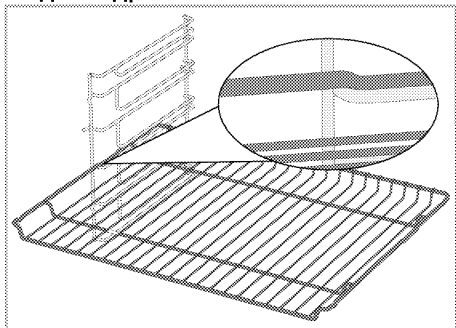
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розмішуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



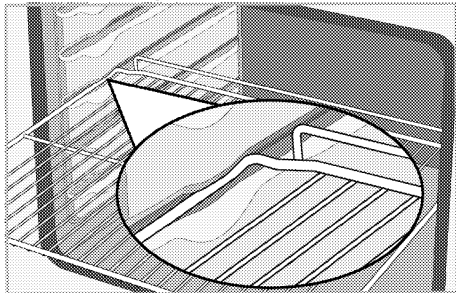
### **Функція затвора решітки для гриля**

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

#### **Моделі з дротяними полицями**

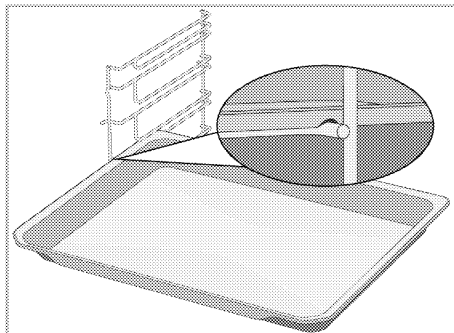


#### **Моделі без дротяних полицок**



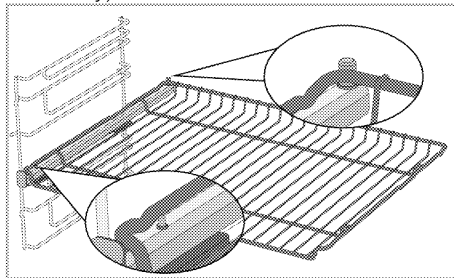
### **Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дротяними полицями**

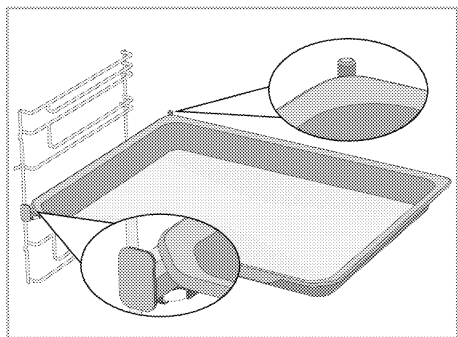
Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



### **Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках –Моделі з дротяними полицями та телескопічними рейками**

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





## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Загальне енергоспоживання	2,6 кВт
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

# Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є).

Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.

**i** Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.

**i** Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.

**i** Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

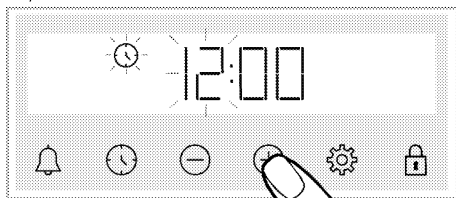
## 4 Перше використання

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

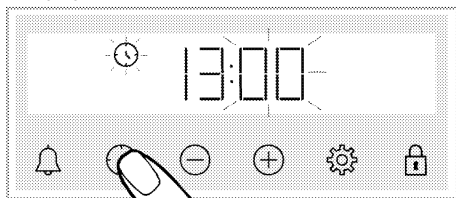
### Перше налаштування

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

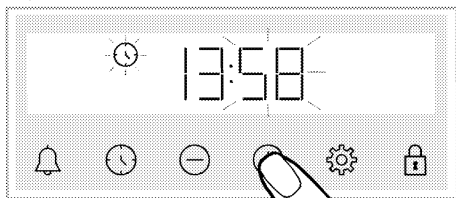
1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.
2. Встановіть час доби, торкнувшись + / -.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись + / -.



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

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

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

### Перша чистка

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

### Перед використанням приладдя:

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

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

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

## 5 Використання духовки

### Загальна інформація щодо використання духової шафи

#### Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)

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

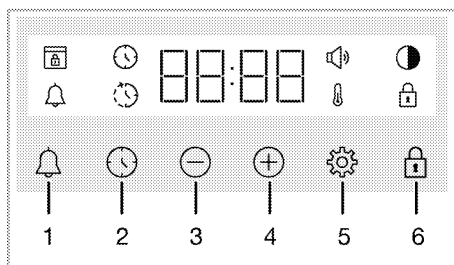
#### Освітлення духової шафи

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

### Функціонування блоку управління піччю









#### Загальні застереження для пристрою керування піччю.

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



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

**Символи на дисплеї**

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

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

**Увімкнення печі**

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

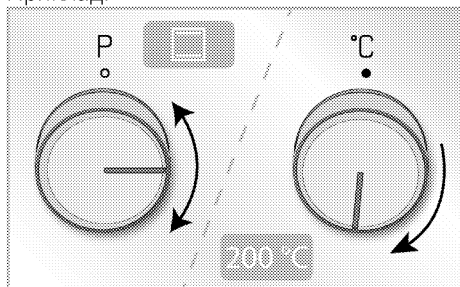
**Вимкніть піч**

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



**Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі**

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

Приклад:





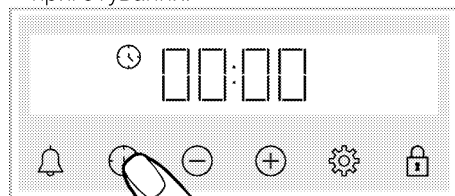
1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.




» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та  відображатиметься на екрані. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимикати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).



**Готування з встановленням часу приготування.**

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

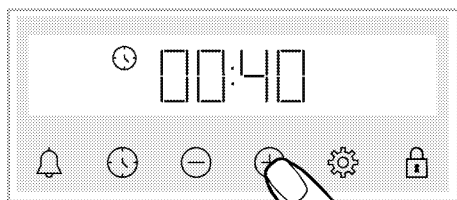
1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



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

3. Встановіть час готування за допомогою кнопок  / .





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

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

» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і температурою. Встановлений час приготування починає відлічуватись та відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка зникне.

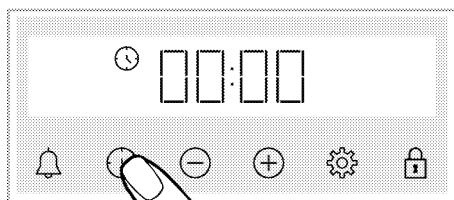
5. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал

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

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

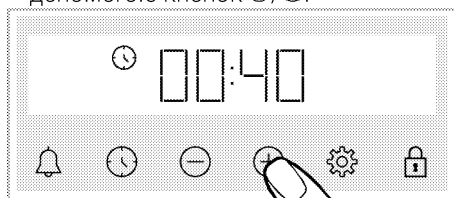
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

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



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

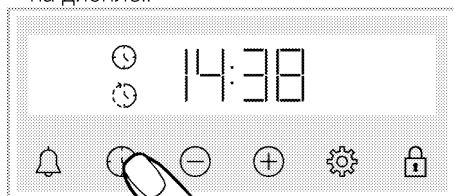
3. Встановіть час готування за допомогою кнопок /.



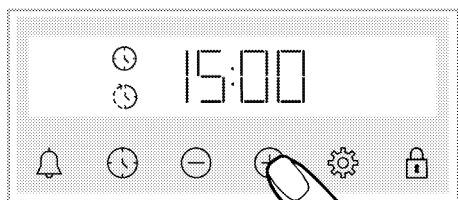
- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

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

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



5. Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок /.



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка ⌚ та позначка ⌚ протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка ⌚ зникне.

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

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

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

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

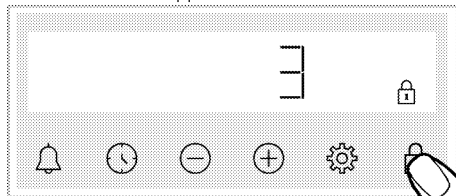
**i** Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.

## Параметри

### Активація блокування кнопок

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

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



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

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

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

### Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на ⌚ поки позначка ⌚ не зникне з дисплею.



» Позначка ⌚ зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.

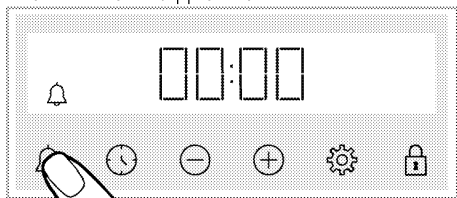
### Встановлення сигналу



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

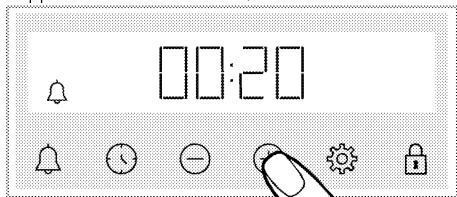
Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.


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


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



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок .



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





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

### Вимкнення сигналу



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

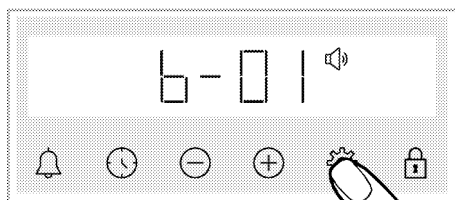
» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

### Якщо ви хочете скасувати сигнал:

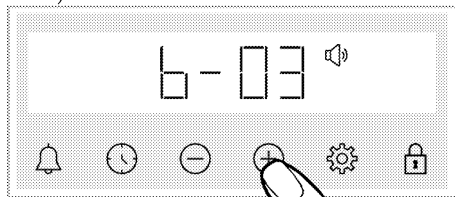
1. Торкніться  поки на дисплеї не з'явиться позначка  щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку  поки не з'явиться «00:00».
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.


### Зміна рівня гучності

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



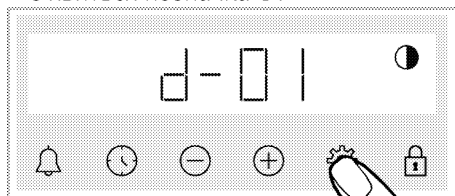
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок  / . (**b-01-b-02-b-03**)





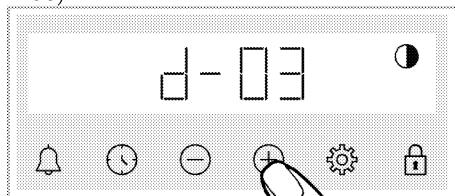
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.


### Налаштування яскравості дисплея

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







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

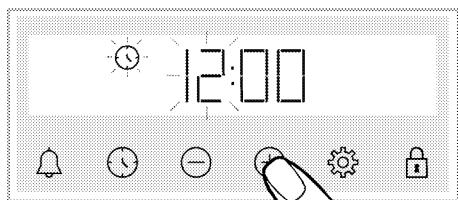


» Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

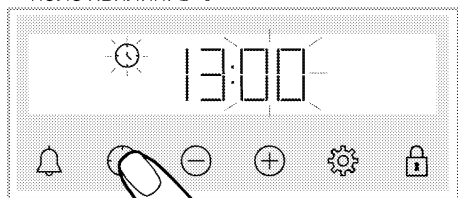
### Зміна часу доби

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

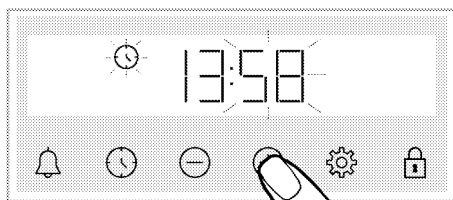
1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись  / .



3. Натисніть на кнопці, щоб активувати поле хвилин. 🕒 ⚙️



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись + / -.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку 🕒 або ⚙️.

» Час доби встановлено, і позначка 🕒 зникає з екрану.

## 6 Загальна інформація щодо приготування їжі

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

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

### Загальні застереження про приготування їжі в духовці

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

- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

### Випічка та їжа в духовці

#### Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя виробу для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися

продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.

- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

### Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищити температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо піріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

### Поради для готування випічки

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

### Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

#### Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Форма для торта на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Темпера тура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
	Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	35 ... 45
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Пірог	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

## Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	2 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45
Печиво	2 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	170	25 ... 35
Тістечко з тіста	1 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	1 _ 4	180	35 ... 45
Пірог	2 _ Стандартний лоток* 4 _ Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

### М'ясо, риба та птиця

#### Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

### Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 170	110 ... 120



Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
	Дротяний гриль*	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
	Дротяний гриль*	Функція «3D»	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартний лоток*	Функція «3D»	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
	Дротяний гриль*	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

## Гриль

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

### Загальні попередження:

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

## Ключові моменти готування на грилі

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

## Стіл для смаження

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

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

### Малий гриль за допомогою вентилятора

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40

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

На цьому гриль-столі попередньо не розігрівайте жодні страви.

**Тестові продукти** тестування продукту контрольними установами.

- Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення

**Стіл для приготування страв на пробу**  
**Пропозиції щодо приготування на одному лотку**

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	140	15 ... 25
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.  
 \* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.  
 \*\* Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

## Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	140	15 ... 25
Маленькі торти	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	<b>Моделі з дротяними полицками:</b> 150 <b>Моделі без дротяних полицок:</b> 140	<b>Моделі з дротяними полицками:</b> 25 ... 40 <b>Моделі без дротяних полицок:</b> 30 ... 45

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

\* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

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

## Гриль

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

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

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

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація щодо очищення

#### Загальні попередження

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

#### Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоти або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим

засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.

- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

#### Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою»)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очишувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очишувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

#### Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня

насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

### **Скляні поверхні**

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

### **Пластикові деталі та пофарбовані поверхні**

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку

на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

### **Чищення приладдя**

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

### **Очищення панелі управління**

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

### **Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)**

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

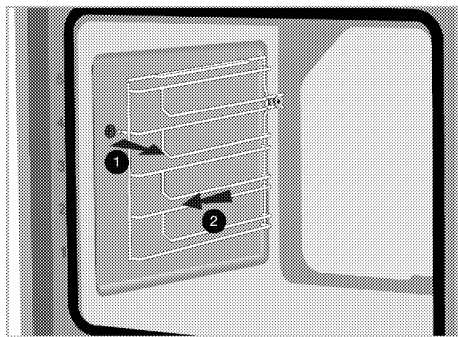
### **Очищення бічних стінок печі**

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

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

### Щоб зняти бічні решітчаті полиці:

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



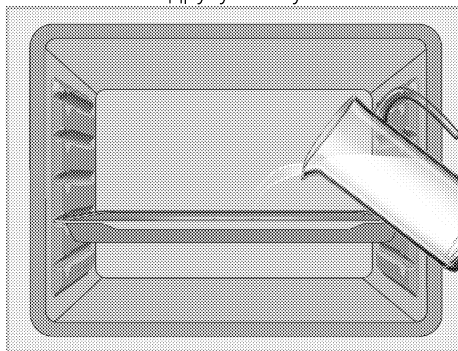
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

### Легке чищення парою

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

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

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

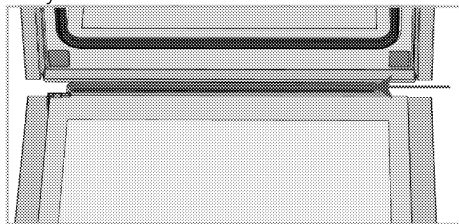


3. Встановіть духовку на режим легкого очищення паром і ввімкніть на 15 хвилин при 100 °C.

Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі. Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

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

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



### Очищення дверцят духовки

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

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах

«Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

### **Зняття дверцят печі**

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

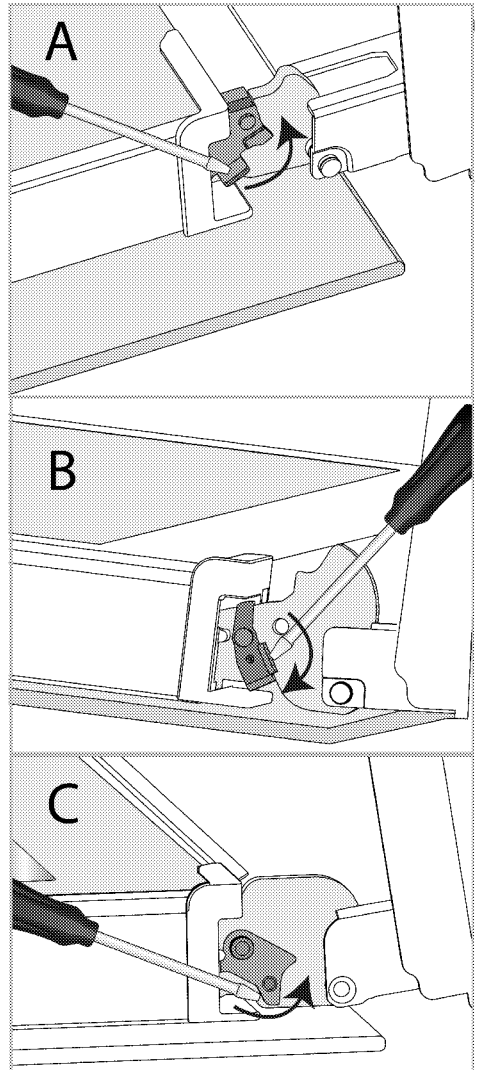
Тип шарніра (А), (В), (С) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель.

(А) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

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

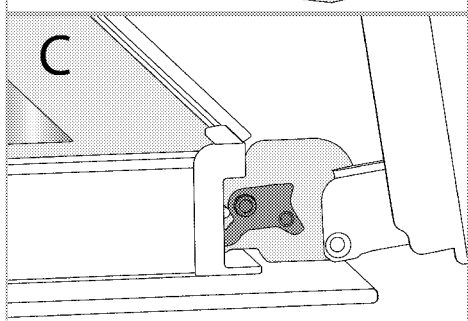
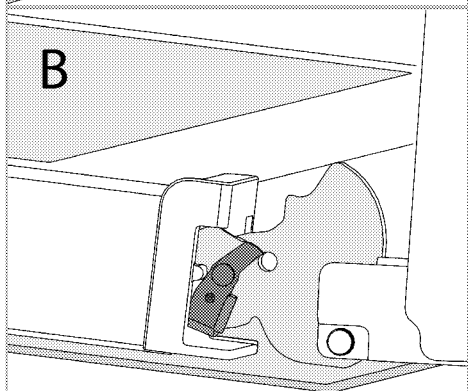
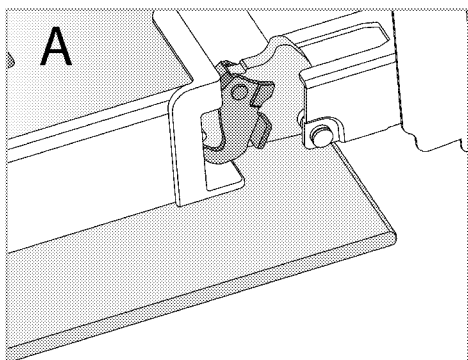
Петля типу (С) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються /

закриваються.



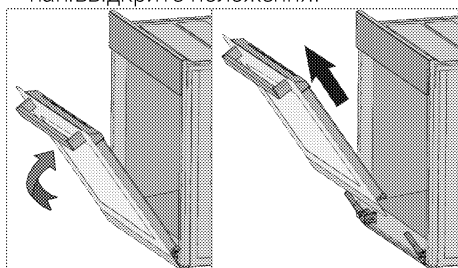
Шарнірний замок - закриті положення





Шарнірний замок - відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



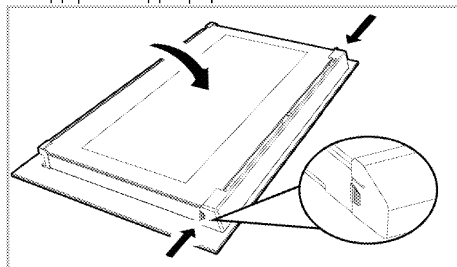
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

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

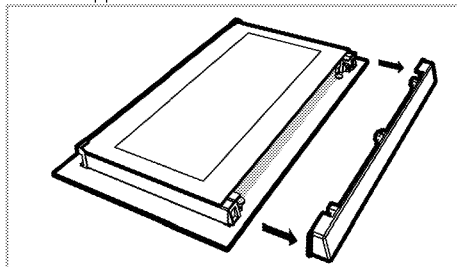
## Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

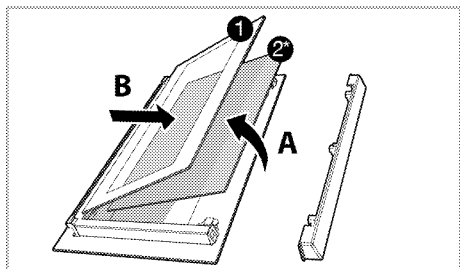
1. Відкрийте дверцята печі.



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



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



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

## Чищення лампи печі

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

## Заміна лампи духовки

### ⚠ Загальні попередження:

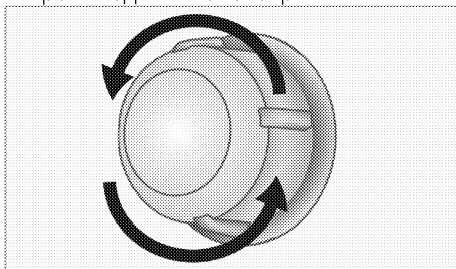
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть

електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

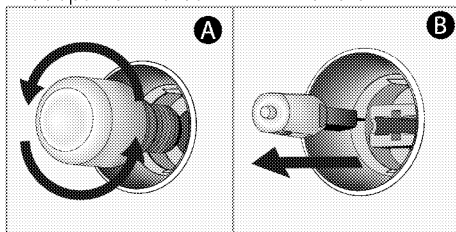
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температури вище 50 °С.

### Якщо у вашій печі є кругла лампа,

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



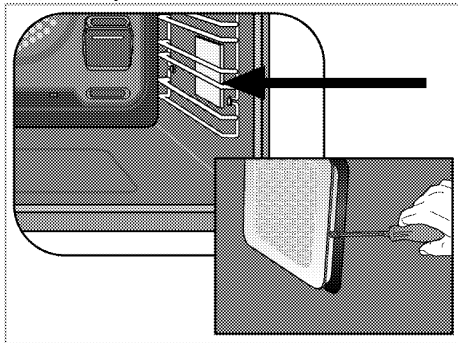
3. Якщо лампа духової шафи типу (A) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (B) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



4. Установіть скляну кришку.

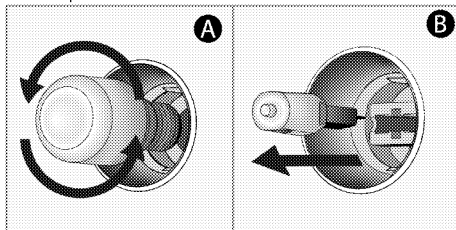
**Якщо у вашій печі є квадратна лампа,**

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



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.

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



5. Установіть скляну кришку та решітчасті полицки.

## **8 Пошук та усунення несправностей**

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

### **Під час використання з духової шафи виходить пара.**

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

### **Під час приготування їжі створюються краплі води.**

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

### **При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.**

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

### **Виріб не працює.**

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

### **Не працює освітлення духової шафи.**

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

### **Духова шафа не нагрівається.**

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

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

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

Виробник: "Arçelik A.S."

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

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

Термін служби десять років

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

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





