

# beiko

**Духовка**

**Посібник користувача**

**Фурна**

**Ръководство за употреба**



**FSE56000GW**

**UK / BG**

485.3023.24/R.AA/4.01.2022/4-4

7786982910

# Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

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

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

## Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

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

Загальні правила техніки безпеки .....	4
Електрична безпека .....	5
Безпека виробу .....	6
Призначення .....	9
Захист дітей .....	10
Утилізація старого приладу .....	10
Утилізація пакувальних матеріалів .....	11
Утилізація старого приладу .....	11

**2 Загальна Інформація** **12**

Огляд .....	12
Вміст упаковки .....	13
Технічні характеристики .....	14

**3 Установка** **16**

До початку установки .....	16
Установка та підключення .....	17

**4 Підготовка** **20**

Поради щодо збереження електроенергії .....	20
Початок використання .....	20
Початкове очищення виробу .....	20
Перше розігрівання .....	21

**5 Правила експлуатації варильної панелі** **22**

Загальна інформація щодо приготування .....	22
Використання варильних панелей .....	22

**6 Використання духовки** **24**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі .....	24
Використання електричної духової шафи .....	25
Робочі режими .....	25
Таблиця часу приготування .....	27
Використання гриля .....	28
Таблиця часу приготування на грилі .....	28

**7 Догляд і технічне обслуговування** **30**

Загальна інформація .....	30
Очищення варильної панелі .....	30
Очищення панелі управління .....	30
Очищення духовки .....	31
Очищення дверцят духовки .....	32
Виймання внутрішнього скла дверцят .....	33
Заміна лампи освітлення духової шафи .....	34

**8 Пошук та усунення несправностей** **36**

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

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

Загальні правила техніки безпеки

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

особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.

- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей. і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники

авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

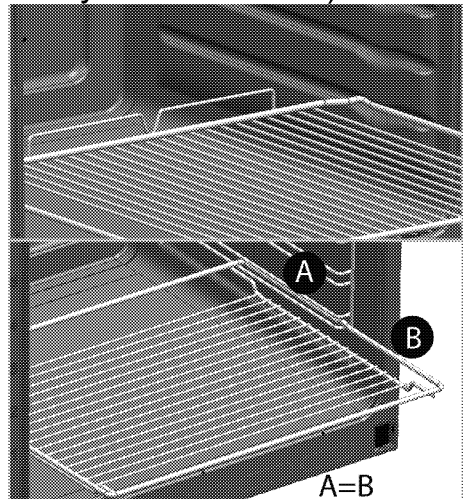
#### Електрична безпека

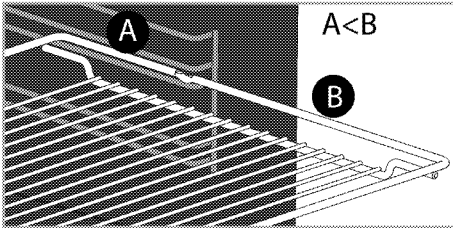
- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У

- разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
  - Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
  - Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
  - Використовуйте шнур живлення, зазначений у таблиці технічних характеристик.

- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
  - Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
  - Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
  - Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
  - У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
  - Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.
- Безпека виробу
- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
  - Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
  - Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)  
Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).





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

для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.

- **УВАГА:** Перед зміною лампи переконайтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнено, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Не закривайте верхню кришку, поки електроконфорки чи конфорки не охолонуть. Перш ніж відкрити верхню кришку, витріть її насухо, щоб вода не потрапила на задні та внутрішні частини духової шафи.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може



призвести до пожежі.

Категорично

**ЗАБОРОНЕНО**

використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.

- **ОБЕРЕЖНО:** За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короткочасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- **УВАГА:** В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних

пристроїв може призвести до нещасливого випадку. Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

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

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою

- нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
  - Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

### Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не

дозволяйте дітям гратися з ним.

- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

### Утилізація старого приладу

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



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

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

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



## **Утилізація пакувальних матеріалів**

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

## **Утилізація старого приладу**

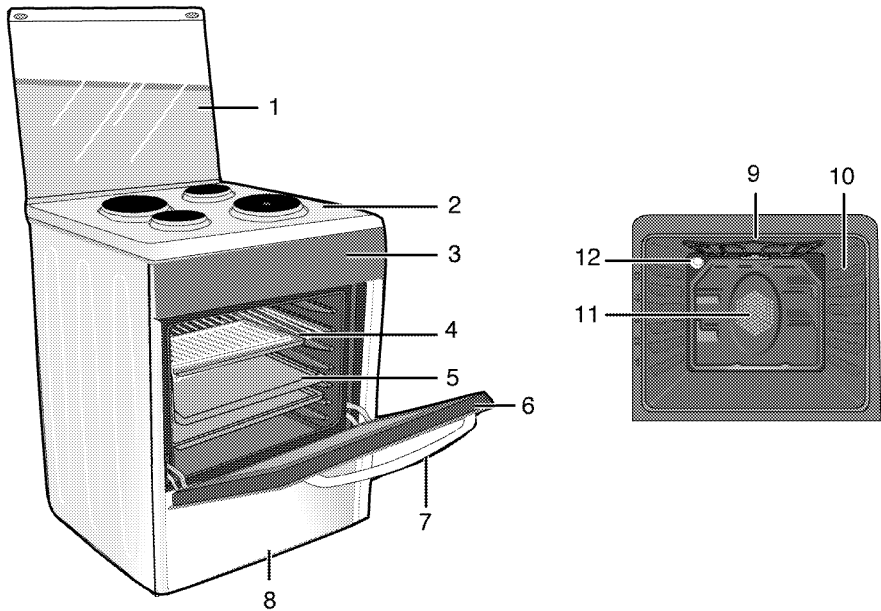
- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній.

Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

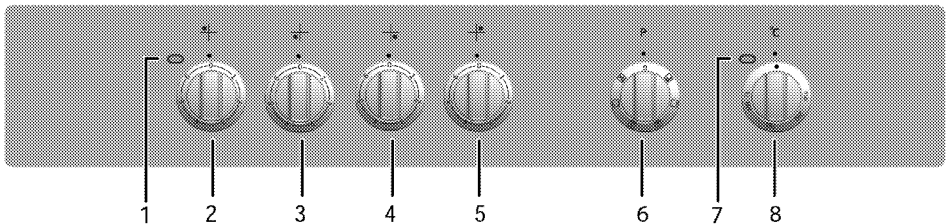
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.
-  Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.
-  Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |                     |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| 1 Верхня кришка     | 8 Нижня частина                            |
| 2 Панель пальника   | 9 Нагрівальний елемент гриля               |
| 3 Панель управління | 10 Положення полиць                        |
| 4 Полиця-решітка    | 11 Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 5 Деко              | 12 Лампочка                                |
| 6 Передні дверцята  |                                            |
| 7 Ручка             |                                            |



- |                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Сигнальна лампочка              | 5 Електроконфорка Задній правий |
| 2 Електроконфорка Задній лівий    | 6 Ручка вибору функції          |
| 3 Електроконфорка Передній лівий  | 7 Лампочка термостата           |
| 4 Електроконфорка Передній правий | 8 Ручка термостата              |

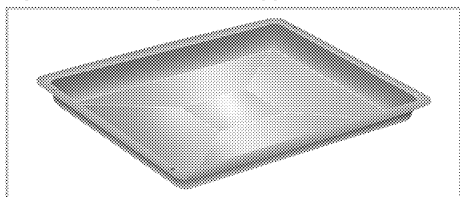
## Вміст упаковки

**i** Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

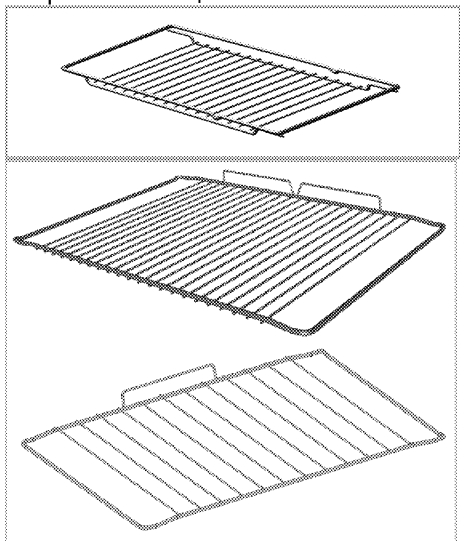
### 2. Стандартне деко

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



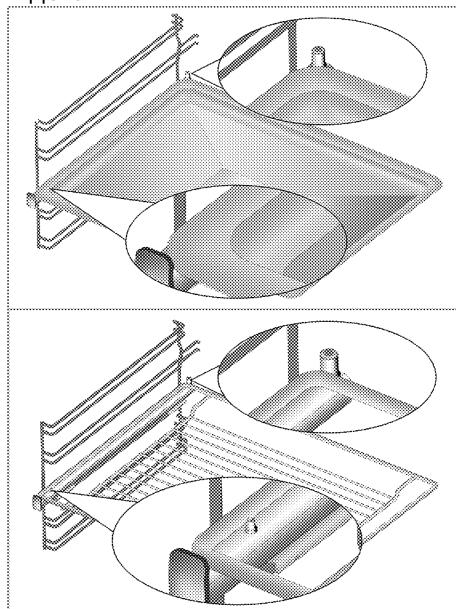
### 3. Решітчастий гриль

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



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

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати деко й решітчасту полицю. Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



## Технічні характеристики

<b>ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ</b>	
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	850 мм/500 мм/600 мм
Напруга/частота	220-240 В/380-415 В ~ 3N 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	7.5 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
<b>Варильна поверхня</b>	
<b>Конфорки</b>	
Задній лівий	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	145 мм
Живлення	1000 Вт
Передній лівий	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	180 мм
Живлення	2000 Вт
Передній правий	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	145 мм
Живлення	1000 Вт
Задній правий	<b>Електроконфорка</b>
Розмір	180 мм
Живлення	1500 Вт
<b>ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ</b>	
Головна духова шафа	<b>Використання вентилятора</b>
Лампа внутрішнього освітлення	15–25 Вт
Енергоспоживання гриля	1.6 кВт

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

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

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

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

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

### 3 Установка

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

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

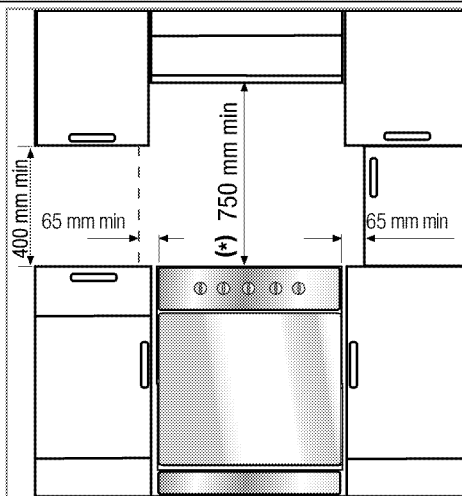
**!** Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

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

#### До початку установки

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

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



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



висяжки не вказано жодного розміру, ця висота повинна бути не менше 650 мм.

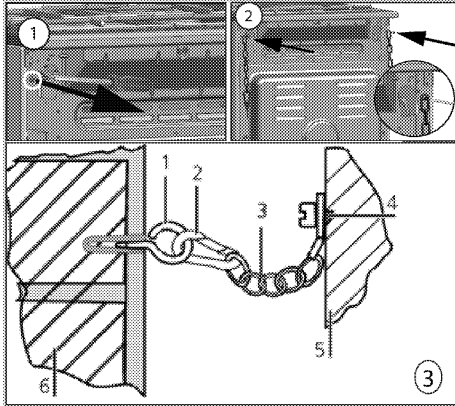
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).

### Запобіжний ланцюжок

Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його двома запобіжними ланцюжками, які входять до комплекту постачання.

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

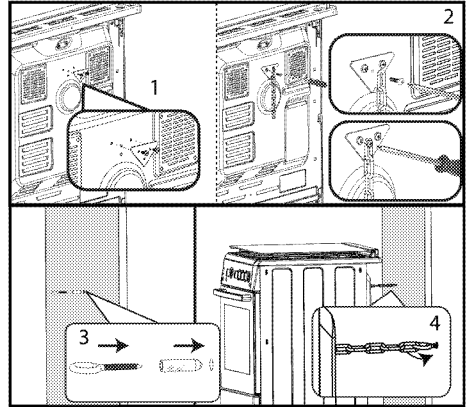


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть

його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання. Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.



- Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим.

Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

### Установка та підключення

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

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

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

**i** Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

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

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

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у

паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна таблицка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

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

### Під'єднання кабеля електроживлення

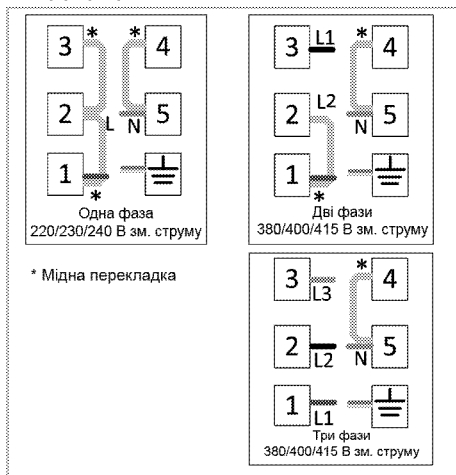
**i** Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід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

**1. Якщо кабель електроживлення не входить до комплекту постачання пристрою, кабель електроживлення, обраний з таблиці (Технічні характеристики, стор. 14) відповідно до характеристик електромережі у вас вдома, слід під'єднувати до пристрою відповідно до інструкцій на комутаційній схемі.**

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

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

- Відкрийте кришку клемної колодки за допомогою викрутки.
- Пропустіть кабель електроживлення через кабельний затискач під клемою і прикріпіть його до корпусу затискним гвинтом на кріпленні кабелю.
- Під'єднайте кабелі відповідно до схеми, яка входить до комплекту постачання.



- Закрийте кришку клемної колодки після підключення кабелів.
- Прокладіть кабель живлення так, аби він не контактував із пристроєм і не був затиснений між пристроєм і стіною.

**i** Для забезпечення безпеки кабель не має перевищувати 2 метри завдовжки.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- Регулювання ніжок духової шафи**  
Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.  
Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

### Остання перевірка

- Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
- Перевірте роботу електричних функцій.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

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

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

- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном. Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту конфорок і дна каструль. Бруд зменшить теплопровідність між конфоркою та дном каструлі.
- Під час тривалого приготування вимикайте конфорку за 5-10 хвилин до завершення часу приготування. Завдяки залишковому теплу економія енергоспоживання може досягти 20%.
- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом.

### Початок використання

#### Початкове очищення виробу

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

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

## Перше розігрівання

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



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

## Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.

6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 25*

## Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 28.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 28*

## Електроконфорка

1. Перш ніж користуватися приладом, слід випалити будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин. Дайте конфорці попрацювати при середній температурі протягом 8 хвилин. Протягом цієї процедури на ній не має стояти посуд і контейнери.



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

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



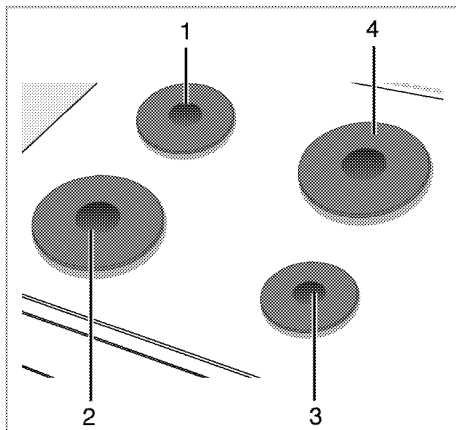
Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.

- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.

Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок. Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Використання варильних панелей



- 1 Електроконфорка 14-16 см
- 2 Електроконфорка 18-20 см
- 3 Електроконфорка 14-16 см

- 4 Електроконфорка 18-20 см перелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.

### Використання конфорок

Ручки управління варильною панеллю можна повертати в обох напрямках для поступового керування температурою.

- i** Якщо варильну панель оснащено конфорками з функцією швидкого нагрівання, відповідну конфорку позначено червоною крапкою.

### Захист від перегрівання

Конфорки потужністю понад 1000 Вт мають захист від перегрівання.

Захист від перегрівання знижує потужність нагріву конфорки в таких випадках:

- на конфорці відсутній посуд або каструля;
- на конфорці розміщено порожній посуд або каструлю;

- дно посуду чи каструлі не є плоским.

### Вмикання конфорок

Керуйте конфорками за допомогою ручок управління. Щоб отримати потрібну потужність нагрівання, поверніть ручку управління конфоркою до відповідного рівня.

Рівень нагрівання	1	2-3	4-6
	розігрівання	тушкування, готування на повільному вогні	приготування, смаження, кип'ятіння

### Вимикання конфорок

Поверніть ручку управління конфоркою у ВИМКНЕНЕ (верхнє) положення.

## 6 Використання духовки

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



Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

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

### Поради щодо запікання

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

### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.

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

### Поради щодо приготування на грилі

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

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до



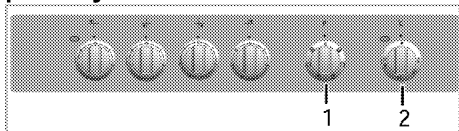
комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.



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

## Використання електричної духової шафи

Вибір температури й робочого режиму



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

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

»

### Вимкнення електричної духової шафи

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

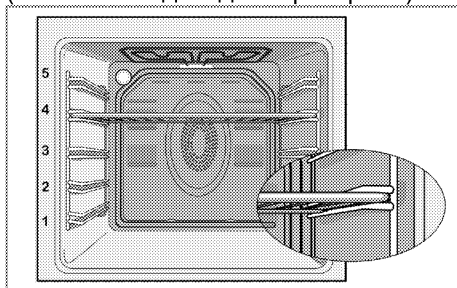
### Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль

необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

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

(Залежить від моделі пристрою.)



### Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

#### Нагрівання згори та знизу



Страва нагрівається згори та знизу. Їжа нагрівається одночасно згори та знизу.

Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком.

### Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування. Ця функція також спрощує чищення парою.



### Нагрівання згори та знизу з обдуванням



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

### Турбогриль



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

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

### Гриль + обдування



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

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

### Швидке нагрівання



Ця функція дає змогу швидко розігріти духову шафу, але не підходить для приготування страв.

- Вибравши цю функцію, задайте потрібну температуру. Вимкнеться лампа температури, і духову шафу почне розігріватися.
- Лампа вимкнеться після того, як розігрівання завершиться. Тепер виберіть потрібну функцію приготування.

## Таблиця часу приготування

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

## Запікання та смаження

**i** Першою полицею духовки є **нижня полиця**.

Страва	Кількість піддонів	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
**Пирого на деці	Один піддон		3	175	30 ... 45
**Кекс в формі	Один піддон		3	175	30 ... 50
**Кекс у паперовій обгортці	Один піддон		3	160 ... 170	20 ... 30
**Бісквітний торт	Один піддон		3	180 ... 200	10 ... 20
**Печиво	Один піддон		3	160 ... 170	20 ... 30
**Тісто для випічки	Один піддон		3	200	20 ... 30
**Здобна випічка	Один піддон		3	190	25 ... 35
**Дріжджі	Один піддон		3	190	20 ... 40
**Газанья	Один піддон		2	180	25 ... 45
**Піца	Один піддон		2	200	15 ... 25
Біфштекс (цільний)/печеня	Один піддон		2	25 мін. 220, потім 180 ... 190	80 ... 100
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон		2	25 мін. 220, потім 180 ... 190	60 ... 90
Смажене курча	Один піддон		2	15 мін. 250/маж, потім 190	55 ... 65
Індичка (нарізана)	Один піддон		2	25 мін. 250/маж, потім 190	60 ... 100
Риба	Один піддон		3	200	20 ... 30

(\*\*) Для способів приготування, які потребують попереднього розігріву, на початку приготування виконайте попереднє нагрівання духової шафи до встановленої температури.

### Поради щодо випікання кексів і тортів

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

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

### Поради щодо випікання тіста

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

кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

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

### Поради щодо приготування овочів

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

### Використання гриля

- !** Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

### Увімкнення гриля

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

### Вимкнення гриля

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



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

### Таблиця часу приготування на грилі

#### Приготування за допомогою електричного гриля

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

# залежно від товщини

\*Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин

\*\*Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

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

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

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

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



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



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

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

Не користуйтеся гострими металевими скребками чи жорсткими абразивними засобами для чищення склокерамічної поверхні. Це може її пошкодити.



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

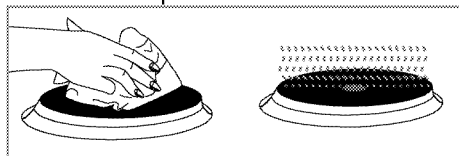


Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Очищення варильної панелі

#### Електричні варильні панелі

1. Вимкніть конфорки й зачекайте, доки вони охолонуть.
2. За необхідності скористайтеся засобом для чищення конфорок (засоби для чищення/кондиціонери доступні у спеціалізованих магазинах).
3. Після чищення увімкніть нагрівання на кілька хвилин, аби підсушити верхню частину.
4. Для захисту верхньої поверхні конфорки регулярно змащуйте її тонким шаром машинної оливи.



#### Очищення панелі управління

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

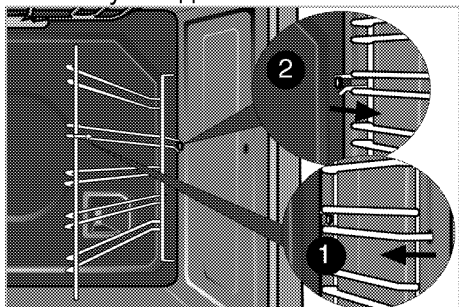
**i** Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

## Очищення духовки

**Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)**

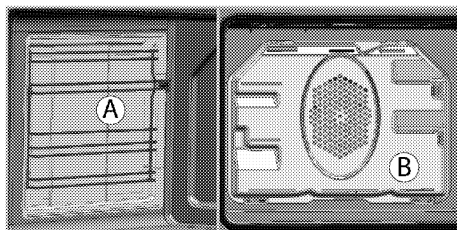
**(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

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



**Стінки з каталітичним покриттям (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

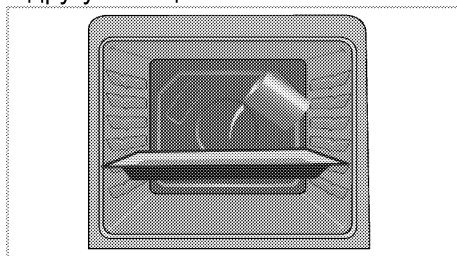
Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.



## Просте чищення парою

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 300 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



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

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

### Очищення дверцят духовки

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

Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

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

### Очищення дверцят духовки

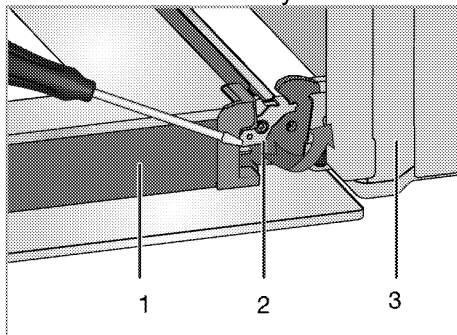
**i** Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою м'якого

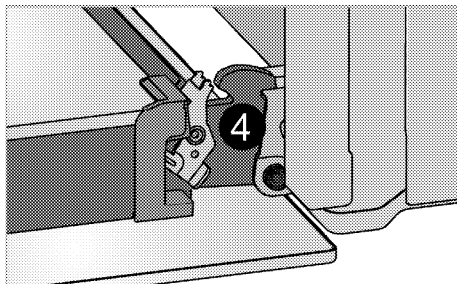
засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

### Демонтаж дверцят духової шафи

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

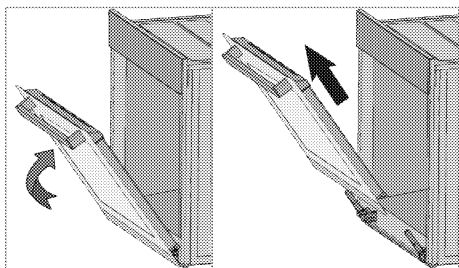


- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуňte передні дверцята.





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

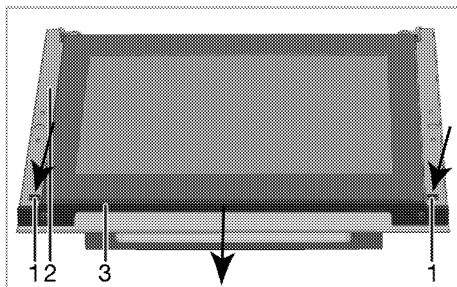
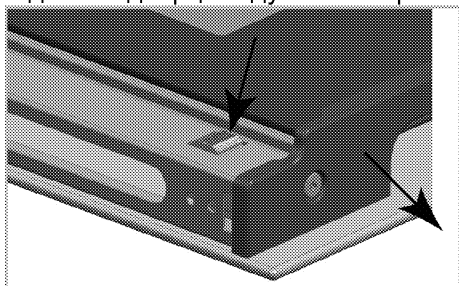
**i** Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

## Виймання внутрішнього скла дверцят

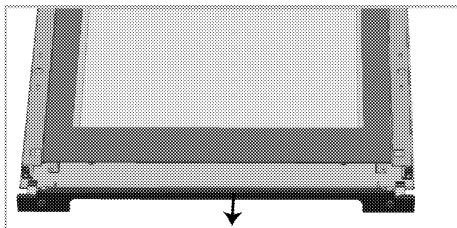
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

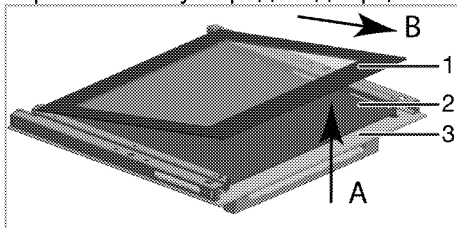
Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Засувка
- 2 Рама
- 3 Профіль



Як показано на малюнках вище, натисніть на засувки (1) і одночасно потягніть профіль (3) до себе, щоб витягнути профіль, прикріплений до верхнього боку передніх дверцят.



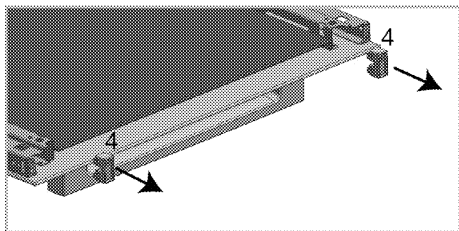
- 1 Внутрішня скляна панель
- 2 Середня скляна панель\*
- 3 Зовнішня скляна панель

\* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку **А** й витягніть її в напрямку **В**.

Якщо пристрій має середню скляну панель;

Потягніть з'єднувальні елементи тримача скла в центрі, як показано на малюнку, щоб витягнути їх з панелі.



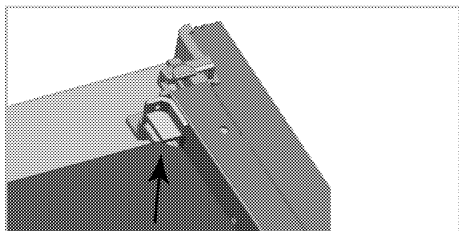
4 З'єднувальні елементи тримача скла\*

\* . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Повторіть ці дії, щоб зняти середню скляну панель (2). Під час складання дверцят спочатку слід встановити середню скляну панель (2).

Скляну панель необхідно вставити таким чином, щоб вона увійшла у пластмасовий тримач, як показано на малюнку.

**i** В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.



Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, щоб поверхня з написом була звернута до середньої скляної панелі. Важливо, щоб нижній кут внутрішньої скляної панелі обов'язково був вставлений в нижній пластмасовий тримач.

**i** В іншому випадку скляна панель не увійде повністю і буде вібрувати або зламається.

Не забудьте помістити з'єднувальні елементи тримача скла в відповідні пази.

І, нарешті, натисніть на засувки профілю, щоб вони знову ввійшли в пази.

## Заміна лампи освітлення духової шафи

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

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

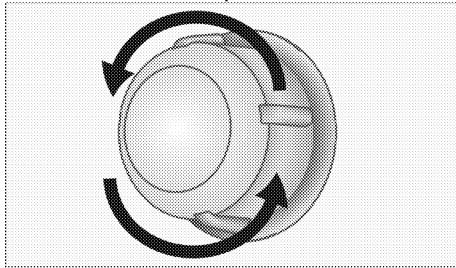
**i** Розташування лампи може відрізнятись від зображення на малюнку.

**i** Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

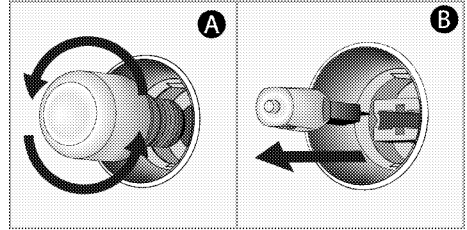
**i** Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

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

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



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



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## 8 Пошук та усунення несправностей

### Під час використання духової шафи виділяє пару.

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

### Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

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

### Пристрій не працює.

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

### Підсвічування духової шафи не працює.

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

### Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*



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

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,  
Туреччина

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluçe, 34445, Turkey)

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

Термін служби десять років

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

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

# beko

Фурна  
Ръководство за употреба



BG

# Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

## Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



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

## ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

### **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4**

Обща безопасност.....	4
Електрическа безопасност .....	5
Безопасност при използването на продукта .....	6
Предвидена употреба.....	9
Безопасност за децата .....	10
Изхвърляне на остарелия продукт .....	10
Изхвърляне на опаковъчните материали .....	10
Бъдещо транспортиране .....	11

### **2 Основна информация 12**

Общ преглед.....	12
Съдържание на пакета .....	13
Технически спецификации .....	14

### **3 Монтаж 16**

Преди монтажа .....	16
Инсталация и свързване .....	17

### **4 Подготовка 20**

Съвети за спестяване на енергия .....	20
Първо ползване .....	20
Първоначално почистване на уреда ..	20

Първоначално загряване.....	21
-----------------------------	----

### **5 Как да работите с котлона 22**

Обща информация за готвенето.....	22
Използване на котлоните.....	22

### **6 Как да работите с фурната 24**

Основна информация за готвене, печене и грила .....	24
Как да работите с електрическата фурна .....	25
Режими на работа.....	25
Таблица с времето за готвене .....	27
Как да работите с грила.....	28
Готварска плоча за печене .....	29

### **7 Поддържане и грижа 30**

Обща информация.....	30
Почистване на котлона .....	30
Почистване на контролния панел .....	31
Почистване на фурната .....	31
Почистване на вратата на фурната.....	32
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата .....	33
Подмяна на лампата във фурната .....	34

### **8 Отстраняване на повреди 36**

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### **Обща безопасност**

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени

физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда. Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на



оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.

- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

#### Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със

или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.

- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Използвайте само захранващ кабел, отговарящ на характеристиките, посочени в "Технически спецификации".
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран

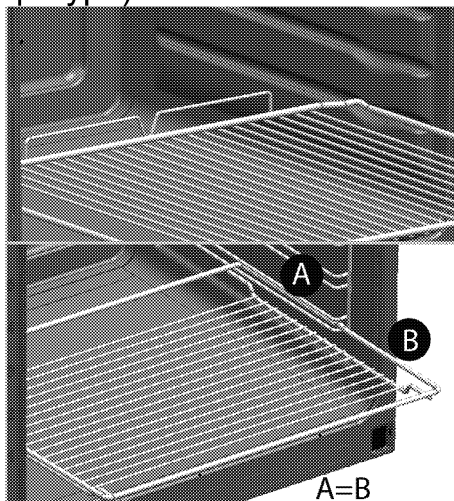
- във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрива. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свързките може да се повредят.
  - Не заклещвайте хранящия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
  - Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
  - В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от храняването. За да направите това, изключете бутона вкъщи.
  - Проверете дали напрежението на бутона е съвместимо с продукта.
- Безопасност при използването на продукта
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
  - Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
  - Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
  - Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи

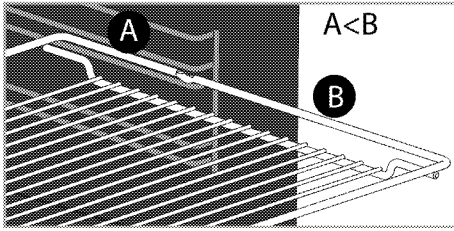
отстранени по време на употреба.

- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загревайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистван

на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

- (Варира в зависимост от модела на уреда.)  
Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката  
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).





- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рискът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че захранващият кабел на уреда или прекъсвачът са изключени, преди да смените лампата, за да се избегне риска от токов удар.
- Не пускайте капака преди котлоните и горелките да са се охладили. ПОдсушете горния капак преди да го отворите за да избегнете изтичане на вода в задната част и вътрешността на фурната.
- За да се предотврати прекомерно нагряване, уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете

- уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
  - Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

### • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да седат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

## Изхвърляне на остарелия продукт

**Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти:**



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за ихвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

**Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:**

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

## Изхвърляне на опаковъчните материали


- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на


продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

### **Бъдещо транспортиране**

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.

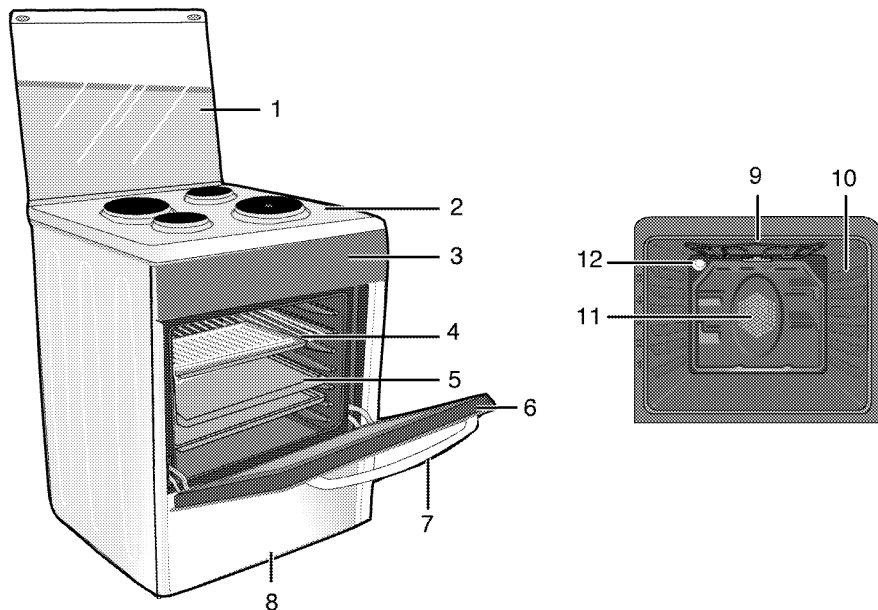
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

 Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.

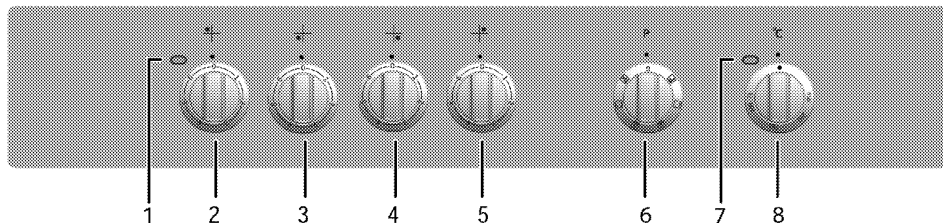
 Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

## 2 Основна информация

### Общ преглед



- |                   |                                                |
|-------------------|------------------------------------------------|
| 1 Горен капак     | 8 Долна част                                   |
| 2 Плоча на котлон | 9 Нагревател на грила                          |
| 3 Контролен панел | 10 Положения на скарата                        |
| 4 Метална скара   | 11 Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча) |
| 5 Тава            | 12 Лампа                                       |
| 6 Предна врата    |                                                |
| 7 Дръжка          |                                                |



- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Предупредителна лампа            | 5 Електрически котлон Заден десен |
| 2 Електрически котлон Заден ляв    | 6 Селектор за функциите           |
| 3 Електрически котлон Преден ляв   | 7 Лампа на термостата             |
| 4 Електрически котлон Преден десен | 8 Селектор за термостата          |



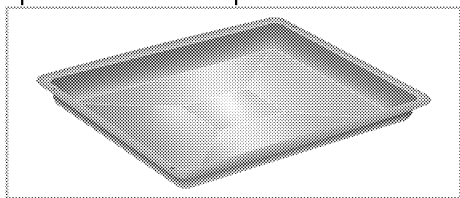
## Съдържание на пакета

**i** Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

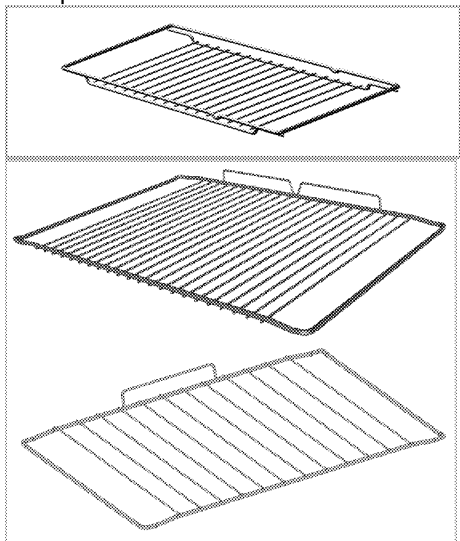
### 2. Стандартна тава

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



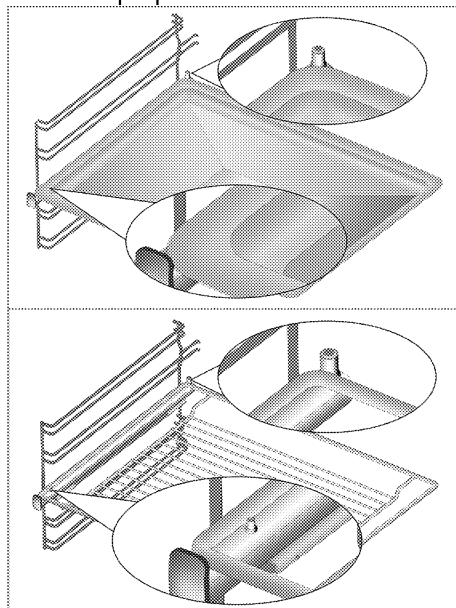
### 3. Телена скара

Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



### 4. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка. (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и теления рафт. Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.





## Технически спецификации

<b>ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ</b>	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/500 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V/380-415 V ~ 3N 50 Hz
Обща консумация на енергия	7.5 kW
Кабел тип/сечение	мин.H05VV-FG 5 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
<b>ПЛОТ</b>	
<b>Горелки</b>	
Заден ляв	<b>Електрически котлон</b>
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Преден ляв	<b>Електрически котлон</b>
Размер	180 мм
Мощност	2000 W
Преден десен	<b>Електрически котлон</b>
Размер	145 мм
Мощност	1000 W
Заден десен	<b>Електрически котлон</b>
Размер	180 мм
Мощност	1500 W
<b>ФУРНА/ГРИЛ</b>	
Основна фурна	<b>С помощта на вентилатор</b>
Вътрешна лампа	15-25 W
Енергийна консумация на грила	1.6 kW

# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

 Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

 Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

**i** Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

**i** Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.

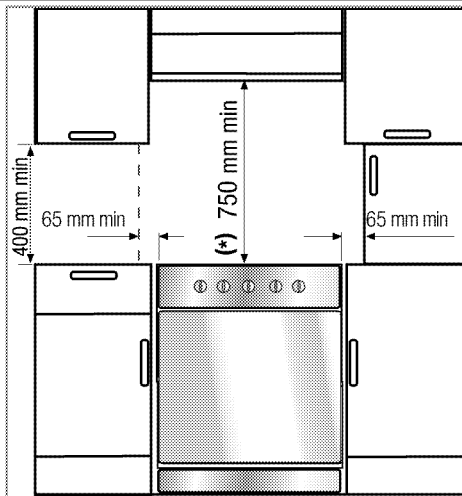
**!** Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

**!** Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

#### Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода.

Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.



- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400mm над нивото на нагреващата плоча оставете разстояние от 65mm от страни, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 mm над повърхността на котлоните.
- (\*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в

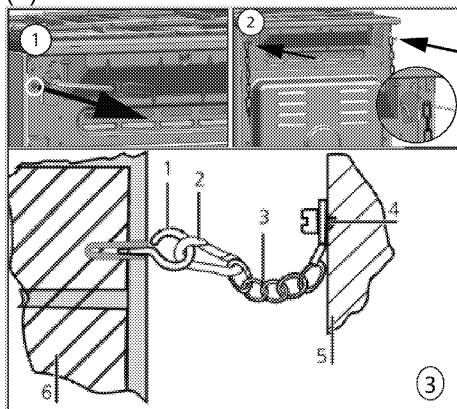
ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.

- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

### Обезопасителна верига Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).

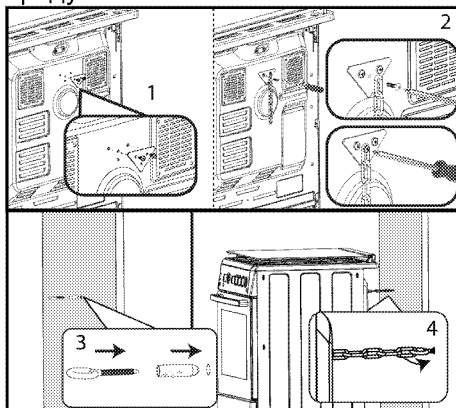


- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

### Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната.

Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



- i** Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

### Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

- i** Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охладителните тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави на право върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.

**i** Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

### **Свързване към електричеството**

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

**!** Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

**!** Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от

вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

**!** Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването. Съществува риск от токов удар!

### **Свързване на захранващия кабел**

**i** При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

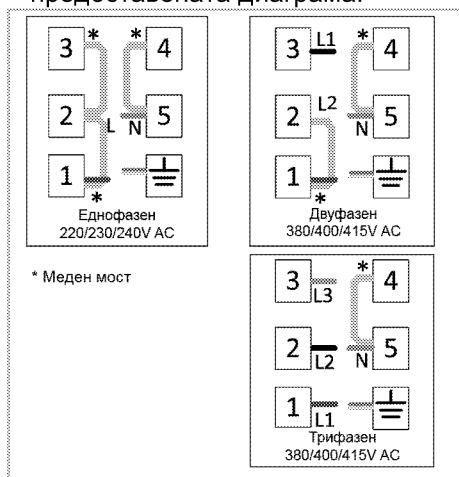
**1. Ако с продукта не е доставен захранващ кабел**, трябва да изберете захранващ кабел от таблицата (*Технически спецификации, стр. 14*) в съответствие с електрическата инсталация в дома ви и той трябва да бъде свързан към продукта като следвате указанията в диаграмата за кабела.

Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до

(не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

**i** Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

- Отворете капака на захранващия блок с отвертка.
- Прокарайте захранващия кабел през скобата за кабела под терминала и закрепете основната част с вградения винт върху скобата.
- Свържете кабелите според предоставената диаграма.



5. След като завършите свързването на жиците, затворете капака на терминала.

6. Прокарайте захранващия кабел така, че да не докосва уреда и да не се заклепти между уреда и стената.

**i** Захранващият кабел не бива да е по-дълъг от 2 м с цел безопасност.

• Бутнете уреда към кухненската стена.

• **Регулиране на крачетата на фурната**

Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.

С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

**Финална проверка**

- Свържете уреда отново към захранването.
- Проверете електрическите функции.

## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия


Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуредата по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгръване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.

- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.
- Поддържайте котлоните и дъното на тенджерите чисти. Наслажденията от мръсотия намаляват проводимостта между котлона и дъното на тенджерата.
- При по продължително готвене, изключете котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при ползване на остатъчната топлина.
- Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта.

### Първо ползване

#### Първоначално почистване на уреда

-  Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.



2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

### **Първоначално загряване**

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагани, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

### **Електрическа фурна**

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 25*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 25*

### **Грил-фурна**

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 28*
4. Пуснете фурната за около 15 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 28*

### **Котлон**

1. Всички остатъци или предпазни слоеве трябва да се изгорят преди първата употреба. Пуснете котлона на средна температура за 8 минути без никакви съдове отгоре. През време на тази процедура върху котлона не бива да се поставят никакви тенджери или други съдове.



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизания пушек и миризма.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио.

Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал..

Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загрявате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджерата отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда

тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.

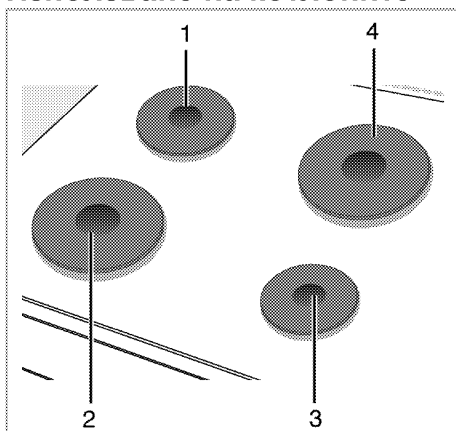
Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.

- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.

Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

### Използване на котлоните



- 1 Електрически котлон 14-16 см
- 2 Електрически котлон 18-20 см
- 3 Електрически котлон 14-16 см

- 4 Електрически котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

#### **Използване на котлоните**

Копчетата на котлоните може да се въртят в двете посоки осигурявайки температурен контрол на степени.

- i** Ако котлонът е оборудван с функция бързо загряване, съответния котлон ще бъде маркиран с червена точка.

#### **Защита от прегряване**

Котлоните с мощност над 1000 W са оборудвани с защита от прегряване. Защитата от прегряване понижава мощността на котлона в следните случаи:

- Върху котлона няма поставена тенджерата или друг съд.
- Върху котлона е поставена празна тенджерата или друг съд.

- Дъното на съда или тенджерата не е плоско.

#### **Включване на котлоните**

Използвайте копчетата на котлоните за да ги пуснете. Завъртете копчетата на котлоните на съответното ниво за да го активирате.


Ниво на готвене	1	2 — 3	4 — 6
	загряване	задушаване, къкрене	готвене, печене, варене


#### **Изключване на котлоните**

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готвене, печене и грила

 Горещите повърхности могат да причинят изгаряния! Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

 Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

### Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.

- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

### Съвети за запичане

- Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
  - Плъзнете теления рафт или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете на грил върху теления рафт, плъзнете тавата на долния рафт, за да събира мазнината. Тавата за печене, която трябва да се плъзне, трябва да бъде с размер, който покрива цялата площ за печене. Тази тава може да не се доставя с продукта. За по-лесно почистване, добавете вода в тавата за мазнината.

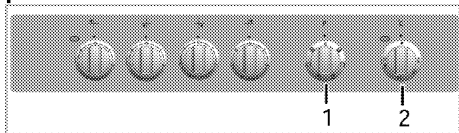


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.

Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

## Как да работите с електрическата фурна

### Избор на температура и режим на работа



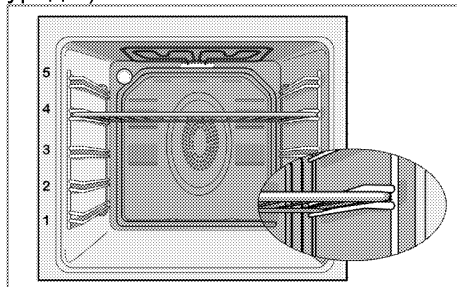
- 1 Селектор за функциите
  - 2 Селектор за термостата
- 1.Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.
  - 2.Настройте копчето за температурата на желаната температура.
- » Фурната се загрева до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

### Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата. Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната.

Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил. (Варира в зависимост от модела на уреда.)



### Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

#### Горен и долен нагревател



Горният и долен нагревател работят. Яденето се загрева едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

#### Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.



Тази функция трябва да се използва и за лесно парно почистване.

## Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

## Цял грил



Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

## Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

## Предварително загряване



Тази функция се използва за по-бързо загряване на фурната; тя не е подходяща за печене на ястия.

- Изберете желаната температура след избиране на тази функция. Лампичката на температурата светва, а фурната се загрява.
- Лампичката изгасва след като процесът по загряване приключи. Сега изберете желаната функция за да пригответе ястието.

## Таблица с времето за готвене

**i** Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

## Печене и запичане

**i** Първото ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Брой тава	Режим на работа	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
**Кексове в тава	Една тава		3	175	30 ... 45
**Кексове във форма	Една тава		3	175	30 ... 50
**Кексове в готварска хартия	Една тава		3	160 ... 170	20 ... 30
**Пандишпан	Една тава		3	180 ... 200	10 ... 20
**Сладки	Една тава		3	160 ... 170	20 ... 30
**Тесто за сладки	Една тава		3	200	20 ... 30
**Мазна баница	Една тава		3	190	25 ... 35
**Мая	Една тава		3	190	20 ... 40
**Лазаня	Една тава		2	180	25 ... 45
**Пица	Една тава		2	200	15 ... 25
Бифтек (цял) / Печено	Една тава		2	25 мин. 220, тогава 180 ... 190	80 ... 100
Пилешки бут (касерол)	Една тава		2	25 мин. 220, тогава 180 ... 190	60 ... 90
Печено пиле	Една тава		2	15 мин. 250/max, тогава 190	55 ... 65
Пуйка (Нарязана на филии)	Една тава		2	25 мин. 250/max, тогава 190	60 ... 100
Риба	Една тава		3	200	20 ... 30

(\*\*) За процесите на готвене, които изискват предварително загряване, в началото на процеса предварително загрейте фурната, докато достигне зададената температура.

### Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .

- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

### Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

**i** Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.

- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

### Как да работите с грила



По време на печенето затворете вратата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

### Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

» Лампичката за температурата светва.

### Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.



## Готварска плоча за печене

### Печене с електрически грил

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Препоръчителна температура (°C)**	Време на печене (приблизително)
Риба	Телена скара	4...5	250/max	20...25 мин. #
Нарязано пиле	Телена скара	4...5	250/max	25...35 мин.
Агнешки котлет	Телена скара	4...5	250/max	20...25 мин.
Говеждо печено	Телена скара	4...5	250/max	25...30 мин. #
Телешки котлети	Телена скара	4...5	250/max	25...30 мин. #
Тостер *	Телена скара	4	250/max	1...3 мин.

# в зависимост от дебелината

\*Затоплете предварително за 5 минути.

\*\*Ако температурата на решетката на вашия продукт не може да се регулира, решетката ще работи на препоръчаната температура.

Ястията в тази таблица за готвене са приготвени в съответствие с EN 60350-1, за да е по-лесно за контролните органи да тестват продукта.

Храна	Принадлежности за употреба	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Печен хляб	Телена скара	4	250/max	1...3 мин.
Кюфтета (говеждо) - 12 парчета	Телена скара	4	250/max	25...35 мин.

Обърнете храната след изтичане на 2/3 от общото време на печене на скара.

Препоръчва се да правите предварително загряване за всякакъв вид храни за около 5 минути.

## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.

**!** Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.  
Съществува риск от токов удар!

**!** Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.  
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- **(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)**  
Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като

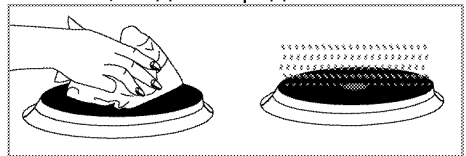
внимавате да забърсвате в една посока.

- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.
- i** Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.
- i** Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

### Почистване на котлона

#### Електрически котлони

1. Изключете котлоните и изчакайте да изстинат напълно.
2. При необходимост почистете плочите с почистващ препарат (можете да намерите почистващи препарати/омекотители в специализираните магазини).
3. След почистване пуснете котлона за няколко минути за да се подсуши отгоре.
4. Периодично намазвайте горната повърхност на плочата с машинно масло, за да го предпазите.



## Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

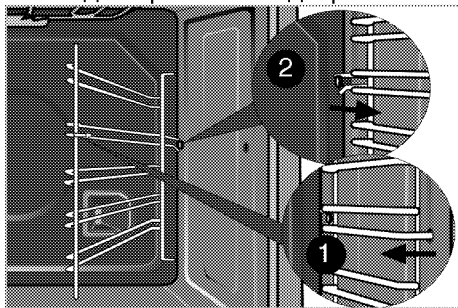
- i** Ако върху вашия продукт има бутони/копчета, не ги сваляйте копчетата за да почистите контролния панел. Това може да повреди контролния панел!

## Почистване на фурната

За почистване на страничната стена(Варира в зависимост от модела на уреда.)

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



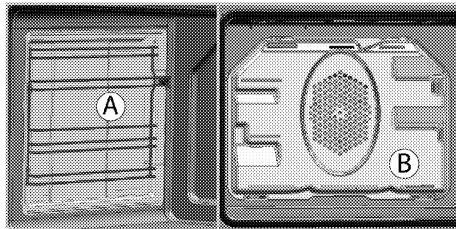
### Каталитичен емайл

(Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешните странични стени (А) и/или задната стена (В) на Вашия продукт могат да бъдат покрити с каталитичен емайл. Каталитични стени имат лек матов цвят и шуплеста повърхност.

Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Благодарение на тяхната перфорирана структура,

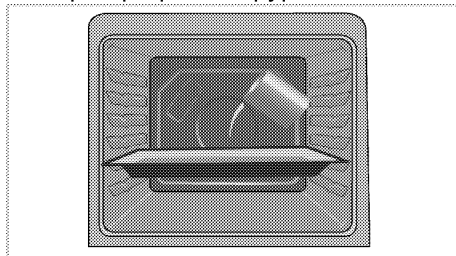
каталитичните повърхности поглъщат мазнина и когато повърхността се запълни с мазнина, започват да блестят. В този случай е препоръчително да замените частите.



### Лесно парно почистване

Осигурява лесно почистване тъй като мръсотията (която не е преседяла твърде дълго) се омекотява от парата, образувана във фурната и от капките вода кондензирани по вътрешните ѝ повърхности.

1. Извадете всички принадлежности от фурната.
2. Налейте 300 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт във фурната.



3. Определете фурната до лесен начин за почистване с пара и тичам при 100 ° C в продължение на 25 минути.
4. Отворете вратата и забършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или парцал.
5. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на упоритите

замърсявания и забършете със сух парцал.

**i** По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е поставена в тавичка, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешната страна на стъкло на вратата, поради което вода може да капе, когато вратата на фурната се отвори. Забършете конденза веднага щом вратата на фурната се отвори.

### Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

**i** Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

### Почистване на вратата на фурната

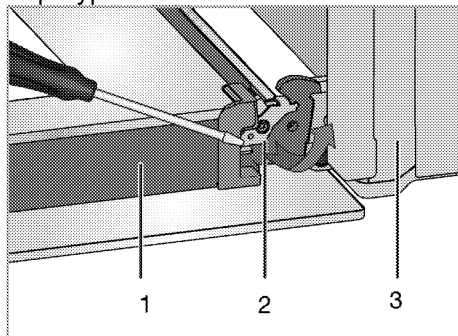
**i** Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги

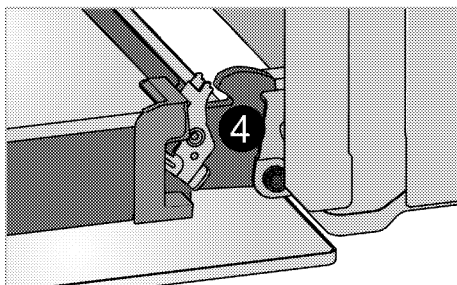
почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

### Сваляне на вратата на фурната

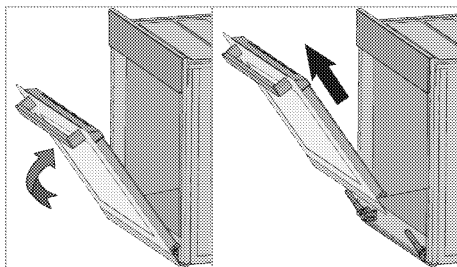
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



- 1 Врата
- 2 Заклучване на пантата(затворена позиция)
- 3 Фурна
- 4 Заклучване на пантата(отворена позиция)



3. Преместете предната врата до половината.



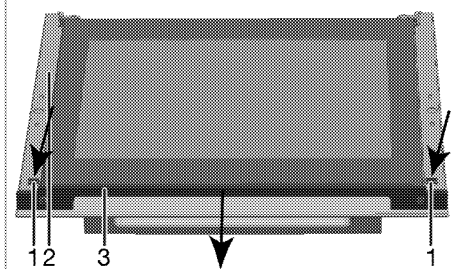
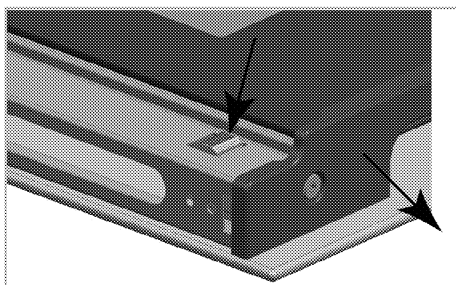
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

**i** Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

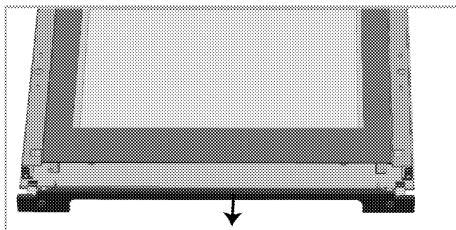
### Сваляне на вътрешното стъкло на вратата (Тази опция е по избор. Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

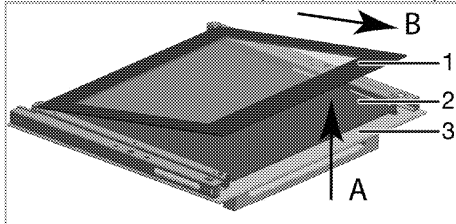
Отворете вратата на фурната.



- 1 Табла
- 2 Рамка
- 3 Профил



За да премахнете профила, прикрепен към горната страна на входната врата, натиснете пластинките (1) и изтеглете профила (3) към себе си едновременно, както е показано на илюстрацията по-горе.



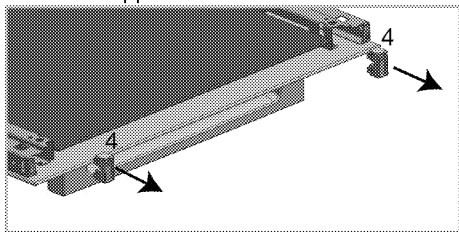
- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел\*

### 3 Външен стъклен панел

- \* (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на „А“ и издърпайте по посока на „В“.

Ако вашият уред е оборудван с вътрешен стъклен панел; Издърпайте свързващите елементи на държача на стъклото в средата, както е показано на фигурата, за да ги освободите от стъклените панели.

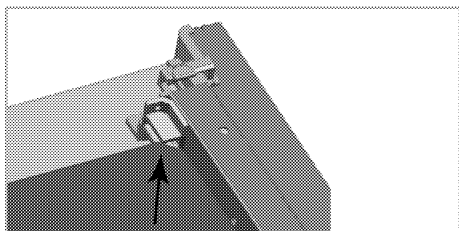


### 4 Свързващ елемент за държач на стъкло\*

- \* (Може да не се предлага за Вашия продукт.)

Повторете същата процедура, за да свалите вътрешния стъклен панел (2). Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Както е показано на фигурата, поставете стъкления панел така, че да влезе в пластмасовия процеп.

- i** В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.



При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.

Много е важно да загнездите долния ръб на най-вътрешния стъклен панел в пластмасовия прорез.

- i** В противен случай, стъкленият панел няма да легне добре и ще бъде подложен на вибрации, които ще причинят счупване.

Моля, не забравяйте да поставите свързващите елементи за държача на стъкло в гнездата им.

Най-накрая, натиснете пластинките на профила, за да могат да влязат отново в гнездата си.

## Подмяна на лампата във фурната

- !** Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- i** В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по -малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.

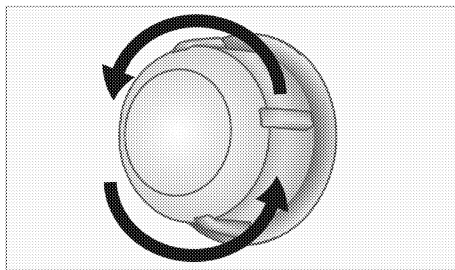
**i** Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

**i** Лампата, която се използва в този уред не е подходящ за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.

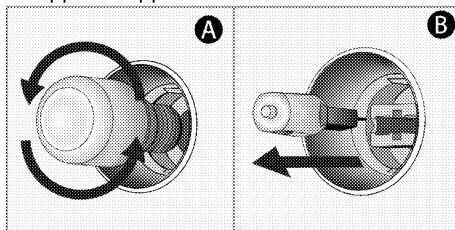
**i** Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

#### **Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:**

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Ако лампата на вашата фурна е от тип (А), показан на фигурата по-долу, можете да я свалите като я въртите така както е показано, и да я подмените. Ако тя е от тип (В), можете да я издърпате и извадите, така както е показано на фигурата, и да я подмените.



4. Монтирайте обратно стъкления капак.

## 8 Отстраняване на повреди

### **Фурната изпуска пара при употреба.**

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

### **Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.**

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

### **Уредът не работи.**

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*

### **Лампата във фурната не работи.**

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

### **Фурната не се загрява.**

- Няма настроени функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

**i** Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.