

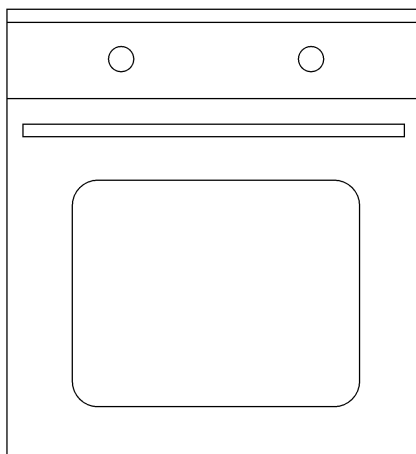
**Built-in Oven**

User Manual

**Встраиваемый  
духовой шкаф**

Руководство  
пользователя

BIM25800XMS



## Please read this user manual first!

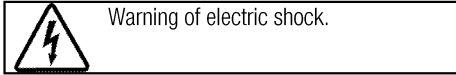
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

**1 Important instructions and warnings  
for safety and environment 4**

General safety ..... 4  
 Electrical safety ..... 4  
 Product safety ..... 5  
 Intended use ..... 6  
 Safety for children ..... 7  
 Disposing of the old product ..... 7  
 Package information ..... 7

**2 General information 8**

Overview ..... 8  
 Package contents ..... 9  
 Technical specifications ..... 10

**3 Installation 11**

Before installation ..... 11  
 Installation and connection ..... 13  
 Future Transportation ..... 14

**4 Preparation 15**

Tips for saving energy ..... 15  
 Initial use ..... 15  
 Time setting ..... 15  
 First cleaning of the appliance ..... 16  
 Initial heating ..... 16

**5 How to operate the oven 17**

General information on baking, roasting and grilling 17  
 How to operate the electric oven ..... 17  
 Operating modes ..... 19  
 How to operate the oven control unit ..... 22  
 Using the keylock ..... 25  
 Using the clock as an alarm ..... 26  
 Cooking times table ..... 26  
 Cooking guide functions ..... 28  
 Settings menu ..... 30  
 How to operate the grill ..... 32  
 Cooking times table for grilling ..... 33

**6 Maintenance and care 34**

General information ..... 34  
 Cleaning the control panel ..... 34  
 Cleaning the oven ..... 34  
 Removing the oven door ..... 35  
 Removing the door inner glass ..... 35  
 Replacing the oven lamp ..... 36

**7 Troubleshooting 37**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

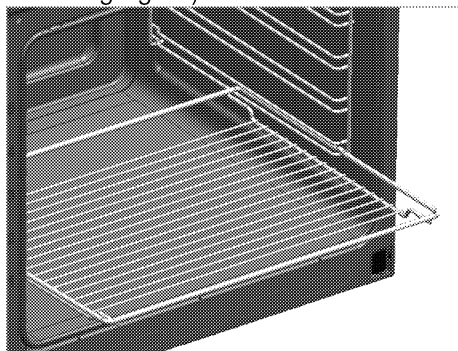
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

#### Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It

may overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

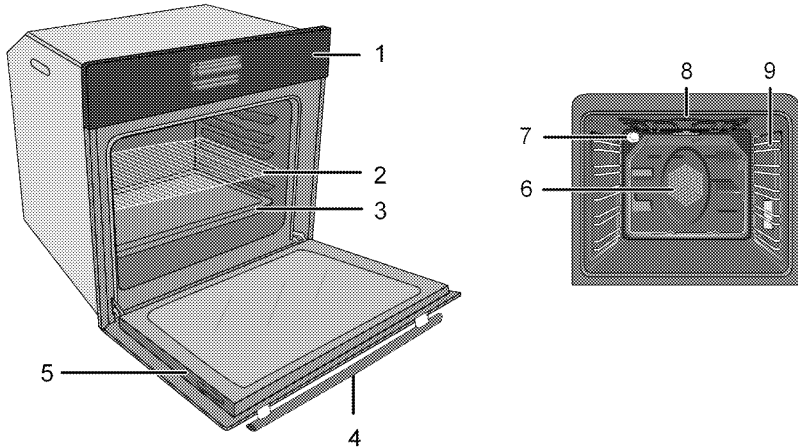
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

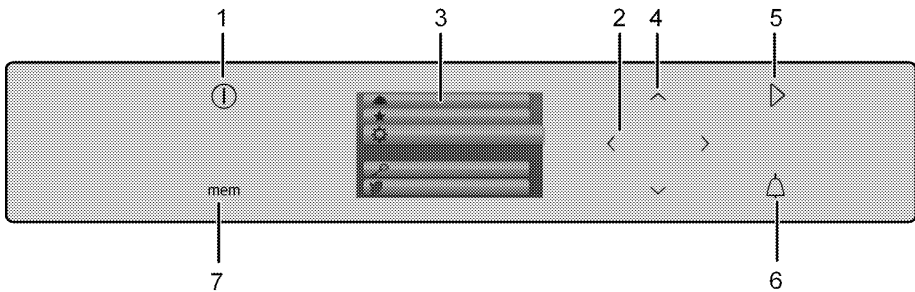
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

## 2 General information

### Overview



- |   |               |   |                                |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf    | 7 | Lamp                           |
| 3 | Tray          | 8 | Top heating element            |
| 4 | Handle        | 9 | Shelf positions                |
| 5 | Door          |   |                                |



- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | ON/OFF key                     |
| 2 | Right/left keys (Menu proceed) |
| 3 | Display                        |
| 4 | Up/down keys (Menu step)       |
| 5 | Start/stop cooking key         |
| 6 | Alarm key                      |
| 7 | Menu key                       |



## Package contents

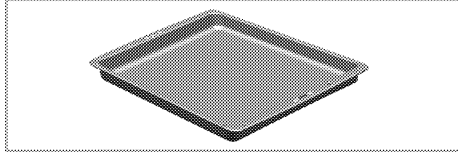


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

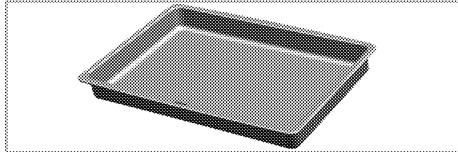
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



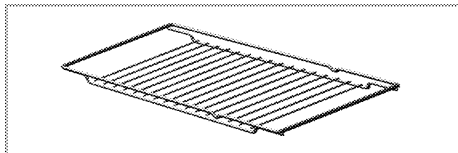
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

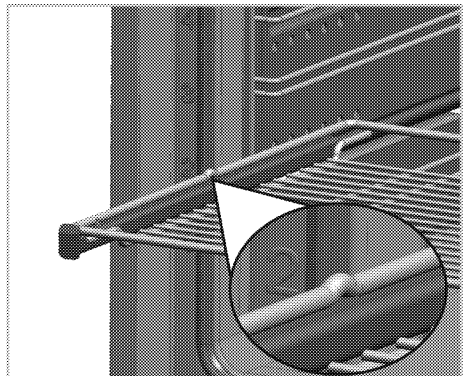
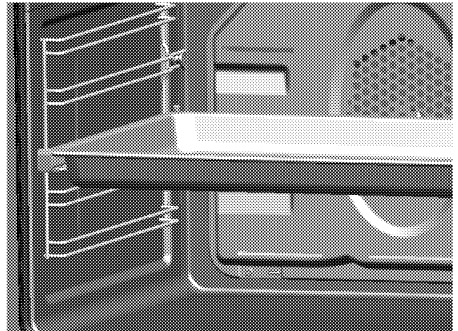
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Voltage / frequency                              | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Total power consumption                          | 3.1kW                               |
| Fuse   | min. 16 A                           |
| Cable type / section                             | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| External dimensions (height / width / depth)     | 595 mm/594 mm/567 mm                |
| Installation dimensions (height / width / depth) | **590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm  |
| Main oven  | <b>Multifunction oven</b>           |
| Inner lamp                                       | 15/25 W                             |
| Grill power consumption                          | 2.2 kW                              |

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.  
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 11.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



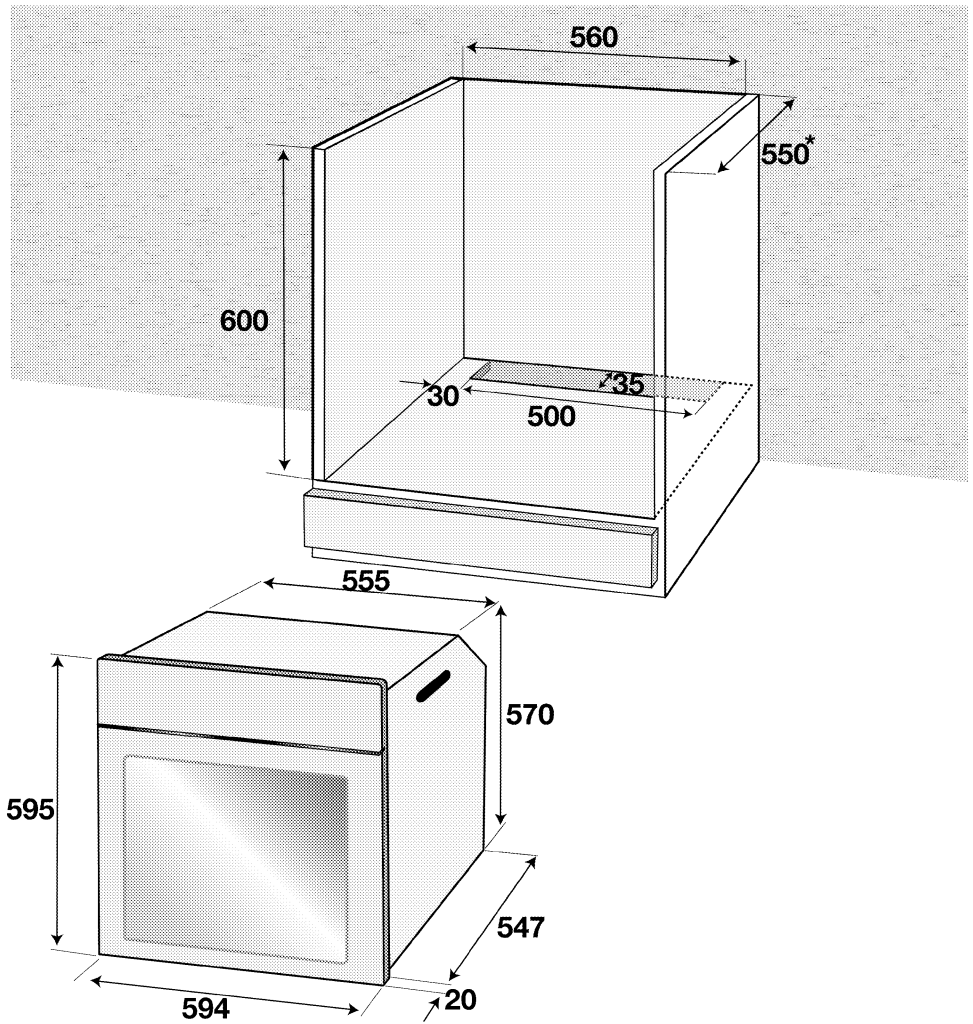
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



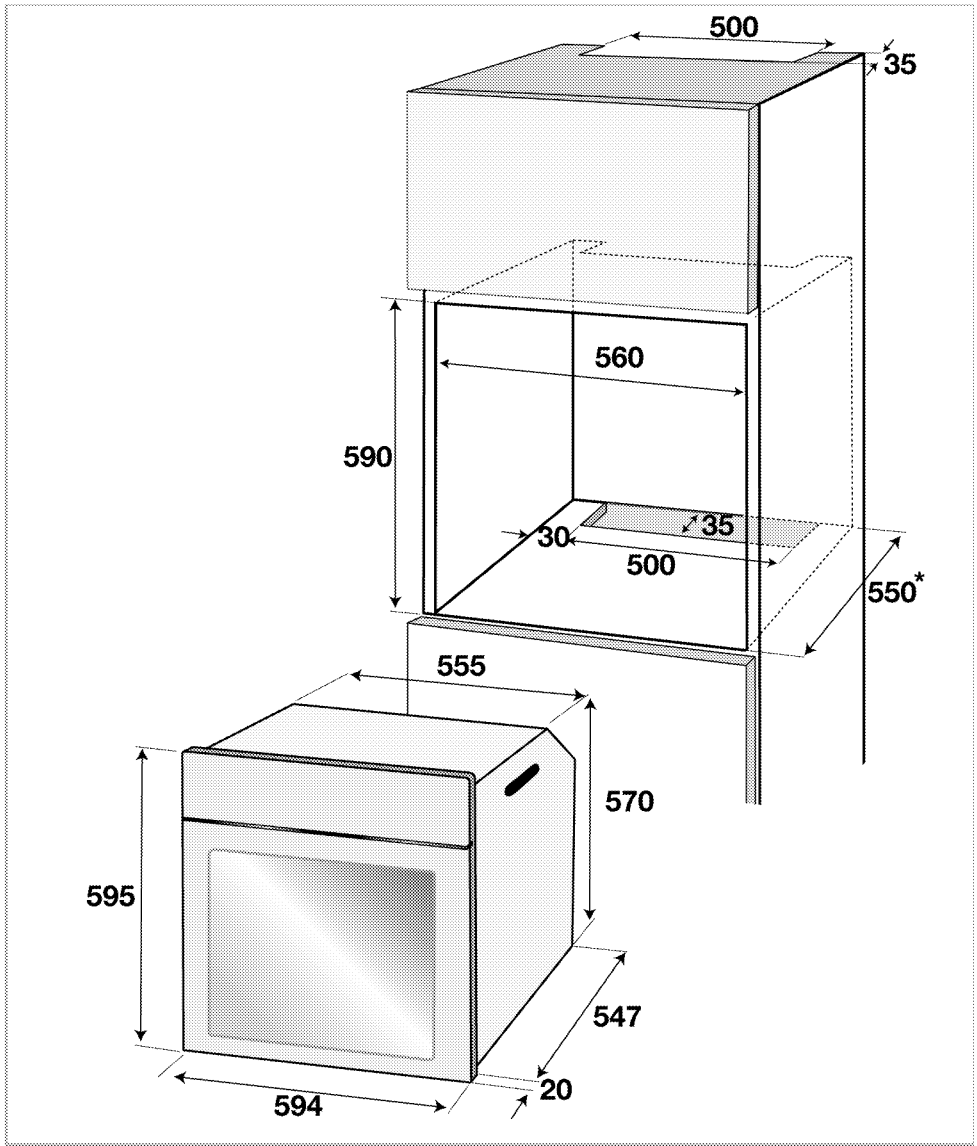
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

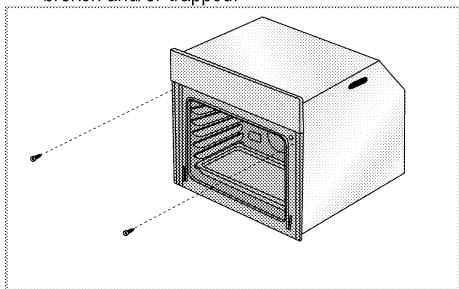


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

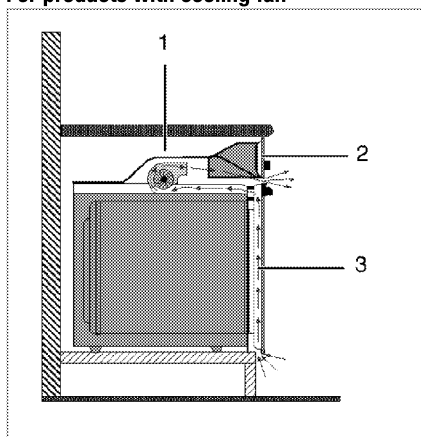
Plug the power cable into the socket.

**Installing the product**

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

**For products with cooling fan**

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

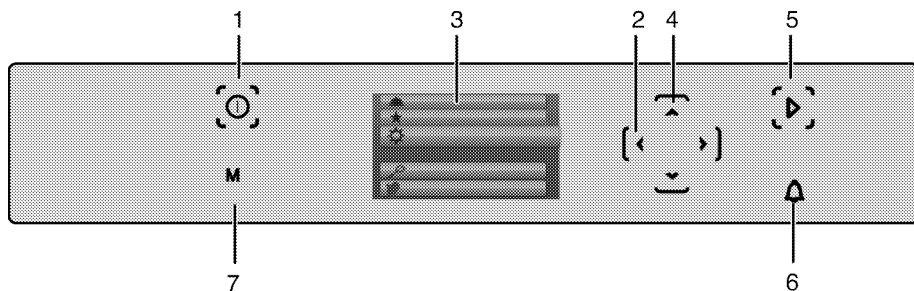
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### Time setting

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

### Set the language

1. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display when the oven is operated for the first time.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.



4. Touch the Right Key (2) once to access the "Language" menu.



5. Touch the Up/Down key (4) to set the desired language.
6. Touch the Right key (2) to desired language setting.

### Set the time

1. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.
2. Touch and release the Left key (2) twice to access the "Day Time" menu.
3. First set the time by touching the Up/Down keys (4).
4. Touch the Right key (2) once to activate minutes section. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



Each value you set will be saved automatically once you exit, by touching the Left key (2) .



Adjust the time prior to using the oven.

### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See .
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 32*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 32*



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



## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

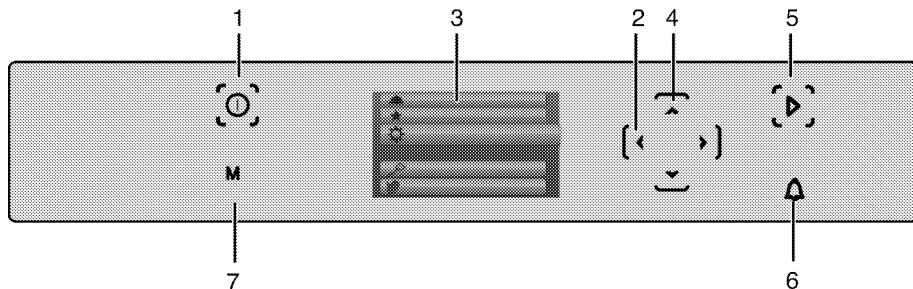
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.


Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

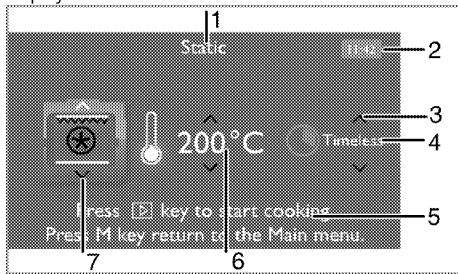
### How to operate the electric oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)

- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Touch  key to turn on the oven. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display.



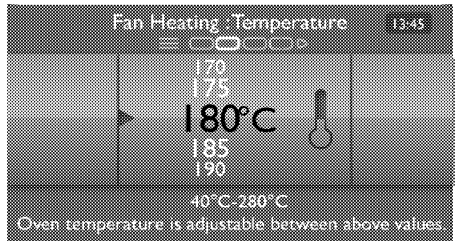
- 1 Function Info Field: Name of the function selected in Quick menu is displayed.
- 2 Time of the Day Field: Displays adjusted time.
- 3 Active Selection Symbol: When it is on function, temperature or time fields, it indicates that the relevant field can be changed.
- 4 Cooking Time Field: Indicates the set cooking time.
- 5 Footer Field: Contains information for the next step.
- 6 Temperature Field: Indicates the set temperature.
- 7 Function Field: Displays the symbol of the set function.

### Select temperature and operating mode in Quick Start Menu

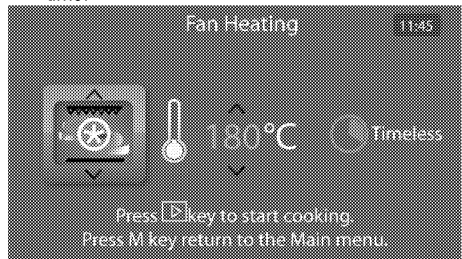
1. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function. For example: Fan Heating function is selected.








2. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature.



3. Touch the Right key (2) to set the "Cook Time" in following steps.
4. Select "Timeless" if you want to control the cooking time yourself instead of allowing the oven to automatically finish the cooking after a certain time.



5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

 If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

To make a detailed cooking, touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.

At the main menu select "Manual cooking" by (4) key and then by touching the (2) key, "Functions" menu is selected.

### Manual Cooking Menu







Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.


**Function table:**

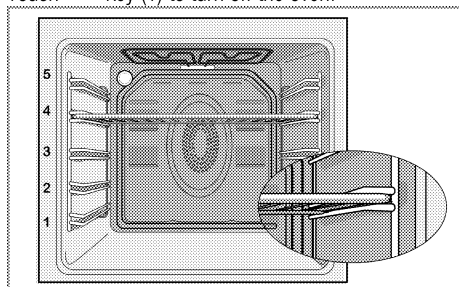
| Function                                  | Recommended temperature (°C) | Temperature range (°C) |
|---|------------------------------|------------------------|
| Static                                    | 200                          | 40-280                 |
| Static with Fan                           | 175                          | 40-280                 |
| Fan Heating                               | 180                          | 40-280                 |
| Multi Cooking                             | 205                          | 40-280                 |
| Pizza                                     | 210                          | 40-280                 |
| Grill with Fan (fan assisted large grill) | 200                          | 40-280                 |
| Grill                                     | 280                          | 40-280                 |
| Low Grill                                 | 280                          | 40-280                 |
| Eco Fan Heating                           | 180                          | 160-220                |
| Bottom Heating                            | 180                          | 40-220                 |
| Keep warm                                 | 60                           | 40-100                 |
| Low temperature cooking                   | 75                           | 40-130                 |
| Defrost                                   | 50                           | 40-60                  |

\* Functions vary depending on the product model.

-  Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
-  Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if manual or full automatic programming is made on the oven.
-  If more than 2 minutes elapses without making any selection on the selection screen (except while cooking), the oven will switch to standby mode.
-  Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

**Switching off the electric oven**

Touch  key (1) to turn off the oven.



**Rack positions (For models with wire shelf)**

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

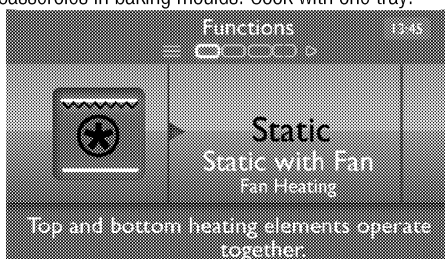
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

**Operating modes**

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

**Static**

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



**Static with Fan**

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



**Fan Heating**

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

## Fan Heating



When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

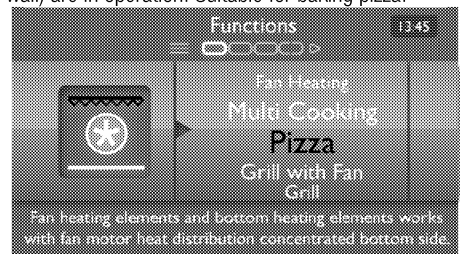
## Multi Cooking(3-D)

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



## Pizza

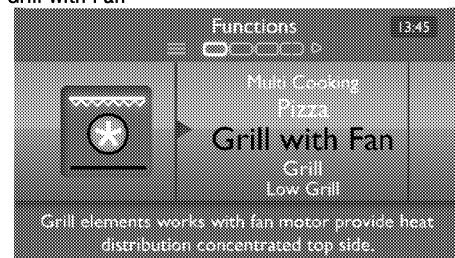
Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



## Grill with Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

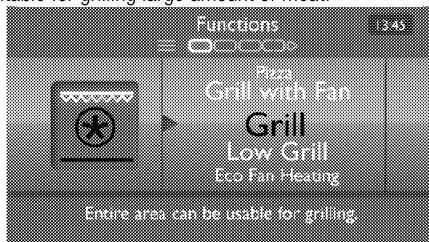
## Grill with Fan



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Grill

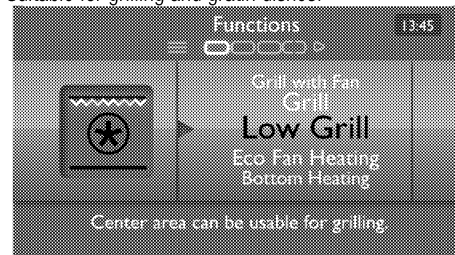
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

## Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

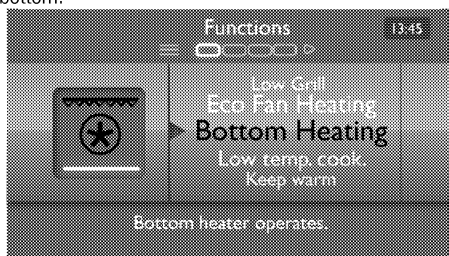
### Slow cooking/Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Slow cooking/Eco Fan Heating" table.



### Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



### Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



### Keep warm

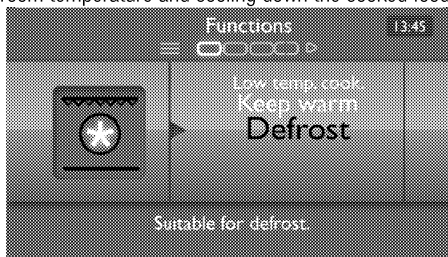
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

### Keep warm

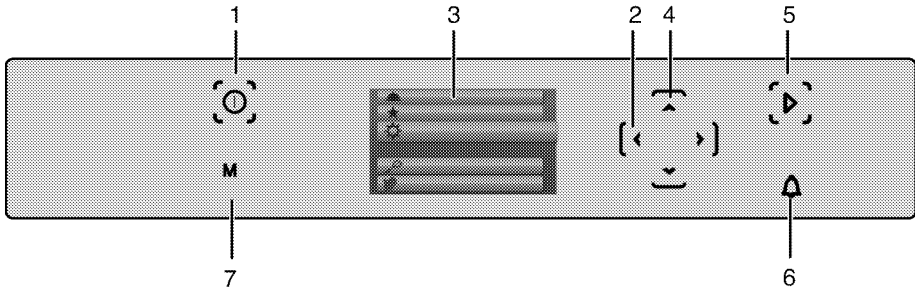


### Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



## How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

### Starting manual cooking

1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Manual Cooking" menu.

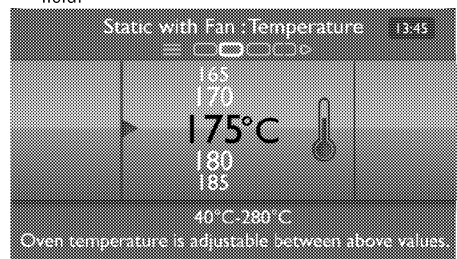
For example: Starting manual cooking with "Static with fan" function at the temperature of 175°C, without activating booster for 25 minutes and Day time:13:45 explained at the following steps;



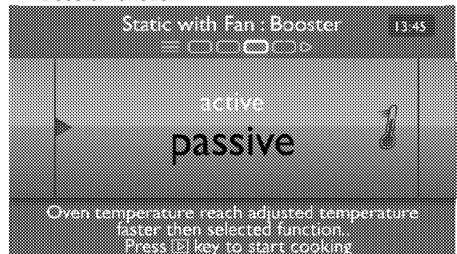
4. Touch the Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function.



6. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature. Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.



7. If you want to activate the Booster function, touch the Right key (2) once to access the "Booster" menu. Touch the Up/Down keys (4) to activate the Booster function.



8. Touch the Right key (2) to access the "Cook Time". Touch the Up/Down keys (4) to set the desired cooking time.



**i** The cooking time you set is automatically added to the time of the day and end of cooking time setting starts from this value.


9. For this mode, select the value where the cooking time is added to the time of the day. This time value is located just below the "Add step" item.






10. Touch the Right key (2) once to access the "Cooking Overview Screen".



**i** The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your dish on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you

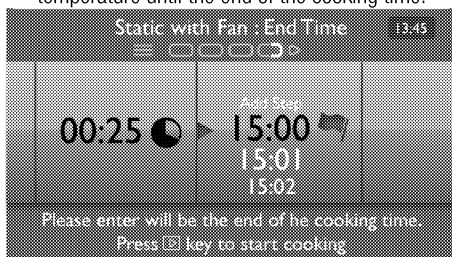
have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

**i** If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

### Setting "Cooking End Time" to a time you wish;

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", see page, alarm.

1. Touch the Right key (2) to access the "End Time". Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the desired end of cooking time.
- Oven timer automatically calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
2. Let's say cooking end time is set to 15:00 with a cooking time of 25 minutes as the figure above. So the starting time is 14:35 which is found by deducting 25 minutes from 15:00.
3. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.








4. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".




**i** The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, for how long the cooking will be performed and finish time. Recommended tray position is also stated.

5. Place your dish on the recommended rack and close the door.

6. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

 If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

7. When cooking is finished, **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.

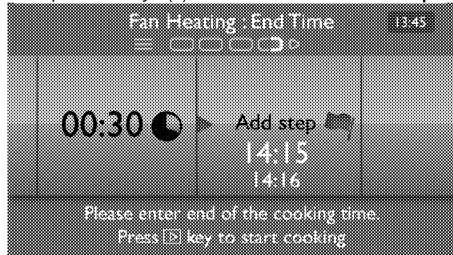


**Add step function**

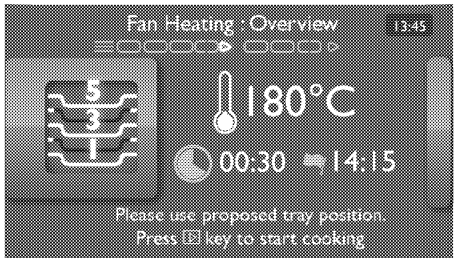
This function allows you to make a multifunction cooking by setting a second operation mode, temperature and time in a particular operation mode for the same dish. For example, your oven will cook the dish in the "Fan Heating" mode for a certain time. Then, to have its bottom and top roasted, it may continue cooking by automatically switching to the Static mode.

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", *page 22*.

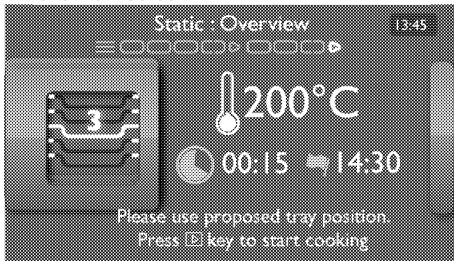
1. After determining the cook time, touch the Right key (2) to access the **"End Time"**. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to select **"Add step"**.







2. Touch the Right key (2) to access the **"Fan Heat Overview Screen"**. The function, temperature and time you have set are displayed.






3. Touch the Right key (2) once to select the second operation mode, temperature and time you want to set as explained above and scroll to the **"Static Overview Screen"**.




 The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

4. Place your dish on the recommended rack and close the door.  
 5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

 The oven will operate in the first set operation mode for the first set time. When this time is over, it carries on cooking according to the second operation mode and time you have set.

 If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

6. When cooking is finished, **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.

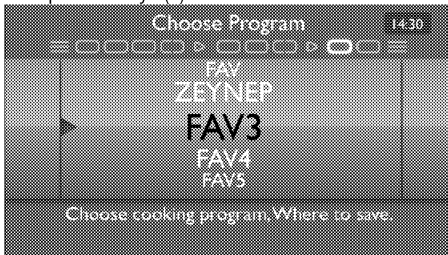




### Saving the cooking profile

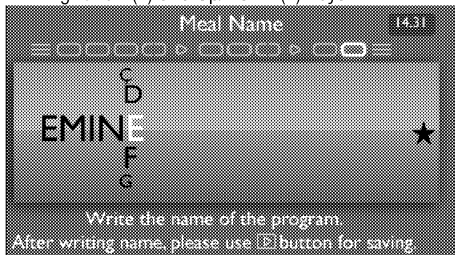
When the cooking you have set with a certain temperature and time comes to an end, you may save these settings as a favorite meal profile and may access these settings later from the "Favorite Meals" menu.

1. Touch the Right key (2) once at the end of cooking.
2. Select the program you want to save by using the Up/Down keys (4).



**i** You can save the cooking settings on an existing favorite meal profile or add it as a new record.

3. Touch the Right key (2) again and write the name of the favorite meal profile by the help of Right/Left (2) and Up/Down (4) keys.



**i** Profile name can be 12 characters long at most.

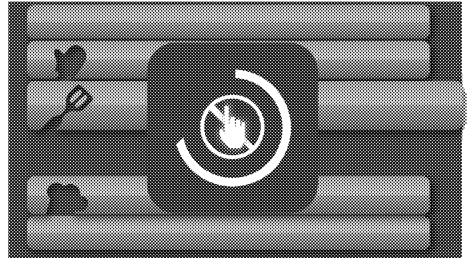
4. Save the profile by touching the key until the symbol is full or touch the Left key (2) until you exit the menu.

**i** You may save maximum 10 cooking profiles in your favorites.

### Using the keylock

#### Activating the keylock

1. Touch and keys simultaneously for 3 seconds. To activate the keylock, you have to press and hold the and keys until the displayed symbol is full.



**i** If you press any key after activating the keylock, "Keys Locked" warning is displayed and a "hand" icon appears in the time of the day section at the upper right corner.



**i** Keylock can not be deactivated before the "Keys locked" warning message disappears when the keylock is active. You can cancel the keylock by touching the and keys simultaneously once the message disappears.

**i** Oven keys cannot be used when the keylock is activated. You can turn off the oven by touching the key when the keylock is activated. You must deactivate the keylock to turn on the oven again.

#### Deactivating the keylock

1. To deactivate the keylock, touch and keys simultaneously for 3 seconds.

## Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

### To set the alarm:

1. Touch the key on the control panel for about 2 seconds.

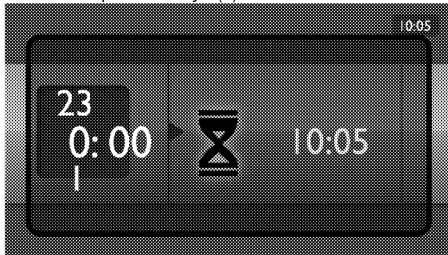
Alarm screen will be activated.

2. Touch the Left key (2) once to activate the hour digit of the alarm clock.

Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the hour.

3. Touch the Right key (2) once again to activate the minute digit.

Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.

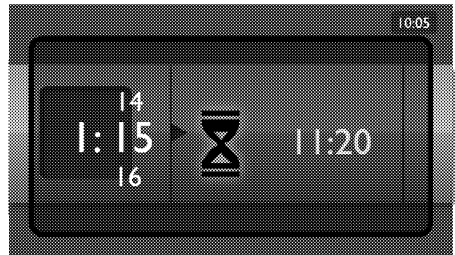


4. Alarm time and end of alarm time will be fixed.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.



5. To exit the alarm display and return to the menu screen, touch the key for about 2 seconds.



Alarm screen will disappear, but the alarm will keep running and the symbol will appear in time of the day section at upper right corner. To see the remaining alarm time you may switch to the alarm screen by touching the key for about 2 seconds.

6. Alarm will be given after the alarm time has elapsed. Press any key to stop the alarm.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Dish                    | Cooking level number |  | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|-------------------------|----------------------|--|---------------|------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray*          | One level            |  | 3             | 175              | 25 ... 30                      |
| Cakes in mould*         | One level            |  | 2             | 180              | 40 ... 50                      |
| Cakes in cooking paper* | One level            |  | 3             | 175              | 25 ... 30                      |
|                         | 2 levels             |  | 1 - 5         | 175              | 30 ... 40                      |
|                         | 3 levels             |  | 1 - 3 - 5     | 180              | 45 ... 55                      |
| Sponge cake*            | One level            |  | 3             | 200              | 5 ... 10                       |
|                         | 2 levels             |  | 1 - 5         | 175              | 20 ... 30                      |
| Cookies*                | One level            |  | 3             | 175              | 25 ... 30                      |
|                         | 2 levels             |  | 1 - 5         | 170 ... 190      | 30 ... 40                      |
|                         | 3 levels             |  | 1 - 3 - 5     | 175              | 35 ... 45                      |
| Dough pastry*           | One level            |  | 2             | 200              | 30 ... 40                      |

|                            |           |  |           |                                   |             |
|----------------------------|-----------|--|-----------|-----------------------------------|-------------|
|                            | 2 levels  |  | 1 - 5     | 200                               | 45 ... 55   |
|                            | 3 levels  |  | 1 - 3 - 5 | 200                               | 55 ... 65   |
| Rich pastry*               | One level |  | 2         | 200                               | 25 ... 35   |
|                            | 2 levels  |  | 1 - 5     | 200                               | 35 ... 45   |
|                            | 3 levels  |  | 1 - 3 - 5 | 190                               | 45 ... 55   |
| Leaven*                    | One level |  | 2         | 200                               | 35 ... 45   |
|                            | 2 levels  |  | 1 - 3     | 190                               | 35 ... 45   |
| Lasagna*                   | One level |  | 2 - 3     | 200                               | 30 ... 40   |
| Pizza*                     | One level |  | 2         | 200 ... 220                       | 15 ... 20   |
|                            | One level |  | 3         | 200                               | 10 ... 15   |
| Beef steak (whole) / Roast | One level |  | 3         | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Leg of Lamb (casserole)    | One level |  | 3         | 25 min. 250/max, then 190         | 70 ... 90   |
|                            | One level |  | 3         | 25 min. 250/max, then 190         | 60 ... 80   |
| Roasted chicken            | One level |  | 2         | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 55 ... 65   |
|                            | One level |  | 2         | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 55 ... 65   |
| Turkey (5.5 kg)            | One level |  | 1         | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
|                            | One level |  | 1         | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish                       | One level |  | 3         | 200                               | 20 ... 30   |
|                            | One level |  | 3         | 200                               | 20 ... 30   |

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

\* It is suggested to perform preheating for all foods.

### Slow cooking/Eco Fan Heating

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

| Dish                   | Cooking level number |  | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|------------------------|----------------------|--|---------------|------------------|--------------------------------|
| Meat-Casserole         | One level            |  | 3             | 160              | 100 ... 120                    |
| Chicken-Casserole      | One level            |  | 3             | 160              | 70 ... 100                     |
| Haricot Bean           | One level            |  | 3             | 160              | 130 ... 150                    |
| Eggplant-Casserole     | One level            |  | 3             | 160              | 130 ... 150                    |
| Steak – Whole          | One level            |  | 3             | 160              | 110 ... 130                    |
| Steak – Sliced         | One level            |  | 3             | 160              | 100 ... 120                    |
| Cakes in cooking paper | One level            |  | 3             | 185              | 35 ... 40                      |
| Cookies                | One level            |  | 3             | 185              | 30 ... 35                      |
| Dough pastry           | One level            |  | 3             | 200              | 40 ... 45                      |
| Rich pastry            | One level            |  | 3             | 200              | 40 ... 45                      |

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.

- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.

- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### Cooking guide functions


#### Selecting ready food functions from the cooking guide

Cooking Guide menu contains meal programmes that are prepared specially for you by professional cooks and stored in the memory of the control unit.

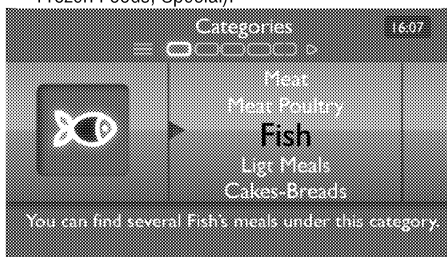
Preparation of the meal is explained step-by-step through pictures in this menu. Furthermore, the temperature, rack position and cooking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.

3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the **"Cooking Guide"** menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the **"Categories"** menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired main meal menu (Meat, Meat Poultry, Fish, Light Meals, Cakes-Breads, Desserts, Dried Food, Frozen Foods, Special).



6. To access the meals under the main meal menu, touch the Right key (2) once. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired meal.



7. Touch the Right key (2) once to access the recipe of the meal you selected. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to read the recipe and prepare the meal accordingly.
8. After preparing the meal, touch the Right key (2) once to access the weight section. Touch the Up/Down keys (4) to set the weight of meal.

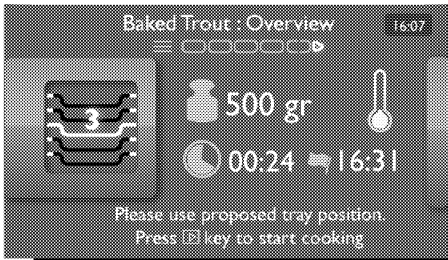


Temperature will be adjusted automatically according to the meal and weight you have selected.


9. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. Recommended cooking time and end of cooking time will be displayed according to the meal and weight you have selected.



If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.


10. Touch the Right key (2) to access the **"Cooking Overview Screen"**.



**i** The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your meal on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3

seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

**i** If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

**Convenience food menu:**

**i** It may vary according to the model and languages

| Meat              | Meat Poultry      | Fish                 | Light Meals       | Cakes-Breads              | Desserts               | Dried Food   | Frozen Foods            | Special        |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|--------------|-------------------------|----------------|
| Stuffed Lamb Arms | Chicken < 1600 gr | Trout                | Stuffed Peppers   | Cookies                   | Fruit Pie              | Dried apple  | Frozen Vegetable Gratin | Making Yoghurt |
| Lamb Roast        | Chicken > 1600 gr | Bass                 | Baked Macaroni    | Phyllo Pastry with Cheese | Apple Pie              | Dried Quince |                         | Fermenting     |
| Roast Beef        | Chicken Piece     | Fish with Vegetables | Potato Crusted    | Biscuit                   | Apple Strudel          | Dried Pear   |                         |                |
| Lamb              | Chicken Fillet    | Poached Anchovy      | Quiche Vegetables | Raisin Pie                | Meringue               |              |                         |                |
| Steak             | Chicken Baguette  | Trout on Tile        | Moussaka          | Puff Pastry               | Éclair                 |              |                         |                |
| Meat Loaf         | Roast Turkey      | Bass, Fillet         | Potatoes Boereks  | Tea Bread                 | Baked Rice Pudding     |              |                         |                |
| Baked Meatballs   | Turkey Drumstick  | Fish on Shish        | Potatoes          | Baguette                  | Crème Caramel          |              |                         |                |
| Roast beef        | Turkey Fillet     | Fish Casserole       | Casserole         | Sandwich Bread            | Hot Chocolate Soufflé  |              |                         |                |
| Beef Sirloin      | Duck              | Salmon Fillet        | Quiche Potato     | Yeast Cake                | Crème Brûlée           |              |                         |                |
| Meat Loaf (pork)  | Goose             | Salted Salmon        | Lasagna           | Croissant                 | Honeyed Apple in Syrup |              |                         |                |
| Roast Pork        | Pheasant hunter   |                      | Fresh Vegetable   | Easter Cake               | Chocolate Cake         |              |                         |                |

|            |          |  |   |                         |                        |  |  |
|------------|----------|--|---|-------------------------|------------------------|--|--|
|            | style    |  | s |                         |                        |  |  |
| Pork Chops | Pheasant |  |   | Cinnamon Rolls          | Cocoa Cake             |  |  |
|            | Rabbit   |  |   | Bun with Cheese Filling | Sponge Cake Dough      |  |  |
|            |          |  |   | Bagel                   | Soft Pastry in Syrup   |  |  |
|            |          |  |   | Pizza                   | Semolina Cake in Syrup |  |  |

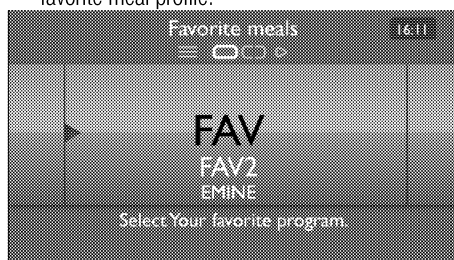


"Special meals" menu includes different recipes for different countries. To select a meal from "Special meals" menu, perform the operations in "Cooking Guide" menu.

### Selecting a program from the "Favorite Meals" menu

You can access the cooking profiles you made and saved before from the "Favorite Meals" main menu.

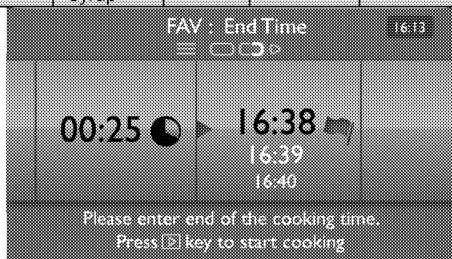
1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Favorite Meals" menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the cooking profiles you saved before.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired favorite meal profile.



6. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. The cooking time you saved previously in the selected cooking profile will be displayed.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

7. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

8. Place your meal on the recommended rack and close the door.
9. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.



If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

### Settings menu

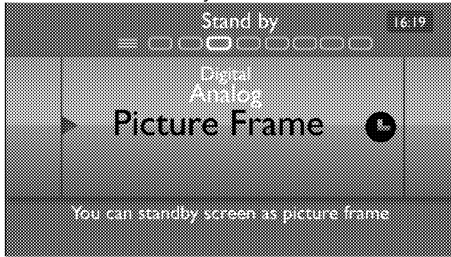
In the "Settings" menu you can adjust the language, time of the day, screen standby mode, clock color, screen theme, brightness and volume level respectively.

1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.

"Language" and "Day Time" settings are explained at "Initial time setting", see page,

### Standby

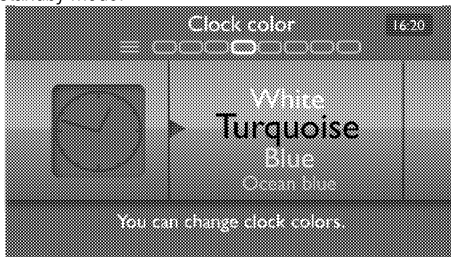
You can determine the image to be displayed when the oven switches to standby mode.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Standby".
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired style (Picture Frame, Digital, Analog).
3. The selected standby mode setting will be saved automatically.

### Clock Color

You can change the color of clock styles that appear in standby mode.




1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Clock Color".
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired color.
3. The selected clock color setting will be saved automatically.

### Theme

You can change the theme of the screen.



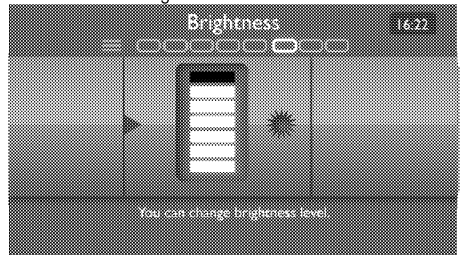
1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Theme".
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the theme style (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).

3. Touch  key for 3 seconds to save the theme setting.

"Wait.. Theme is changing..." will appear on the display.

### Brightness

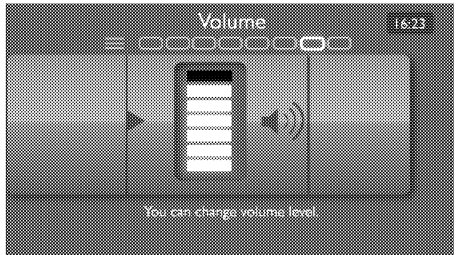
You can set the brightness level of the screen.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Brightness".
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired brightness level.
3. The selected brightness setting will be saved automatically.

### Volume

You can set the volume levels of the warnings given by the oven for various cases.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Volume".
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired volume.
3. The selected volume level will be saved automatically.

### USB File Transfer

If you want to add different images to be displayed on the screen when oven switches to standby mode, you may upload them by means of USB.

To upload the desired image, the special program supplied with the product or that could be downloaded through internet is required. This program will collect your visuals under the "Photoframe" file. Save this file on the USB memory stick.

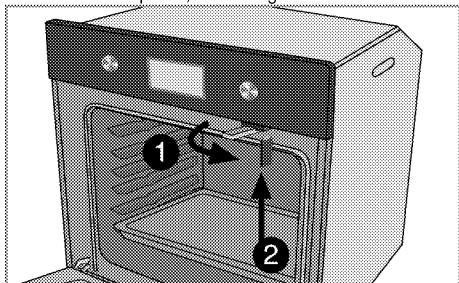
**i** If there is no file in USB memory stick or the images contained in the memory stick are not in correct format, "File not found..!" message will appear on the display.

**i** You may upload maximum 15 visuals in the oven control system. If you add more, "File Exceeds Limit..!" warning will appear on the display. Whenever a new visual is saved, previous visuals in the control system will be deleted.

1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "USB File Transfer".



2. Open the oven door.
3. Turn and open the USB protective cover (1) under the control panel, on the right side.



4. Insert the USB memory stick (2) where the "Photoframe" is saved into the USB slot under the protective cover (1).
5. "Copying Files, Please Wait..." will appear on the display. When this message disappears, your visuals will be saved into the control system.



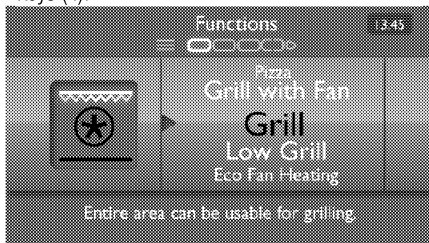
6. Remove the USB memory stick from the oven and turn the protective cover again to place it in its housing.

## How to operate the grill



### Switching on the grill

1. Touch key to switch on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, scroll to the "Cooking" menu with Up/Down keys (4).
4. Touch Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Select the desired grill function with Up/Down keys (4).






6. Touch Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Set the desired temperature with Up/Down keys (4). Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.
7. If you want to activate the Booster function, touch Right key (2) once to access the "Booster" menu. Select the Booster function with Up/Down keys (4).
8. Touch Right key (2) to access the "Cook time" menu. Set the desired cooking time with Up/Down keys (4).
9. Touch Right key (2) to access the "Cook end time" menu. Set the desired end of cooking time with Up/Down keys (4).









Touch Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".  
The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

10. Place your dish on the recommended rack and close the door.
11. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.



If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

» When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or switch off the oven by touching the  key.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling


### Grilling with electric grill


| Food                                | Insertion level | Grilling time (approx.)   |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Fish                                | 4..5            | 20...25 min. <sup>#</sup> |
| Sliced chicken                      | 4..5            | 25...35 min.              |
| Lamb chops                          | 4..5            | 20...25 min.              |
| Roast beef                          | 4..5            | 25...30 min. <sup>#</sup> |
| Veal chops                          | 4..5            | 25...30 min. <sup>#</sup> |
| Toast bread                         | 4               | 1...2 min.                |
| <sup>#</sup> depending on thickness |                 |                           |

## 6 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:**  
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!

 **DANGER:**  
Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!


- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

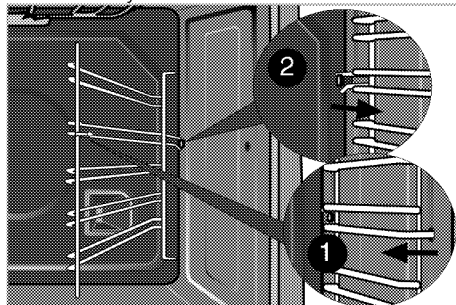
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

#### To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



#### Catalytic walls

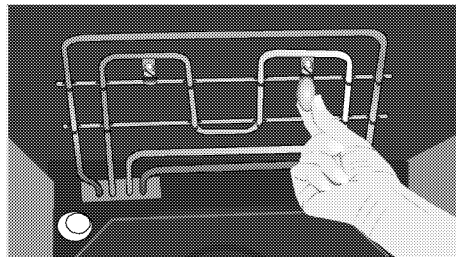
Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.


The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

#### Clean oven ceiling

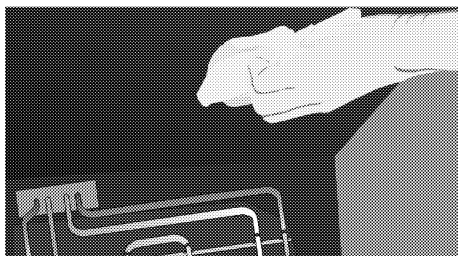
The grill element can be folded out for cleaning the oven ceiling.

1. Loosening locking screws at the grill element with a screwdriver or a coin.



 The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

### Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



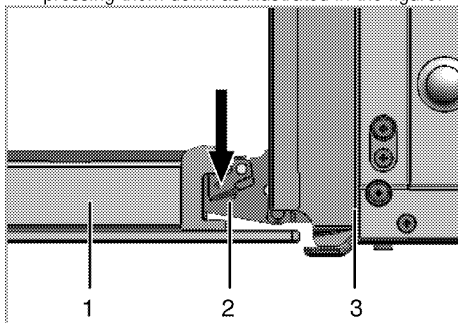
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



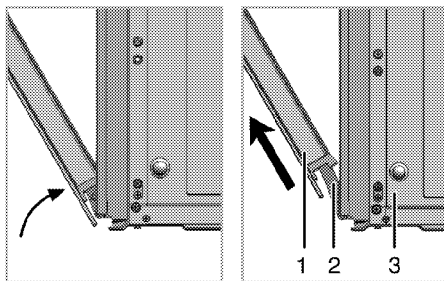
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

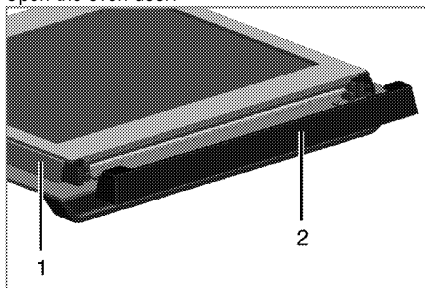


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

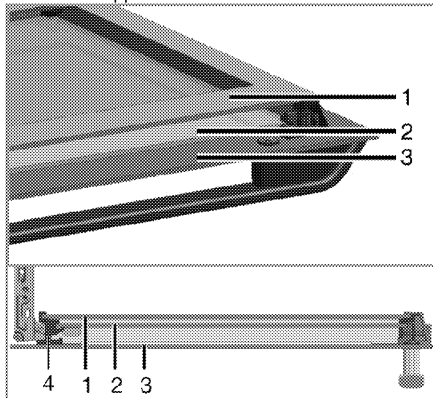
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



- 1 Frame
- 2 Plastic part

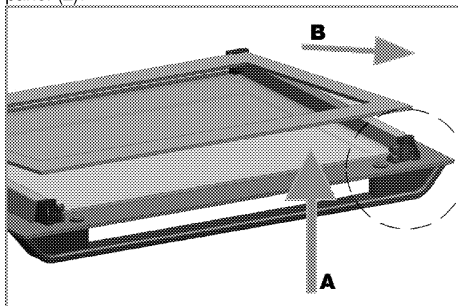
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel

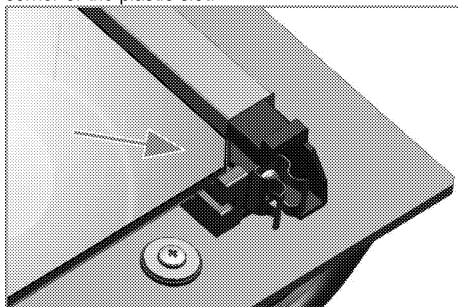
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

### Replacing the oven lamp



#### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!



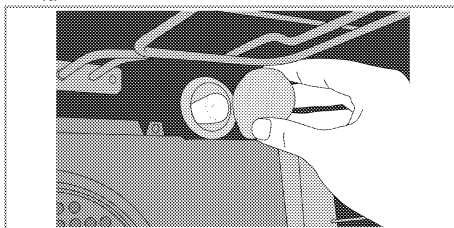
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.

#### If your oven is equipped with a round lamp:

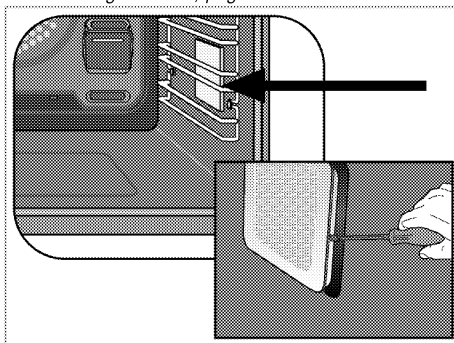
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

#### If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 34*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

### Oven emits steam when it is in use.

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

### Product emits metal noises while heating and cooling.

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

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 25)*

### Oven light does not work.

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

### Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project ([www.freetype.org](http://www.freetype.org)). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

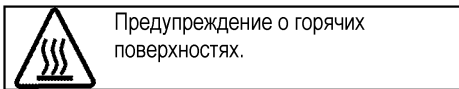
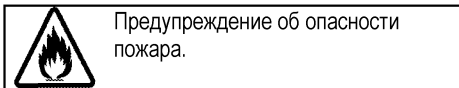
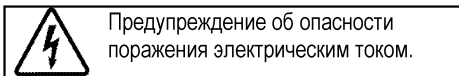
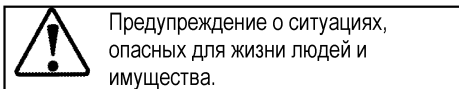
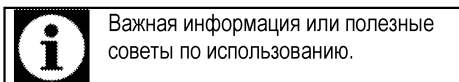
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды** **4**

|  |   |
|--|---|
| Общие правила техники безопасности ..... | 4 |
| Электробезопасность .....                | 4 |
| Безопасность изделия .....               | 6 |
| Использование по назначению .....        | 8 |
| Безопасность детей .....                 | 8 |
| Утилизация старого изделия .....         | 9 |
| Утилизация упаковочных материалов .....  | 9 |

## **2 Общие сведения** **10**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Обзор .....                      | 10 |
| Содержание упаковки .....        | 11 |
| Технические характеристики ..... | 12 |

## **3 Установка** **13**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| До начала установки .....         | 13 |
| Установка и подключение .....     | 15 |
| Для будущей транспортировки ..... | 17 |

## **4 Подготовка к эксплуатации** **18**

|  |    |
|--|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии .... | 18 |
| Подготовка к эксплуатации .....              | 18 |
| Настройка времени .....                      | 18 |
| Очистка прибора перед началом эксплуатации   | 19 |
| Первоначальный прогрев .....                 | 19 |

## **5 Правила эксплуатации духовки** **20**

|  |    |
|--|----|
| Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем ..... | 20 |
| Правила эксплуатации электрической духовки                         | 21 |
| Режимы работы .....  | 23 |
| Правила работы с панелью управления духовки .....                  | 26 |
| Использование блокировки кнопок .....                              | 30 |
| Использование часов в качестве сигнального таймера .....           | 30 |
| Время приготовления блюд .....                                     | 31 |
| Программы .....  | 33 |
| Меню настроек .....  | 36 |
| Как пользоваться грилем .....                                      | 38 |
| Время приготовления блюд на гриле .....                            | 39 |

## **6 Уход и техническое обслуживание** **40**

|  |    |
|--|----|
| Общие сведения .....                     | 40 |
| Чистка панели управления .....           | 40 |
| Чистка духовки .....                     | 40 |
| Снятие дверцы духового шкафа .....       | 41 |
| Снятие внутреннего стекла дверцы .....   | 41 |
| Замена лампочки освещения духового шкафа | 43 |

## **7 Поиск и устранение неисправностей** **44**

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться

только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой



соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену

должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, 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.
- 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, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

#### Безопасность изделия

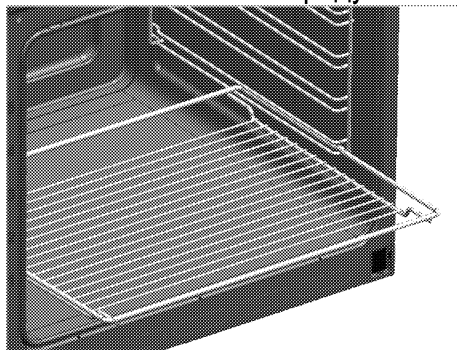
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- 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 располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- 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.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового

шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих. Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в

передней дверце потрескалось или вынуто.

- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

## Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- 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 полотенце и посудных полотенце, 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.

## Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при

использовании. Не допускайте к ним детей.

- 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.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором 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.

## Утилизация старого изделия

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

## Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

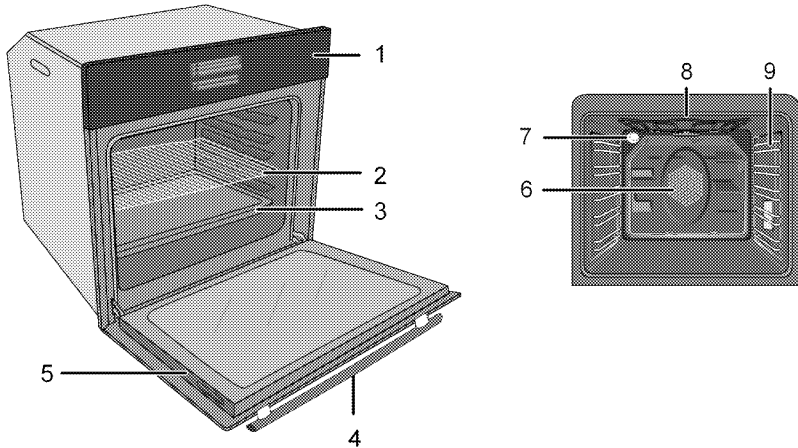
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

## Утилизация упаковочных материалов

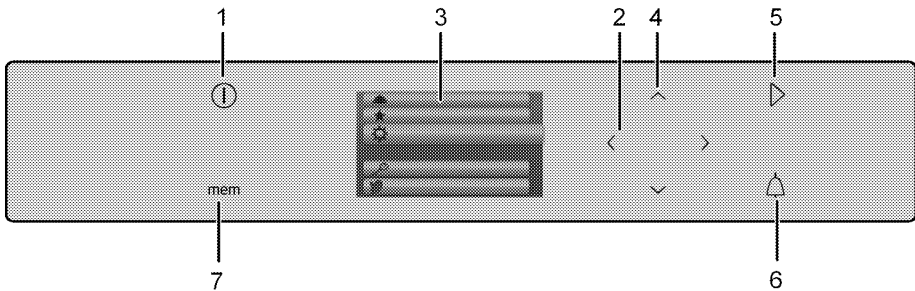
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления   | 6 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Лампочка                                      |
| 3 | Противень           | 8 | Верхний нагревательный элемент                |
| 4 | Ручка дверцы        | 9 | Положения полок                               |
| 5 | Дверца              |   |   |



- |   |   |
|---|---|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.                               |
| 2 | Кнопки перехода вправо/влево (переход в меню)   |
| 3 | Индикация                                       |
| 4 | Кнопки перехода вверх/вниз (переключатель меню) |
| 5 | Кнопка начала/прекращения приготовления         |
| 6 | Выключатель сигнала                             |
| 7 | Кнопка меню                                     |

## Содержание упаковки

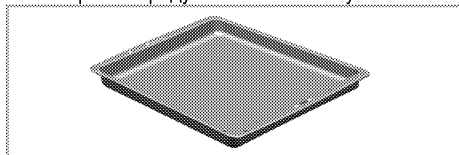


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

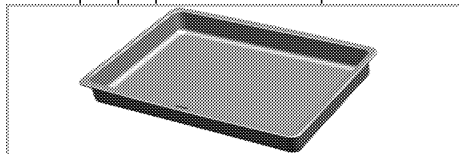
### 2. Противень

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



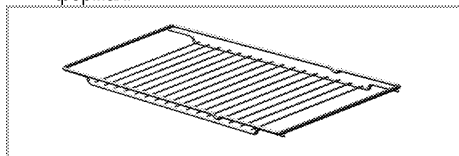
### 3. Глубокий противень

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



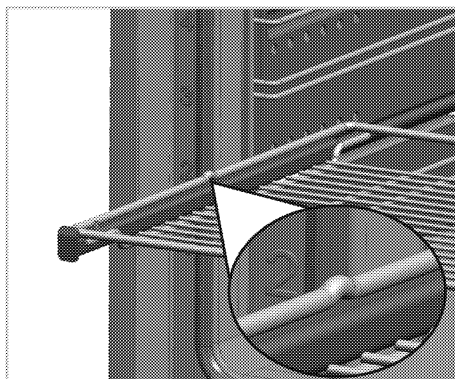
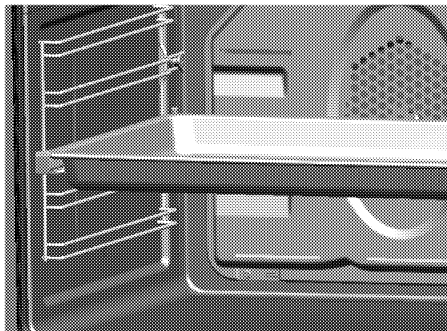
### 4. Проволочная решетка

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



### 5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвигаемых направляющих

Благодаря наличию выдвигаемых 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 выдвигаемых направляющих.



## Технические характеристики

|  |   |
|--|---|
| Напряжение/частота                           | 220-240 В ~ 50 Гц                       |
| Общая потребляемая мощность                  | 3,1 кВт                                 |
| Предохранитель                               | мин. 16 А                               |
| Тип кабеля/сечение                           | H05VV-FG<br>3 x 1,5 мм <sup>2</sup>     |
| Габариты (высота / ширина / глубина)         | 595 мм/594 мм/567 мм                    |
| Установочные размеры (высота/ширина/глубина) | **590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм     |
| Главный духовой шкаф                         | <b>Многофункциональный духовой шкаф</b> |
| Лампочка внутреннего освещения               | 15/25 Вт                                |
| Гриль: потребляемая мощность                 | 2,2 кВт                                 |

### Класс защиты - I

#### Степень защиты IP 44

# Основные сведения. Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. 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.

**«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»**

\*\* См. раздел *Установка*, стр. 13.



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.



### 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 оборудования обеспечивается покупателем.



**ОПАСНО:**

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



**ОПАСНО:**

Прежде чем приступить 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

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



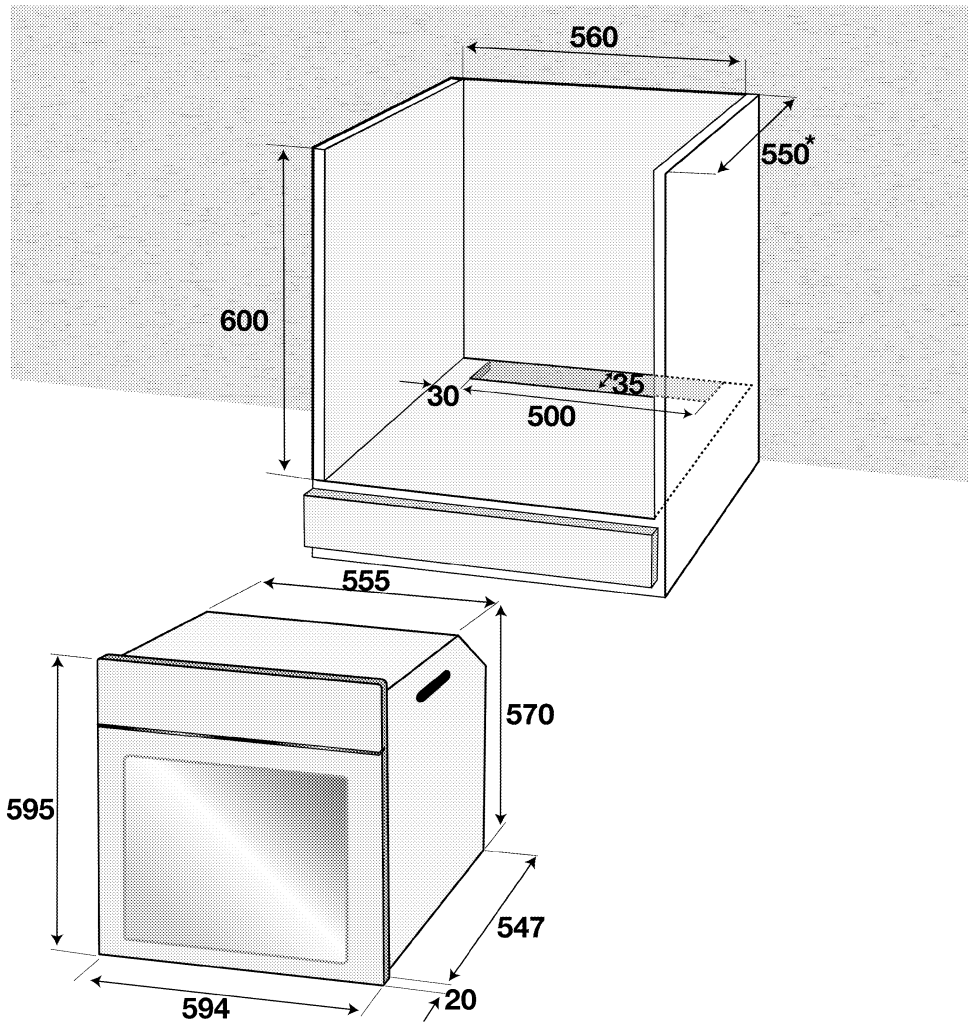
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



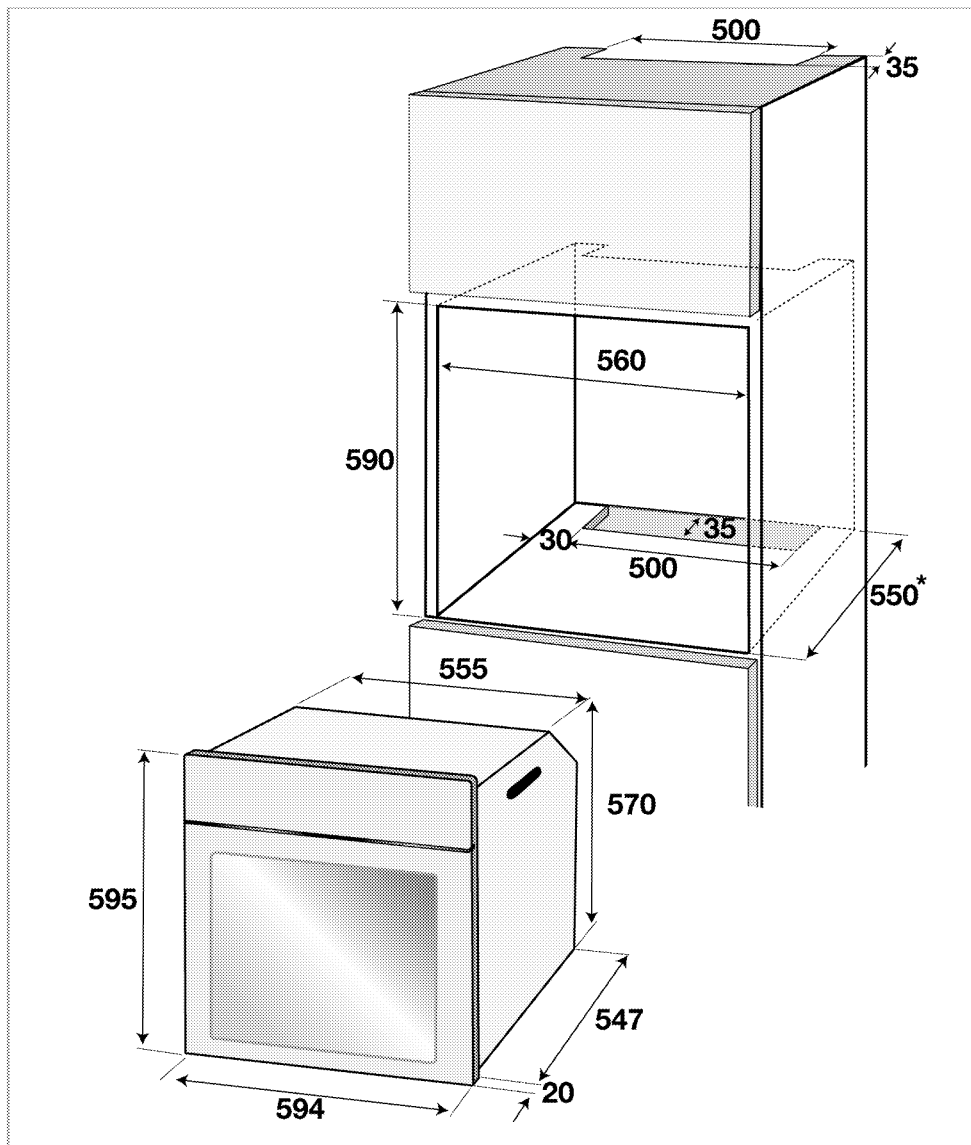
Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



\* МИН.



\* мин.

### Установка и подключение

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

### 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 повреждение 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!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- 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!

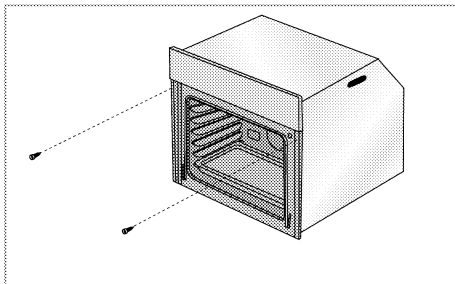


К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

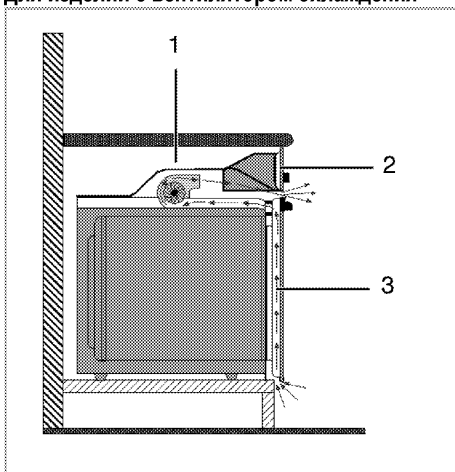
Включите шнур питания в розетку.

**Инструкция по монтажу**

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

**Для изделий с вентилятором охлаждения**

- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

**Окончательная проверка**

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

## 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 полоску 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.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить 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

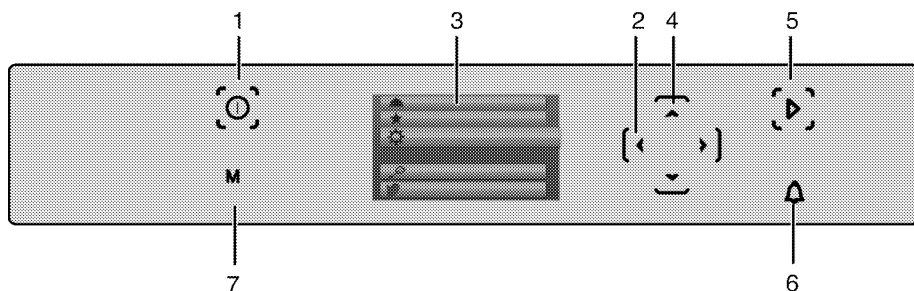
одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.

- 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.

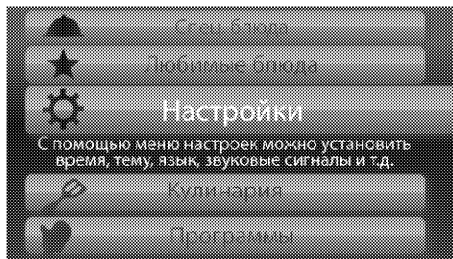
### Подготовка к эксплуатации Настройка времени

Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.

Перед установкой времени необходимо выбрать язык.



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Кнопки перехода вправо/влево (переход в меню)
- 3 Индикация
- 4 Кнопки перехода вверх/вниз (переключатель меню)
- 5 Кнопка начала/прекращения приготовления
- 6 Выключатель сигнала
- 7 Кнопка меню



### Установите язык

1. При первом включении духовки на экране появится анимированная картинка, а затем меню Quick Start (меню быстрого запуска).
2. Чтобы вернуться из меню «Quick Start» (меню быстрого запуска) в меню «Main» (главное меню), коснитесь кнопки меню (7).
3. Нажмите кнопку вправо/влево (4) для просмотра меню «Настройки».



5. Выберите нужный язык, поворачивая ручку перехода вверх/вниз (4).
6. Поверните против часовой стрелки и отпустите ручку перехода вправо/влево (2), установив на нужном языке.

#### Установите время

1. Перейдите к меню «Настройки», нажимая кнопку вверх/вниз (4).
2. Дважды нажмите и отпустите кнопку перехода влево (2), чтобы перейти к меню «Время дня».
3. Сначала установите время, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
4. Чтобы перейти к установке минут, один раз нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите минуты, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).



При выходе из меню все выбранные настройки сохраняются автоматически после нажатия кнопки перехода влево (2).



Перед началом эксплуатации духовки необходимо установить время.

#### 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 перчатками.

#### 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 ).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел ).

#### 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. 38).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 38).



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 запахи.

## 5 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 перчатками.



#### 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 дольше, 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.

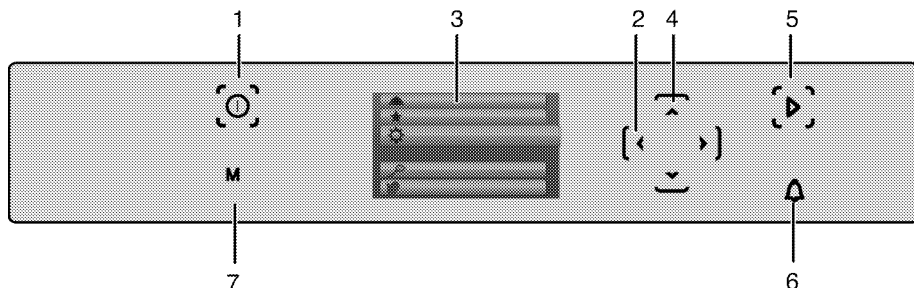


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.




## Правила эксплуатации электрической духовки

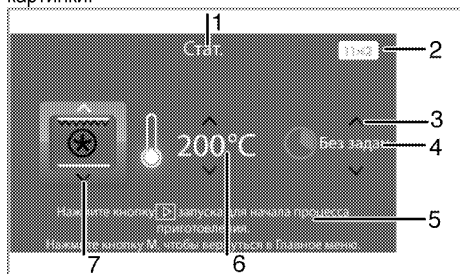


- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Кнопки перехода вправо/влево (переход в меню)
- 3 Индикация
- 4 Кнопки перехода вверх/вниз (переключатель меню)
- 5 Кнопка начала/прекращения приготовления
- 6 Выключатель сигнала
- 7 Кнопка меню

- 5 Поле «Footer» (Дальше): указания о следующем действии.
- 6 Поле «Температура»: заданная температура.
- 7 Поле «Function» (Функция): значок заданной функции.

Включите варочную панель, коснувшись кнопки

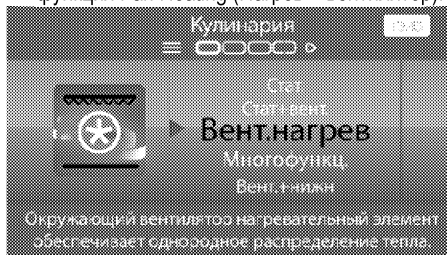
 Меню «Quick Start» (меню быстрого запуска) появляется на дисплее после анимированной картинке.



- 1 Поле «Function Info» (Функция): наименование функции, выбранной в меню быстрого запуска.
- 2 Поле «Time of the Day» (Время суток): установленное текущее время суток.
- 3 Значок «Active Selection» (Параметр): если этот значок указывает на поле функции, температуры или времени, значит, соответствующее поле можно изменить.
- 4 Поле «Cooking Time» (Продолжительность приготовления): заданная продолжительность приготовления.

### Выбор температуры и режима работы в меню Quick Start (меню быстрого запуска)

1. Выберите нужную функцию, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4). Пример. Выбрана функция Fan Heating (Нагрев + вентилятор).

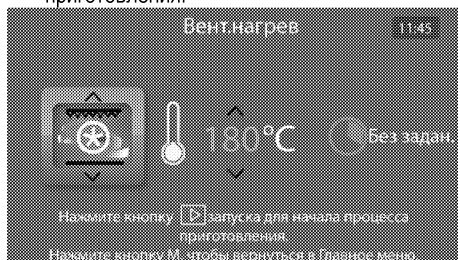


2. Для перехода к меню «Температура» еще раз поверните ручку перехода вправо/влево (2) по часовой стрелке. Выберите нужную температуру, поворачивая ручку перехода вверх/вниз (4).

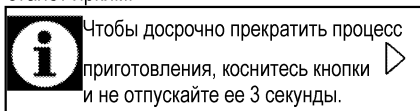


3. Для перехода к настройке параметра «Время приготовления» поверните ручку перехода вправо/влево (2) по часовой стрелке.

4. Вместо настроек, при которых духовка автоматически заканчивает приготовление в определенное время, можно выбрать значение «Без задан.» и самостоятельно следить за продолжительностью приготовления.



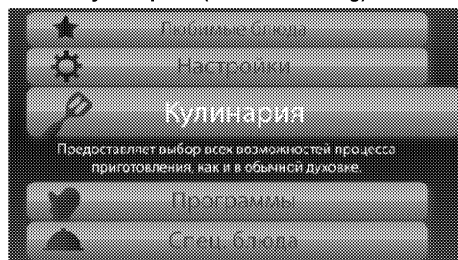
5. Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку и не отпускать ее, пока индикатор не станет ярким.



**Чтобы вернуться из меню «Quick Start» (меню быстрого запуска) в меню «Main» (главное меню) и выполнить все настройки процесса приготовления, коснитесь кнопки меню (7).**

В главном меню выберите «Кулинария» (Manual cooking) с помощью ручки (4), а затем, поворачивая ручку (2), выберите меню «Кулинария» (Functions).

### Меню «Кулинария» (Manual Cooking)



В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.

### Таблица функций:

| Функция  | Рекомендованная температура (°C) | Диапазон температуры (°C) |
|--|----------------------------------|---------------------------|
| Static (Статический)   | 200                              | 40-280                    |
| Static with Fan (Стат+вент.)                                 | 175                              | 40-280                    |
| Fan Heating (Нагрев + вентилятор)                            | 180                              | 40-280                    |
| Multi Cooking (Многофункц.)                                  | 205                              | 40-280                    |
| Пицца  | 210                              | 40-280                    |
| Grill with Fan (Усил.гр+вент) (большой гриль с вентилятором) | 200                              | 40-280                    |
| Гриль  | 280                              | 40-280                    |
| Low grill (Ослабл. гриль)                                    | 280                              | 40-280                    |
| Нагрев + вентилятор – экономичный режим                      | 180                              | 160-220                   |
| Bottom Heating (Нагрев снизу)                                | 180                              | 40-220                    |
| Разогрев   | 60                               | 40-100                    |
| Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)                | 75                               | 40-130                    |
| Defrost (Фазморазивание)                                     | 50                               | 40-60                     |

\* Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

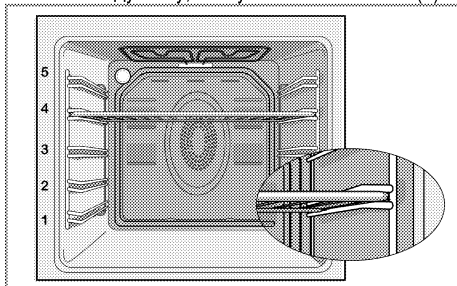
Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в ручном или полностью автоматическом режиме.

Через 2 минуты после последнего действия на экране выбора духовка перейдет в режим ожидания (во время процесса приготовления переход в режим ожидания не происходит).

**i** Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.

## Выключение электрической духовки

Выключите духовку, коснувшись кнопки  (1).



## Уровни духовки (для моделей с проволочной решеткой)

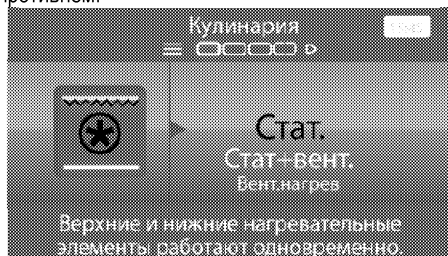
Важно правильно установить проволочную решетку в боковые направляющие. Проволочную решетку следует вставить между боковыми направляющими, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы проволочная решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте проволочную решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

## Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

## Static (Статический)

Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для тортов, выпечки, а также кеков и запеканок в формах. Готовьте с одним противнем.



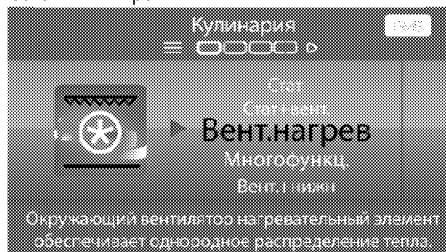
## Static with Fan (Стат+вент.)

Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.



## Fan Heating (Нагрев + вентилятор)

Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

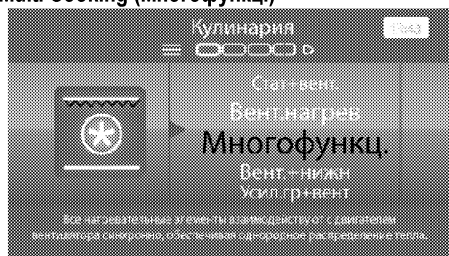


**i** Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

## Multi Cooking (Многофункц.)

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

## Multi Cooking (Многофункц.)



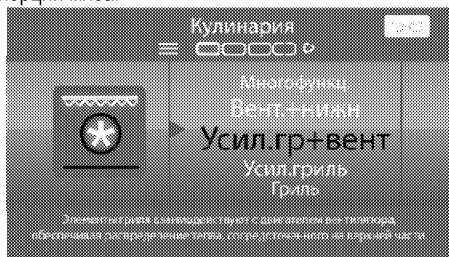
## Пицца

Работает нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Подходит для приготовления пиццы.



## Grill with Fan (Усил.гр+вент)

Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

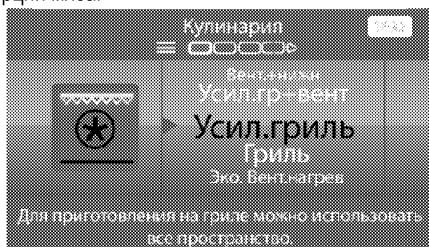


## Grill with Fan (Усил.гр+вент)

- 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.

## Гриль

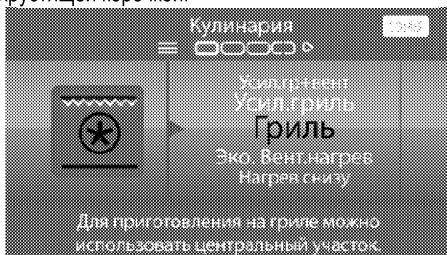
Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- 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.

## Low grill (Ослабл. гриль)

Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.



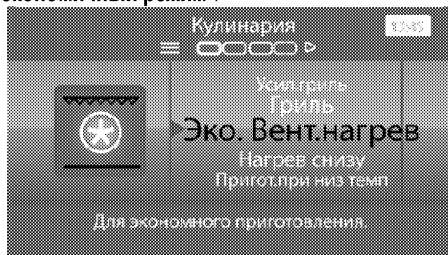
### Low grill (Ослабл. гриль)

- 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, проверните продукт.

### Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

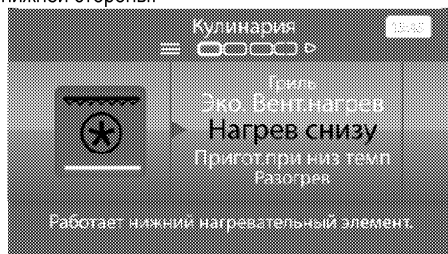
Для экономии электроэнергии можно воспользоваться этой функцией вместо функций приготовления с вентилятором в диапазоне температуры 160-220°C. Однако продолжительность приготовления немного увеличится.

Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".



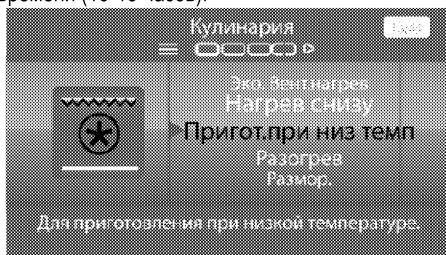
### Bottom Heating (Нагрев снизу)

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



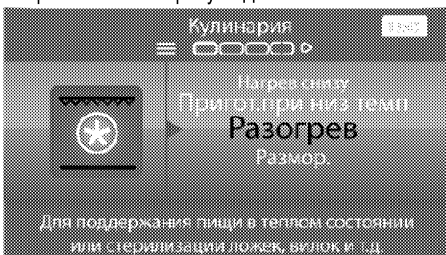
### Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)

Используется для приготовления продуктов при низких температурах в течение длительного времени (10-15 часов).



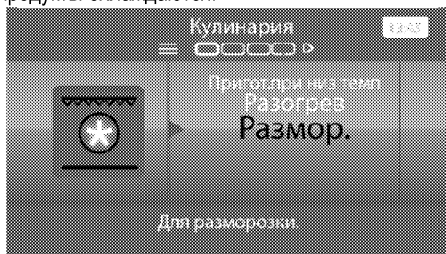
### Разогрев

Используется для сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

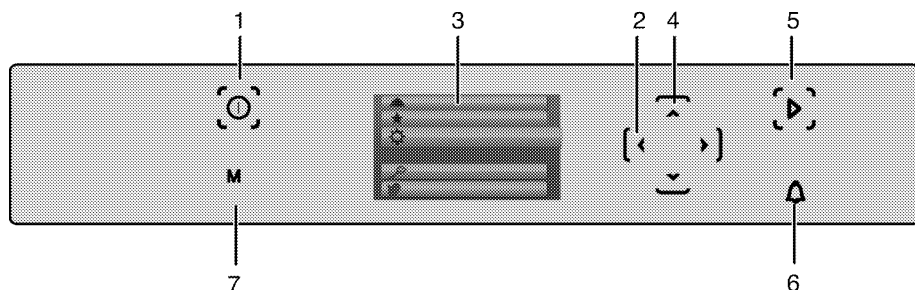


### Defrost (Размораживание)

Применяется для оттаивания замороженных гранулированных продуктов медленно и при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.




## Правила работы с панелью управления духовки

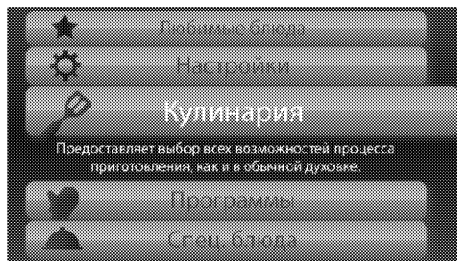


- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Кнопки перехода вправо/влево (переход в меню)
- 3 Индикация
- 4 Кнопки перехода вверх/вниз (переключатель меню)
- 5 Кнопка начала/прекращения приготовления
- 6 Выключатель сигнала
- 7 Кнопка меню

### Начало приготовления вручную

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Чтобы вернуться из меню «Quick Start» (меню быстрого запуска) в меню «Main» (главное меню), коснитесь кнопки меню (7).
3. Для перехода из главного меню в меню «Кулинария» (Manual Cooking) нажмите кнопки перехода вверх/вниз (4).

Пример. Начало приготовления вручную с функцией «Стат+вент.» при температуре 175°C без включения режима ускоренного разогрева на 25 минут и времени дня 13:45 объяснено в нижеизложенных шагах.



6. Для перехода к меню «Temperature» (Температура) еще раз нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите нужную температуру, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4). В текстовом поле будет показан диапазон температуры, который можно изменить.

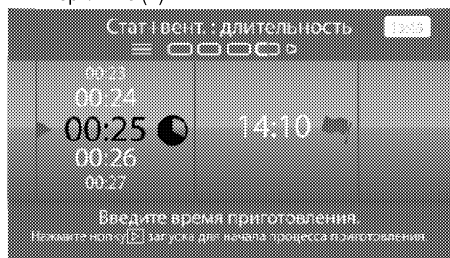


7. Если нужно включить функцию «Ускор.», перейдите в меню «Ускор.», нажав кнопку перехода вправо (2) один раз. Выберите функцию «Ускор.», нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).

4. Для перехода к меню «Кулинария» (Functions) один раз нажмите кнопку перехода вправо (2).
5. Выберите нужную функцию, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).

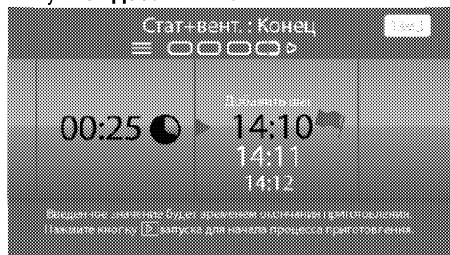


8. Для перехода к меню **«Время приготовления»** нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите нужное время приготовления, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).



**i** Таймер духовки автоматически рассчитывает время окончания приготовления, добавляя продолжительность приготовления к текущему времени.




9. При работе в этом режиме выберите значение, полученное путем сложения текущего времени и продолжительности приготовления. Это значение показано ниже пункта **«Добавить шаг»**.




10. Для перехода к экрану **«Сводная карточка»** нажмите кнопку перехода вправо (2) один раз.



**i** На экране «Сводная карточка» отображаются такие сведения: название выбранного рецепта, температура приготовления и продолжительность приготовления. Кроме того, здесь указан уровень духовки, на который рекомендуется ставить противень.

11. Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень и закройте дверцу.  
12. Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку  и не отпускать ее, пока индикатор  не станет ярким.

**i** Чтобы досрочно прекратить процесс приготовления, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды.

### Установка «Конец приготовления» на нужное время

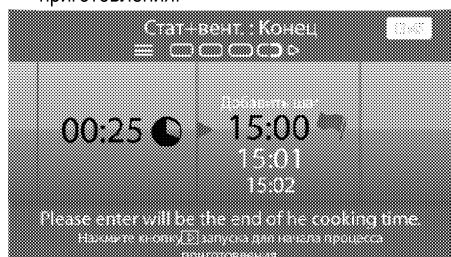
Повторив указанные выше шаги от 1 до 8, «Начало приготовления вручную», см. стр. «Сигнальный таймер».

1. Для перехода к меню **«Конец»** нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите нужное время завершения приготовления, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).

Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.

2. Скажем, время окончания приготовления установлено на 15:00, а время приготовления составляет 25 минут, как показано на рисунке. Таким образом, время начала приготовления составляет 14:35 и было определено вычитанием 25 минут из 15:00.




3. 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.




4. Для перехода к экрану **«Сводная карточка»** нажмите кнопку перехода вправо (2).



На экране «Сводная карточка» отображаются такие сведения: название выбранного рецепта, температура приготовления и продолжительность приготовления, а также время завершения приготовления. Кроме того, здесь указан уровень духовки, на который рекомендуется ставить противень.


5. Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень и закройте дверцу.
6. Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку  и не отпускать ее, пока индикатор  не станет ярким.



Чтобы досрочно прекратить процесс приготовления, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды.

7. Когда процесс приготовления закончится, в поле «Footer» (Дальше) появится сообщение

### «Приготовление окончено. Вы можете сохранить параметры приготовления.»

Чтобы сохранить параметры приготовления, нажмите кнопку перехода вправо (2). Чтобы выключить духовку, коснитесь кнопки .

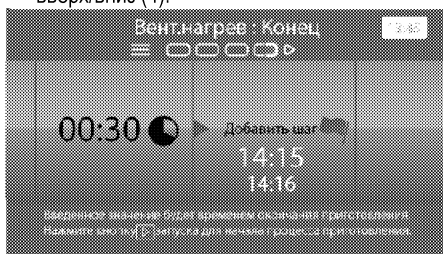


### Функция «Добавить шаг»

С помощью этой функции можно установить многофункциональный режим приготовления, т.е. для блюда, для которого уже задана температура и продолжительность приготовления в определенном режиме, можно задать вторую программу, температуру и продолжительность. Например, в духовке блюдо будет некоторое время готовиться в режиме «Вент.нагрев». А когда оно зарумянится сверху и снизу, духовка автоматически перейдет в режим «Статический» и продолжит его приготовление.

Повторив указанные выше шаги от 1 до 8, «Начало приготовления вручную», *стр. 26.*

1. После определения времени приготовления нажмите кнопку перехода вправо (2) для входа в меню **«Конец»**. Выберите функцию **«Добавить шаг»**, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).



2. Для перехода к экрану **«Сводная карточка вентиляционного нагрева»** нажмите кнопку перехода вправо (2). На дисплее будет показан заданный режим, температура и время.








3. Выберите второй режим работы, температуру и время, нажав кнопку перехода вправо (2) один раз. А затем перейдите к «Статической сводной карточке».




На экране «Сводная карточка» отображаются такие сведения: название выбранного рецепта, температура приготовления, время начала и продолжительность приготовления. Кроме того, здесь указан уровень духовки, на который рекомендуется ставить противень.

4. Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень и закройте дверцу.
5. Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку  и не отпускать ее, пока индикатор  не станет ярким.




В течение первого заданного интервала духовка будет работать в режиме, который был задан первым. По истечении этого времени приготовление в течение соответствующего времени будет выполняться в режиме, который был задан вторым.



Чтобы досрочно прекратить процесс приготовления, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды.

6. Когда процесс приготовления закончится, в поле «Footer» (Дальше) появится сообщение «Приготовление окончено. Вы можете сохранить параметры приготовления.».

Чтобы сохранить параметры приготовления, нажмите кнопку перехода вправо (2). Чтобы выключить духовку, коснитесь кнопки .



### Сохранение параметров приготовления

После окончания процесса приготовления, который проходил при определенной температуре в течение определенного времени, можно сохранить параметры этого процесса в виде карточки любимого блюда. Впоследствии можно будет обратиться к этим параметрам с помощью меню «Любимые блюда».

1. По завершении приготовления нажмите кнопку перехода вправо (2) один раз.
2. Выберите программу, которую нужно сохранить, с помощью кнопок перехода вверх/вниз (4).






Параметры приготовления блюда можно сохранить в уже имеющейся карточке блюда или создать новую карточку.

3. Еще раз нажмите кнопку перехода вправо (2) и введите название карточки любимого блюда с помощью кнопок перехода вправо/влево (2) и вверх/вниз (4).








**i** В названии карточки должно быть не больше 12 символов.

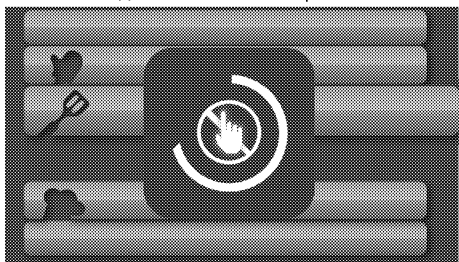
4. Чтобы сохранить карточку блюда, последовательно касайтесь кнопки , пока индикатор  не станет ярким. Чтобы выйти из меню, нажмите кнопку перехода влево  (2).

**i** Можно сохранить не более 10 карточек любимых блюд.

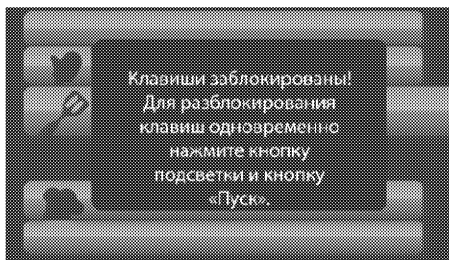
### Использование блокировки кнопок



#### Включение блокировки кнопок


1. Одновременно коснитесь кнопок  и  и не отпускайте их 3 секунды. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите и не отпускайте кнопки  и , пока индикатор  на дисплее не станет ярким.





**i** После включения блокировки кнопок при нажатии любой кнопки на дисплее появляется предупреждение «**Клавиши заблокированы**» и значок «рука» в поле времени суток сверху справа.



**i** Установленную блокировку кнопок можно снять только после того, как предупреждение «**Клавиши заблокированы**» погаснет. Когда сообщение исчезнет, блокировку кнопок можно снять, одновременно коснувшись кнопок  и .

**i** После включения блокировки кнопки духового шкафа не действуют. Когда установлена блокировка кнопок, духовку можно выключить кнопкой . Духовку можно снова включать только после снятия блокировки кнопок.

#### Отмена блокировки кнопок



1. Чтобы снять блокировку кнопок, одновременно коснитесь кнопок  и  и не отпускайте их 3 секунды.

#### 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.

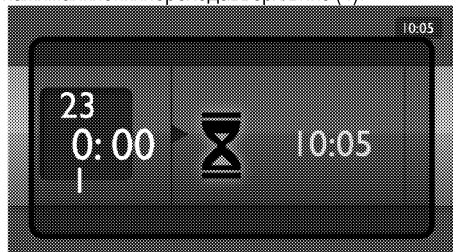
**i** Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

#### Настройка звукового сигнала

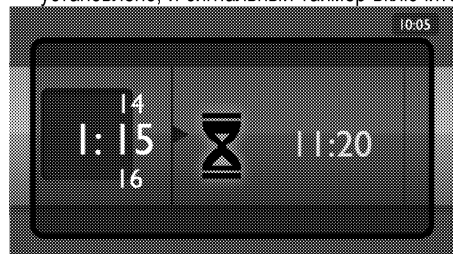
1. Коснитесь кнопки  на панели управления и не отпускайте ее 2 секунды. На дисплее появится экран настройки сигнала.
2. Нажмите кнопку перехода влево  (2) один раз, чтобы перейти к разрядам сигнального таймера, соответствующим часу.


- Выберите часы, нажимая кнопку перехода вверх/вниз (4).
3. Для перехода к разрядам, соответствующим минутам, еще раз нажмите кнопку перехода вправо (2).




Выберите минуты, нажимая кнопку перехода вверх/вниз (4).



4. Время включения звукового сигнала будет установлено, и сигнальный таймер включится.




5. Чтобы закрыть экран настройки сигнала и вернуться в меню, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 2 секунды.


 Экран настройки сигнала исчезнет, однако сигнальный таймер останется включенным, и в поле времени суток сверху справа появится значок . Чтобы узнать, сколько времени осталось до включения сигнала, перейдите к экрану настройки сигнала — для этого коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 2 секунды.



















6. По истечении заданного временного интервала прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

### 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              | 25 ... 30                            |
| Выпечка в форме*             | Один уровень                  |   | 2                  | 180              | 40 ... 50                            |
| Выпечка в кулинарной бумаге* | Один уровень                  |  | 3                  | 175              | 25 ... 30                            |
|                              | 2 уровня                      |  | 1 - 5              | 175              | 30 ... 40                            |
|                              | 3 уровня                      |  | 1 - 3 - 5          | 180              | 45 ... 55                            |
| Бисквит*                     | Один уровень                  |  | 3                  | 200              | 5 ... 10                             |
|                              | 2 уровня                      |  | 1 - 5              | 175              | 20 ... 30                            |
| Печенье*                     | Один уровень                  |  | 3                  | 175              | 25 ... 30                            |
|                              | 2 уровня                      |  | 1 - 5              | 170 ... 190      | 30 ... 40                            |
|                              | 3 уровня                      |  | 1 - 3 - 5          | 175              | 35 ... 45                            |
| Изделия из теста*            | Один уровень                  |  | 2                  | 200              | 30 ... 40                            |
|                              | 2 уровня                      |  | 1 - 5              | 200              | 45 ... 55                            |
|                              | 3 уровня                      |  | 1 - 3 - 5          | 200              | 55 ... 65                            |
| Сдобная выпечка*             | Один уровень                  |  | 2                  | 200              | 25 ... 35                            |
|                              | 2 уровня                      |  | 1 - 5              | 200              | 35 ... 45                            |
|                              | 3 уровня                      |  | 1 - 3 - 5          | 190              | 45 ... 55                            |
| Закваска*                    | Один уровень                  |  | 2                  | 200              | 35 ... 45                            |

|                            |              |  |       |                                    |             |
|----------------------------|--------------|--|-------|------------------------------------|-------------|
|                            | 2 уровня     |  | 1 - 3 | 190                                | 35 ... 45   |
| Лазанья*                   | Один уровень |  | 2 - 3 | 200                                | 30 ... 40   |
| Пицца*                     | Один уровень |  | 2     | 200 ... 220                        | 15 ... 20   |
|                            | Один уровень |  | 3     | 200                                | 10 ... 15   |
| Бифштекс (куском) / Жаркое | Один уровень |  | 3     | 25 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 100 ... 120 |
| Баранья нога (запеканка)   | Один уровень |  | 3     | 25 мин. 250/макс., затем 190       | 70 ... 90   |
|                            | Один уровень |  | 3     | 25 мин. 250/макс., затем 190       | 60 ... 80   |
| Жареная курица             | Один уровень |  | 2     | 15 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 55 ... 65   |
|                            | Один уровень |  | 2     | 15 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 55 ... 65   |
| Индейка (5,5 кг)           | Один уровень |  | 1     | 25 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 150 ... 210 |
|                            | Один уровень |  | 1     | 25 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 150 ... 210 |
| Рыба                       | Один уровень |  | 3     | 200                                | 20 ... 30   |
|                            | Один уровень |  | 3     | 200                                | 20 ... 30   |

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.

### Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

| Блюдо                       | Количество уровней размещения |  | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|-----------------------------|-------------------------------|--|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| Мясная запеканка            | Один уровень                  |  | 3                  | 160              | 100 ... 120                          |
| Запеканка из курицы         | Один уровень                  |  | 3                  | 160              | 70 ... 100                           |
| Блюда из фасоли             | Один уровень                  |  | 3                  | 160              | 130 ... 150                          |
| Запеканка из баклажанов     | Один уровень                  |  | 3                  | 160              | 130 ... 150                          |
| Мясо куском                 | Один уровень                  |  | 3                  | 160              | 110 ... 130                          |
| Мясо порционными кусками    | Один уровень                  |  | 3                  | 160              | 100 ... 120                          |
| Выпечка в кулинарной бумаге | Один уровень                  |  | 3                  | 185              | 35 ... 40                            |
| Печенье                     | Один уровень                  |  | 3                  | 185              | 30 ... 35                            |
| Изделия из теста            | Один уровень                  |  | 3                  | 200              | 40 ... 45                            |
| Сдобная выпечка             | Один уровень                  |  | 3                  | 200              | 40 ... 45                            |

- Выполните разогрев в течение 6-7 минут.
- Белое и красное мясо перед приготовлением следует сложить в посуду и, периодически переворачивая, готовить до выпаривания жидкости.
- Фасоль перед приготовлением следует проварить около 30 минут. Можно использовать консервированную фасоль.
- Чтобы блюдо было вкуснее, накройте посуду крышкой.

## 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 подрумянивалось, 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.


## Программы

### Выбор кулинарных рецептов в меню программ

Меню «Программы» содержит список записанных в память блока управления программ

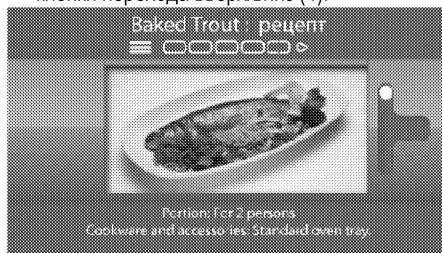
приготовления блюд, которые специально разработаны профессиональными поварами. Это меню содержит рисунки, поясняющие все этапы приготовления. При этом температура, уровень размещения и функции приготовления устанавливаются автоматически соответственно типу блюда и весу продуктов. Вес и время приготовления блюда при необходимости можно изменить.

Выбор рецептов из меню «Программы»

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Чтобы вернуться из меню «Quick Start» (меню быстрого запуска) в меню «Main» (главное меню), коснитесь кнопки меню (7).
3. Для перехода из главного меню в меню «Программы» нажимайте кнопки перехода вверх/вниз (4).
4. Для перехода к меню «Категории» один раз нажмите кнопку перехода вправо (2).
5. Чтобы выбрать нужную категорию рецептов («Мясо», «Мясо птицы», «Рыба», «Легкие блюда», «Выпечка», «Десерты», «Сушеные продукты», «Замороженные продукты», «Особые продукты»), нажимайте кнопки перехода вверх/вниз (4).




6. Чтобы перейти к списку блюд выбранной категории, один раз нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите нужное блюдо, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).



7. Чтобы перейти к рецепту выбранного блюда, один раз нажмите кнопку перехода вправо (2).

Перейдите к рецепту, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4), и выполните подготовительные операции.

- После приготовления блюда перейдите в раздел «Вес», нажав кнопку перехода вправо (2) один раз. Выберите вес блюда, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).

 Температура будет выбрана автоматически в соответствии с выбранным типом и весом блюда.


- Перейдите в раздел установки продолжительности приготовления и времени его окончания, нажав кнопку перехода вправо (2) один раз. На дисплее будет показана рекомендуемая продолжительность приготовления и время его окончания, определенная в соответствии с выбранным типом и весом блюда.




При необходимости можно изменить продолжительность приготовления и время его окончания. Для этого установите нужные значения, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).



- Для перехода к экрану «Сводная карточка» нажмите кнопку перехода вправо (2).




Располагайте противень в соответствии с рекомендациями. Нажмите кнопку [Start] для начала процесса приготовления.

 На экране «Сводная карточка» отображаются такие сведения: название выбранного рецепта, температура приготовления, время начала и продолжительность приготовления. Кроме того, здесь указан уровень духовки, на который рекомендуется ставить противень.

- Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень и закройте дверцу.
- Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку  и не отпускать ее, пока индикатор  не станет ярким.


 Чтобы досрочно прекратить процесс приготовления, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды.

#### Меню автоприготовления:

 Зависит от модели и выбранного языка.


| Мясо                    | Мясо птицы        | Рыба            | Легкие блюда             | Выпечка         | Десерты            | Сушеные продукты | Замороженные продукты       | Особые продукты        |
|-------------------------|-------------------|-----------------|--------------------------|-----------------|--------------------|------------------|-----------------------------|------------------------|
| Фарши ро, барань и ноги | Цыпля та < 1600 г | Форел ь         | Перец фарширова нный     | Печенье         | Фруктовы й пирог   | Сушен ые яблок и | Замороже нные овощи, гратен | Приготов ление йогурта |
| Жарен ая барани на      | Цыпля та > 1600 г | Окунь           | Запеченны е макароны     | Слоеная выпечка | Яблочны й пирог    | Сушен ая айва    |                             | Брожени е              |
| Ростби ф                | Кусок цыпле нка   | Рыба с овоща ми | Карто.подж ар.с корочкой | Бисквит         | Яблочны й штрудель | Сушен ая груша   |                             |                        |
| Барани                  | Флето             | Варен           | Киш с                    | Пирог с         | Меренги            |                  |                             |                        |

|                      |                    |                                |                      |                       |                       |  |  |  |
|----------------------|--------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|--|--|--|
| на                   | куриное            | ый анчоус                      | овоцами              | изюмом                |                       |  |  |  |
| Мясо порционное      | Багет цыпленка     | Форм. в керам. форме           | Мусака               | Слойки                | Эклер                 |  |  |  |
| Мясной рулет         | Жареная индейка    | Филе окуня                     | Картофель. б. орехсы | Булочка к чаю         | Запеч. рисовый пудинг |  |  |  |
| Тефтели              | Кроме индейки      | Рыбный шашлык                  | Картофель            | Багет                 | Крем-карамель         |  |  |  |
| Ростбиф              | Флето индюшачье    | Запеканка из рыбы              | Запеканка            | Хлеб для сэндвичей    | Шоколадное суфле      |  |  |  |
| Говя. филейная часть | Утка               | Филе лосося                    | Киш с картофелем     | Кекс из дрожжевого    | Крем-брюле            |  |  |  |
| Рулет из свинины     | Гусь               | Salted Salmon (Лосось солёный) | Лазанья              | Круассан              | Яблоко в медовом сир. |  |  |  |
| Жареная свинина      | Фазан по-охотничьи |                                | Свежие овощи         | Кулич                 | Шоколадный кекс       |  |  |  |
| Свинные отбивные     | Фазан              |                                |                      | Булочки с корицей     | Кекс с какао          |  |  |  |
|                      | Кролик             |                                |                      | Сдобн. булочка с нач. | Бисквитное тесто      |  |  |  |
|                      |                    |                                |                      | Рогалики              | Мягкая сдоба в сиропе |  |  |  |
|                      |                    |                                |                      | Пицца                 | Манная кекс в сиропе  |  |  |  |

 В меню «Спец. блюда» включены рецепты национальной кухни разных стран. Чтобы выбрать рецепт в меню «Спец. блюда» выполните соответствующие действия в меню «Программы».

### Выбор программы в меню «Любимые блюда»

Карточки блюд, ранее созданные и сохраненные с помощью меню **«Любимые блюда»** можно вызывать из главного меню.

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Чтобы вернуться из меню «Quick Start» (меню быстрого запуска) в меню «Main» (главное меню), коснитесь кнопки меню (7).
3. Для перехода из главного меню в меню **«Любимые блюда»** нажмите кнопки перехода вверх/вниз (4).
4. Чтобы перейти к сохраненным карточкам блюд, один раз нажмите кнопку перехода вправо (2).
5. Выберите карточку нужного любимого блюда, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).







6. Перейдите в раздел установки продолжительности приготовления и времени его окончания, нажав кнопку перехода вправо (2) один раз. На дисплее будет показана продолжительность приготовления, записанная в выбранной карточке блюда.



При необходимости можно изменить продолжительность приготовления и время его окончания. Для этого установите нужные значения, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).

7. Для перехода к экрану **«Сводная карточка»** нажмите кнопку перехода вправо (2).




 На экране «Сводная карточка» отображаются такие сведения: название выбранного рецепта, температура приготовления, время начала и продолжительность приготовления. Кроме того, здесь указан уровень духовки, на который рекомендуется ставить противень.

8. Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень и закройте дверцу.
9. Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку  и не отпускать ее, пока индикатор  не станет ярким.

 Чтобы досрочно прекратить процесс приготовления, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды.

### Меню настроек

В меню «Настройки» можно выбрать язык, установить время суток, настроить экран режима ожидания, цвет часов, тему экрана, яркость и уровень громкости.

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Чтобы вернуться из меню Quick Start (меню быстрого запуска) в меню Main (главное меню), коснитесь кнопки меню (7).
3. Для перехода из главного меню в меню **«Настройки»** нажмите кнопки перехода вверх/вниз (4).

Информацию по настройкам «Язык» и «Время дня» см. в разделе «Первоначальная установка времени» на стр.

### Режим ожидания

Можно выбрать изображение, которое будет на экране при переходе духовки в режим ожидания.

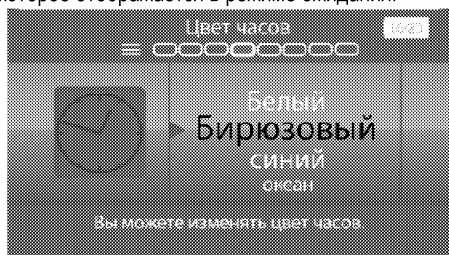




1. В меню «Настройки» нажмите кнопку перехода вправо (2), чтобы перейти к пункту «Режим ожидания».
2. Выберите нужный стиль («Рамка изображения», «Цифровой», «Аналоговый»), нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
3. Выбранные настройки режима ожидания будут сохранены автоматически.

### Цвет часов

Можно изменить цвет изображения часов, которое отображается в режиме ожидания.




1. В меню «Настройки» нажмите кнопку перехода вправо (2), чтобы перейти к пункту «Цвет часов».
2. Выберите нужный цвет, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
3. Выбранный цвет часов будет сохранен автоматически.

### Тема

Можно изменить тему экрана.



1. В меню «Настройки» нажмите кнопку перехода вправо (2), чтобы перейти к пункту «Тема».

2. Выберите нужный стиль оформления («Темно-синий», «Лунная пыль», «Осенние листья»), нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
3. Чтобы сохранить настройки оформления, коснитесь кнопки  и не отпускайте ее 3 секунды.

На дисплее появится надпись «Смена оформления. Подождите...».

### Яркость

Можно изменить уровень яркости экрана.



1. В меню «Настройки» нажмите кнопку перехода вправо (2), чтобы перейти к пункту «Яркость».
2. Выберите нужный уровень яркости, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
3. Выбранный уровень яркости будет сохранен автоматически.

### Громкость

Можно отрегулировать уровень громкости предупреждений, которые выдаются духовкой в различных ситуациях.



1. В меню «Настройки» нажмите кнопку перехода вправо (2), чтобы перейти к пункту «Громкость».
2. Выберите нужную громкость, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
3. Выбранный уровень громкости будет сохранен автоматически.

### USB

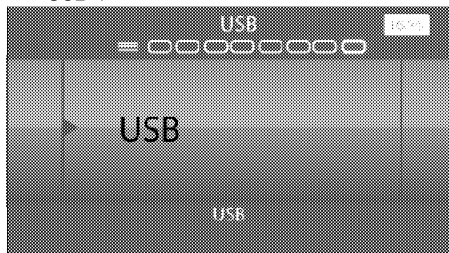
При желании можно загрузить с карты памяти USB дополнительные изображения, которые

будут отображаться на экране при переходе духовки в режим ожидания.  
Для загрузки изображений используется специальная программа, которая прилагается к прибору. При необходимости эту программу можно загрузить из Интернета. Эта программа собирает все изображения в один файл с именем «Photoframe». Этот файл нужно сохранить на карту памяти USB.

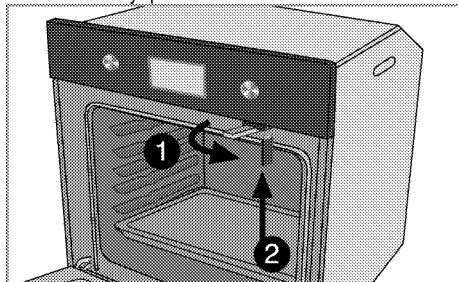
**i** Если на карте памяти USB нет изображений или изображения записаны в неправильном формате, на экране появится сообщение **«Файл не найден!»**.

**i** В систему управления духовкой можно загрузить до 15 изображений. При попытке загрузить большее количество изображений, на дисплее появляется предупреждение **«Размер файла превышает допустимый размер!»**. При загрузке в систему управления нового изображения ранее загруженные изображения удаляются.

1. В меню «Настройки» нажмите кнопку перехода вправо (2), чтобы перейти к пункту **«USB»**.



2. Откройте дверцу духовки.
3. Поверните и откройте защитную крышку разъема USB (1), расположенную справа под панелью управления.



4. Когда защитная крышка разъема USB (1) открыта, вставьте в него карту памяти USB (2) с файлом «Photoframe».

5. На дисплее появится сообщение **«Производится копирование файлов, подождите...»**. После окончания загрузки изображений в систему управления это сообщение исчезнет.



6. Выньте карту памяти USB из разъема на корпусе духовки и снова закройте разъем защитной крышкой.


## Как пользоваться грилем

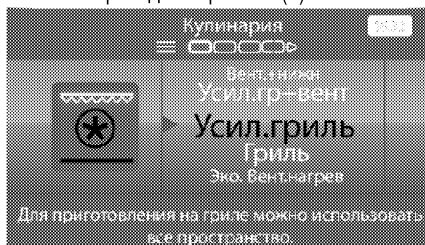


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

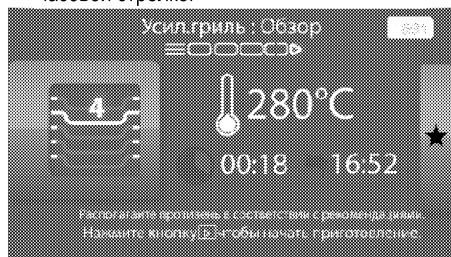
## Включение гриля

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Чтобы вернуться из меню Quick Start (меню быстрого запуска) в меню Main (главное меню), коснитесь кнопки меню (7).
3. Для перехода из главного меню в меню **«Кулинария»** (Manual Cooking) нажмите кнопки перехода вверх/вниз (4).
4. Для перехода к меню **«Функции»** один раз нажмите кнопку перехода вправо (2).
5. Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).



6. Для перехода к меню **«Температура»** еще раз нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите нужную температуру, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4). В текстовом

- поле будет показан диапазон температуры, который можно изменить.
- Если нужно включить функцию «Ускор.», перейдите в меню «Ускор.», нажав кнопку перехода вправо (2) один раз. Выберите функцию «Ускор.», нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
  - Для перехода к меню «**Время приготовления**» нажмите кнопку перехода вправо (2). Выберите нужное время приготовления, нажимая кнопку перехода вверх/вниз (4).
  - Для перехода к меню «**Конец**» нажмите кнопку перехода вправо (2) по часовой стрелке. Выберите нужное время завершения приготовления, нажимая кнопки перехода вверх/вниз (4).
  - Для перехода к экрану «**Сводная карточка**» нажмите кнопку перехода вправо (2) по часовой стрелке.



**i** На экране «Сводная карточка» отображаются такие сведения: название выбранного рецепта, температура приготовления, время начала и продолжительность приготовления. Кроме того, здесь указан уровень духовки, на который рекомендуется ставить противень.

- Поместите блюдо в духовку на рекомендуемый уровень и закройте дверцу.
- Если рецепт, температура и временные параметры заданы правильно, начните приготовление. Для этого коснитесь кнопки и не отпускайте ее 3 секунды. Чтобы начать приготовление, следует нажать кнопку и не отпускать ее, пока индикатор не станет ярким.

**i** Чтобы досрочно прекратить процесс приготовления коснитесь кнопки и не отпускайте ее 3 секунды.

» Когда процесс приготовления закончится, в поле «Footer» (Дальше) появится сообщение «**Приготовление окончено. Вы можете сохранить параметры приготовления.**» Чтобы сохранить параметры приготовления, поверните ручку перехода вправо/влево (2) по часовой стрелке. Чтобы выключить духовку, коснитесь кнопки .



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

## 6 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 парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка панели управления

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

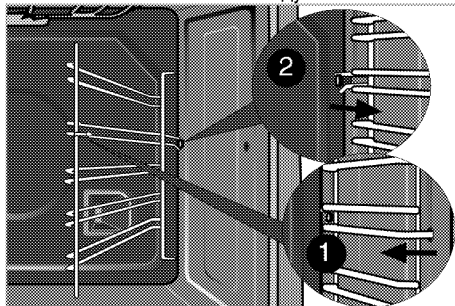


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

#### Чистка боковых стенок

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



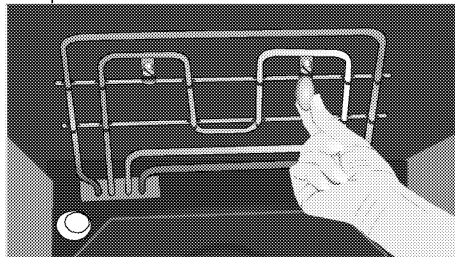
#### Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

#### Очистка верхней стенки духовки

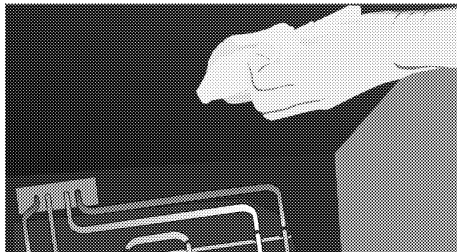
На время чистки верхней стенки нагревательный элемент гриля можно отвести от поверхности.

1. С помощью отвертки или монеты ослабьте крепежные винты нагревательного элемента гриля.



Нагревательный элемент гриля повернется вниз, оставаясь прикрепленным к верхней стенке духовки.

- Протрите верхнюю стенку духовки влажной тканью.



- Поверните нагревательный элемент гриля вверх и затяните крепежные винты отверткой или монетой.

### Чистка дверцы духовки

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



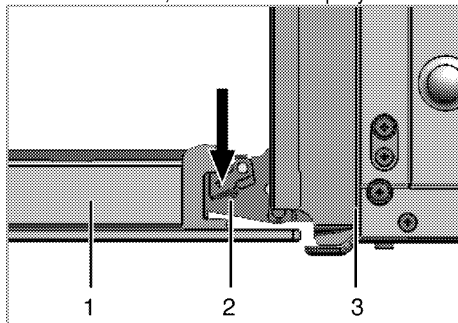
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлическими скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

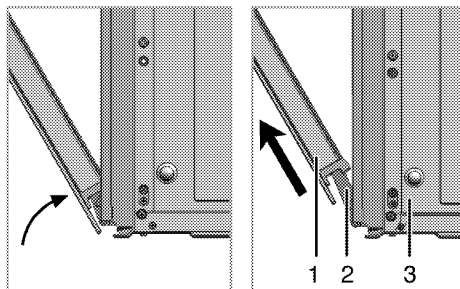
### Снятие дверцы духового шкафа

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



- Передняя дверца

- Петля
- Духовый шкаф



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

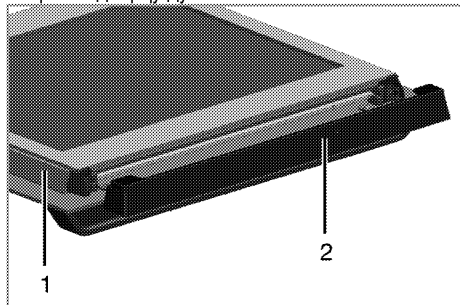


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

### Снятие внутреннего стекла дверцы

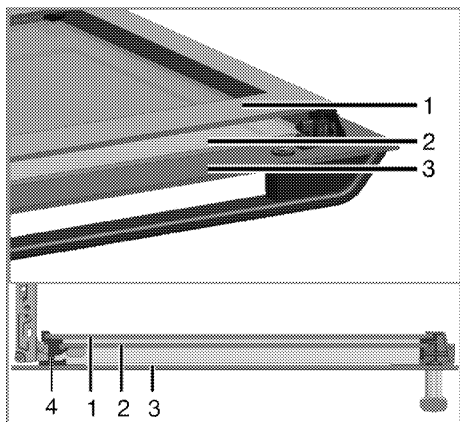
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



- Рамка
- Пластмассовая накладка

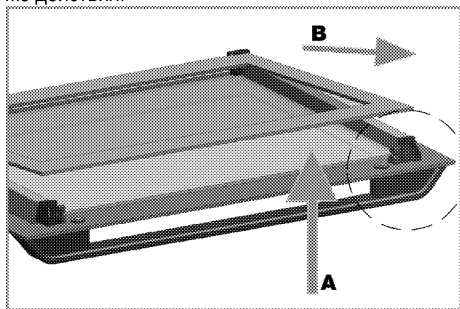
Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Первое внутреннее стекло
- 2 Внутреннее стекло
- 3 Внешнее стекло
- 4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

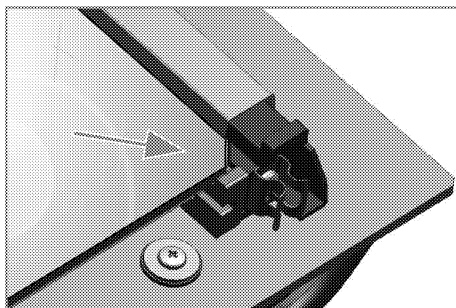
Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

## 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!



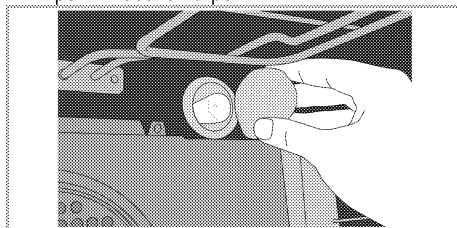
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

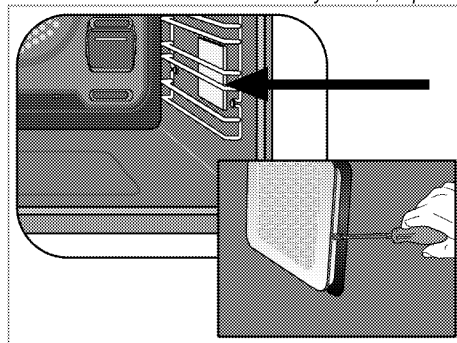
1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



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

## Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 40.*



3. Снимите стеклянный плафон с помощью отвертки.
4. Выверните лампочку освещения духового шкафа и установите на ее место новую.
5. Установите на место стеклянный плафон и проволочные направляющие.

## 7 Поиск и устранение неисправностей

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

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

**При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.**

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

**Прибор не работает.**

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 30)*

**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.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



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.



Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project ([www.freetype.org](http://www.freetype.org)). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.





