

## **Built-In oven**

User Manual

## **Kuchenka do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## **Вбудовувана духовна шафа**

Посібник користувача

## Please read this user manual first!

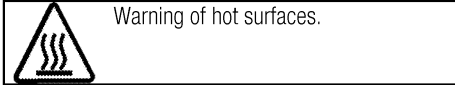
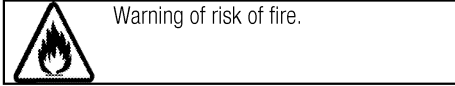
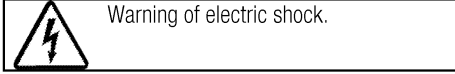
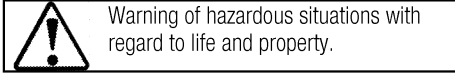
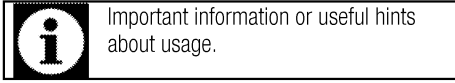
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

CE

## TABLE OF CONTENTS

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

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

### **2 General information 9**

Overview.....	9
Package contents.....	10
Technical specifications.....	11

### **3 Installation 12**

Before installation.....	12
Installation and connection.....	15

### **4 Preparation 16**

Tips for saving energy.....	16
Initial use.....	16
Time setting.....	16

First cleaning of the appliance.....	17
Initial heating.....	17

### **5 How to operate the oven 18**

General information on baking, roasting and grilling.....	18
How to operate the electric oven.....	18
Operating modes.....	19
Using the oven clock.....	20
Using the keylock.....	21
Using the clock as an alarm.....	21
Cooking times table.....	23
How to operate the grill.....	24
Cooking times table for grilling.....	24

### **6 Maintenance and care 25**

General information.....	25
Cleaning the control panel.....	25
Cleaning the oven.....	25
Removing the oven door.....	26
Removing the door inner glass.....	26
Replacing the oven lamp.....	27

### **7 Troubleshooting 28**

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

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

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

### **Electrical safety**

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

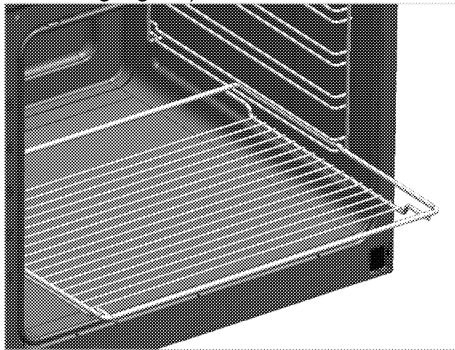
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided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

## **Product safety**

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

accumulation might damage the bottom of the oven.

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



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

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

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

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

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

### **Safety for children**

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

### **Disposing of the old product**

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for

waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

### **Compliance with RoHS Directive:**

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

### **Package information**



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

### **Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the

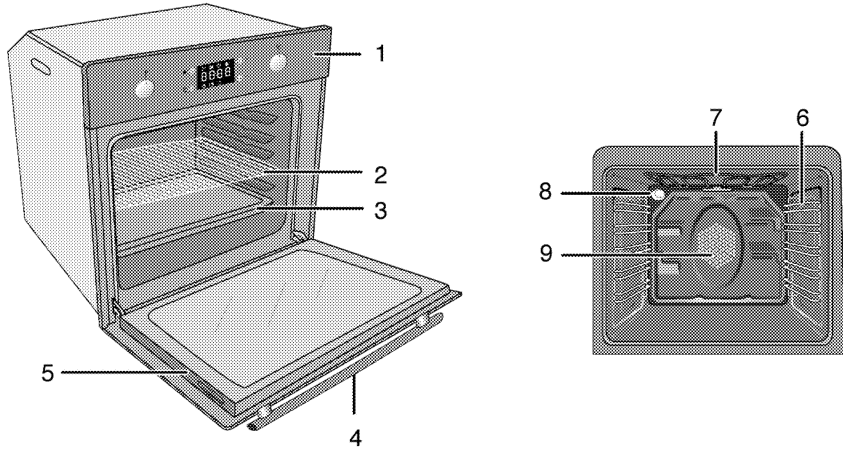
original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

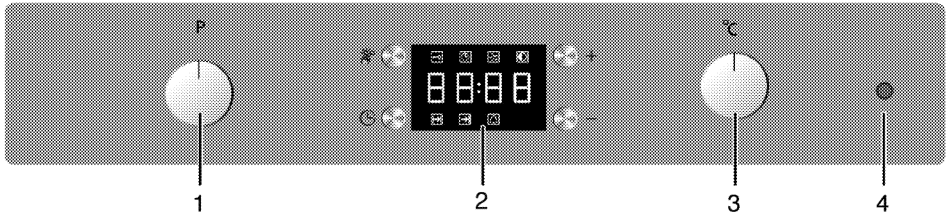
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Shelf positions
- 7 Top heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan motor (behind steel plate)



- 1 Function knob
- 2 Digital timer
- 3 Thermostat knob
- 4 Thermostat lamp

## Package contents

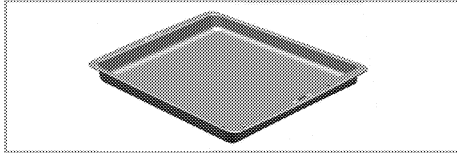


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

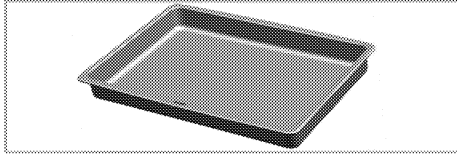
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



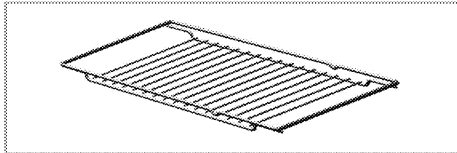
3. **Deep tray**

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



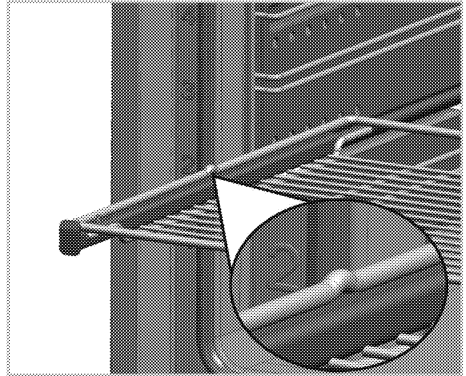
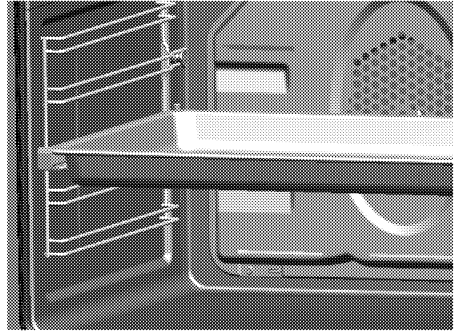
4. **Wire Shelf**

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



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

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

\*\* See. *Installation, page 12.*



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



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



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

## 3 Installation



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



### **DANGER:**

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



### **DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.  
Damaged products cause risks for your safety.

### **Before installation**

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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



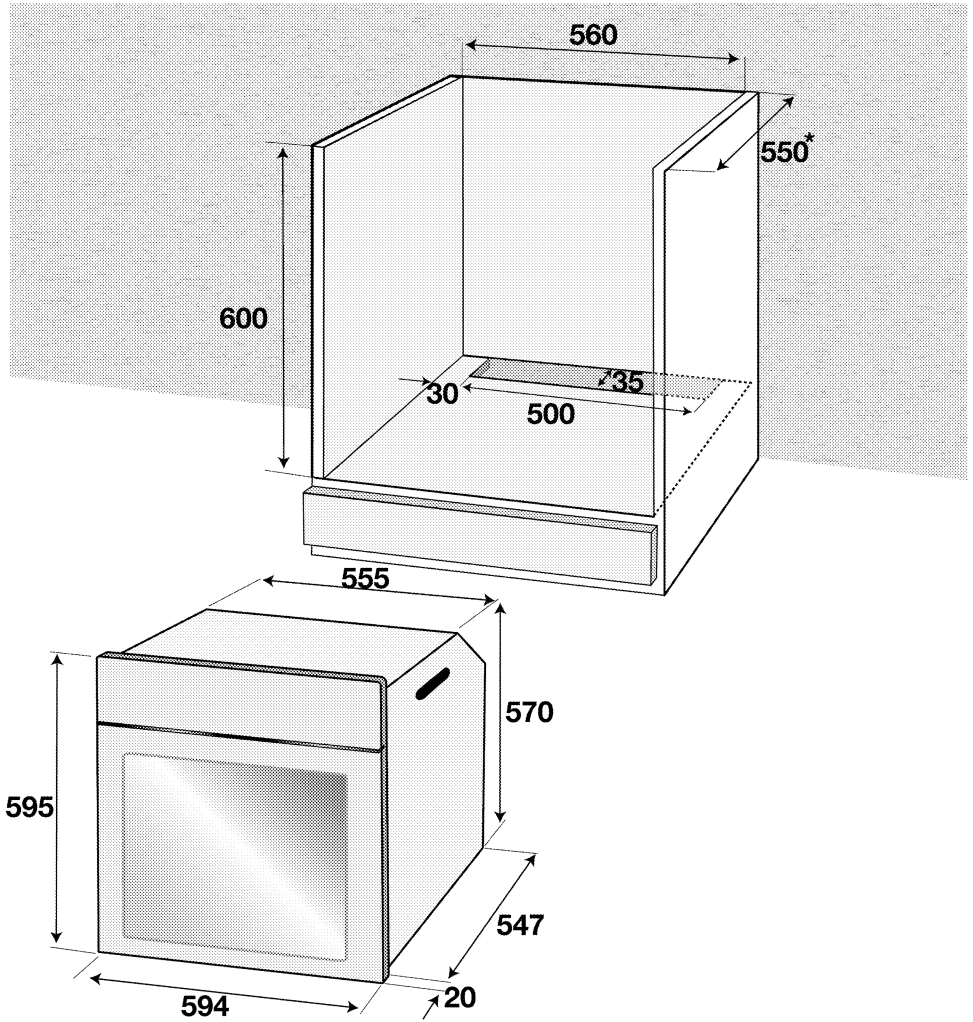
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



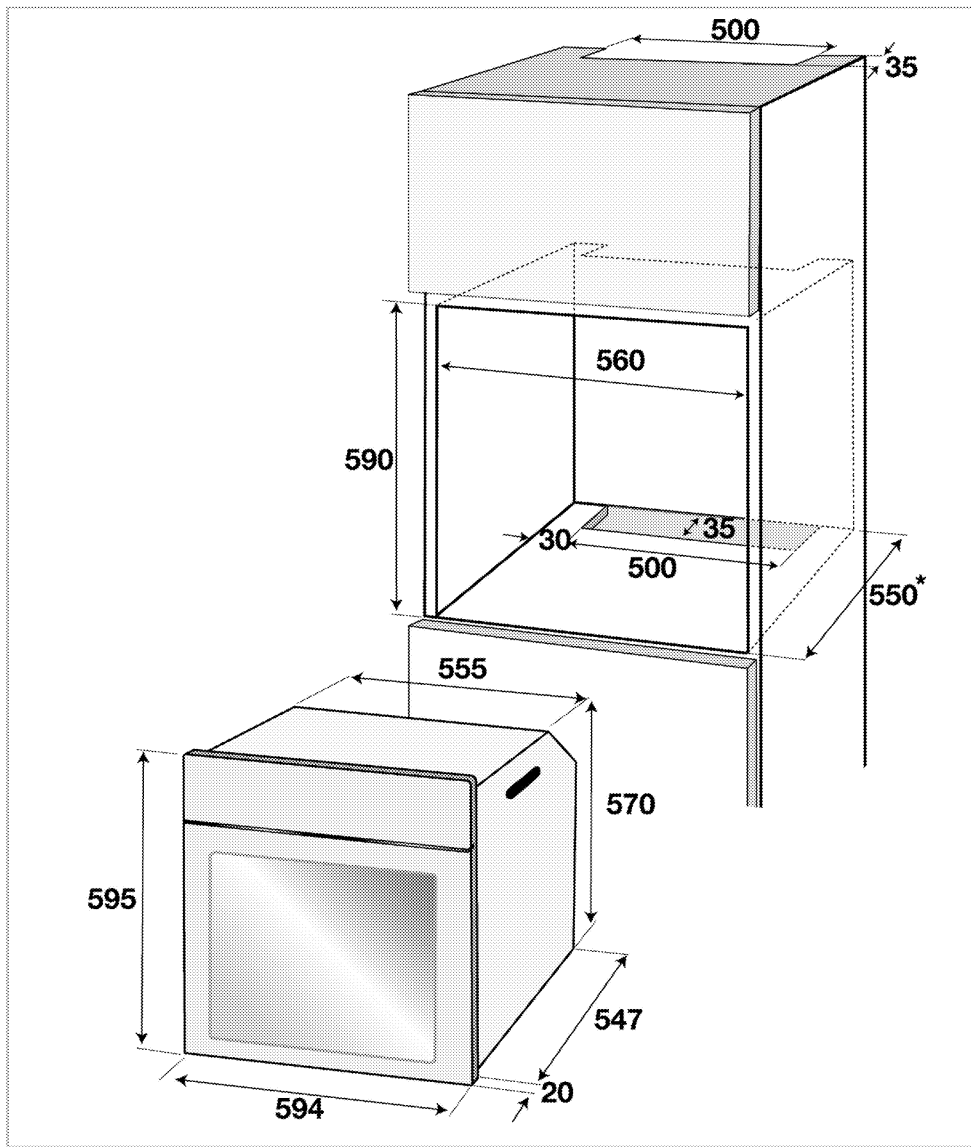
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



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



\* min.





\* min.

## Installation and connection



- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

	<b>DANGER:</b> The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.
	<b>DANGER:</b> The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

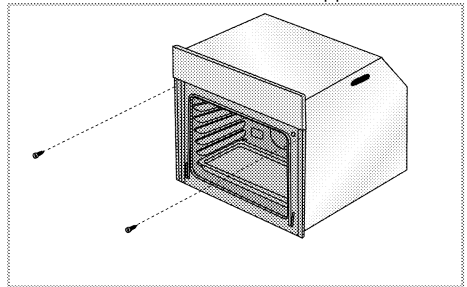
- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

	<b>DANGER:</b> Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!
	Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

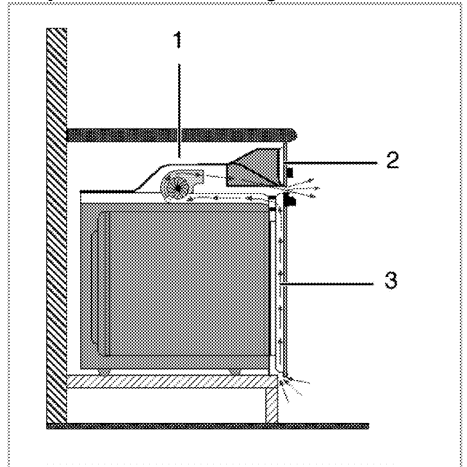
### Installing the product

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




Secure the oven with 2 screws as illustrated.

### For products with cooling fan



- Cooling fan
- Control panel
- Door

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

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

### Final check

- Connect the power cable and switch on the product's fuse.
- Check the functions.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### Time setting

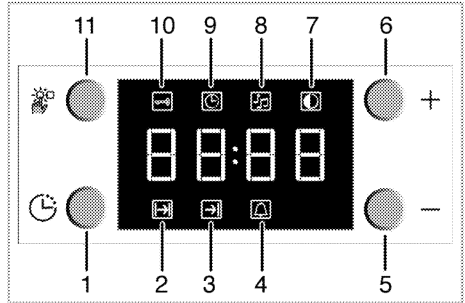


Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the time after the oven is energized for the first time.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature button and function button.



If the current time is not set, time setting will start increasing/moving up from **12:00**. Clock symbol '9' will be displayed to indicate that the current time has not been set. This symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are cancelled in case of power failure. It needs to be readjusted.

To change the time of the day you have previously set:

1. Press (11) key to activate current time symbol '9'.
2. Press „-“ or „+“ (5/6) keys to set the current time.

## Changing screen brightness adjustment

1. Press (11) key to activate screen brightness symbol '7' for screen brightness adjustment.
  2. Press '-' or '+' (5/6) keys to set the desired brightness.
- » Selected brightness level will appear as **d-01**, **d-02** or **d-03** on the display.

## First cleaning of the appliance



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

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

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

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

## Initial heating

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



### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

## Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 18*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 18*

## Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the

roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

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

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



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

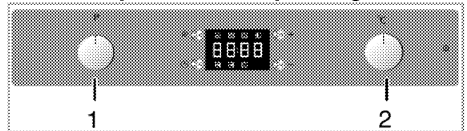
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

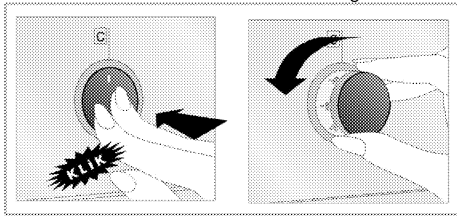
#### Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

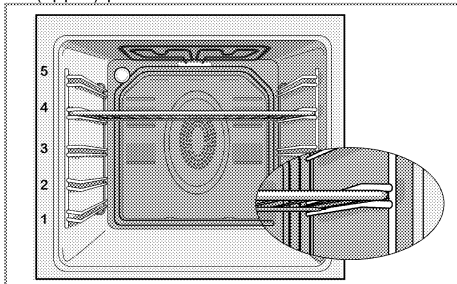
1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.
1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
  2. Set the Function knob to the desired operating mode.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

### Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.



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

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

### Operating modes

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

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



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

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

### Fan Heating



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

### "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

## Full grill



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

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

## Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

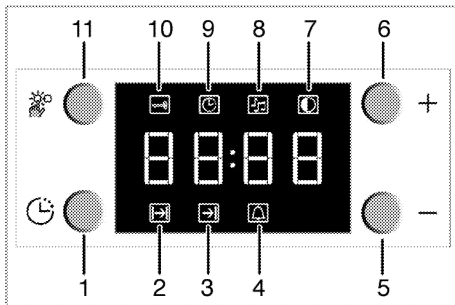
**i** Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

**i** While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

**i** If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

**i** Cooking time will be displayed once the cooking starts.

## Using the oven clock



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time

### Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.

1. To adjust the cooking time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
  2. Press '-' / '+' (5/6) keys to set the cooking time.
- » Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.

### If you want to set the end of cooking time to a later time:

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. To adjust the cooking time, press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (2).
  2. Adjust the cooking time with Minus (5) and Plus (6) keys.
- » Cooking Time symbol remains lit (displayed continuously) after setting the cooking time.

3. To set the End of Cooking Time, Press Program key (1) and activate the Cooking Time symbol (3).
4. Press - (5) and + (6) keys to set the end of cooking time.
  - » Once the End of Cooking Time is set, End of Cooking symbol and Cooking symbol will be displayed continuously. The End of Cooking Time symbol (3) will disappear as soon as the cooking starts.

5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.
  - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
7. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the alarm will sound.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

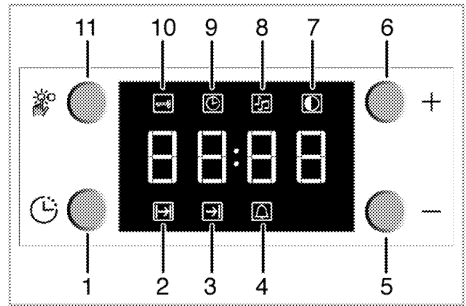
**i** If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating. If you press any button at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

## Using the keylock

### Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

1. Press the key (11) to activate Keylock symbol (10).
  - » **"OFF"** will appear on the display.
2. Press '+' key (6) to activate the keylock.
  - » Once the keylock is activated, **"On"** appears on the display and the Keylock symbol (10) remains lit.

**i** When the Keylock function is activated, control panel buttons except for the key (11) cannot be used.

### Deactivating the keylock

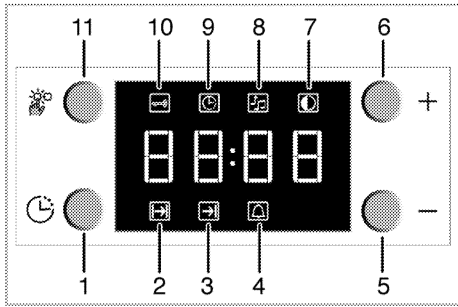
1. Press Adjustment key (11) to activate Keylock symbol (10).
  - » **"On"** will appear on the display.
2. Press '-' (5) to deactivate the keylock.
  - » **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

### Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn


food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- 1 Program key
- 2 Cooking time
- 3 End of cooking time
- 4 Alarm symbol
- 5 Minus key
- 6 Plus key
- 7 Screen brightness setting
- 8 Alarm volume
- 9 Current time
- 10 Keylock
- 11 Adjustment key

### Setting the alarm clock

1. Press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Adjust the alarm time using „+“/„-“ (5/6) keys.  
» Alarm symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, Alarm Time symbol (4) will start flashing and the alarm signal is heard.


### Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.  
» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

### If you want to cancel the alarm:

1. To reset the alarm time, press Program key (1) to activate the alarm time symbol (4).

2. Press and hold the '1-' (5) key until "00:00" is displayed.

 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

1. Press Setting key (11) to activate the Alarm Tone symbol (8).
2. Adjust the desired tone using „+“/„-“ (5/6) keys.  
» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

## Cooking times table



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

## Baking and roasting



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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

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

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

(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.

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

### Tips for baking pastry

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



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

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid

instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



#### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
  2. Then, select the desired grilling temperature.
  3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



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

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

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

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

## 6 Maintenance and care

### General information

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



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

### Cleaning the control panel

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



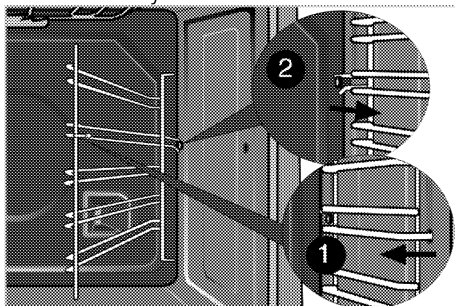
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

#### To clean the side wall

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



#### Clean oven door

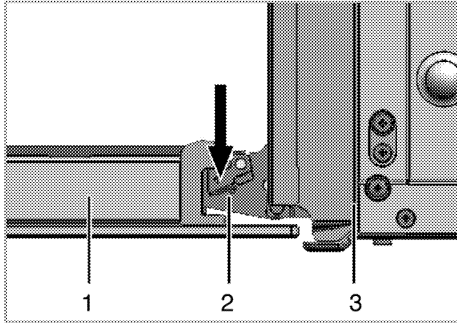
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



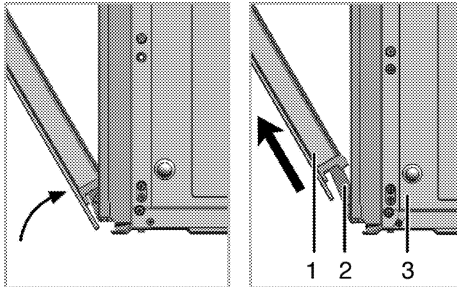
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



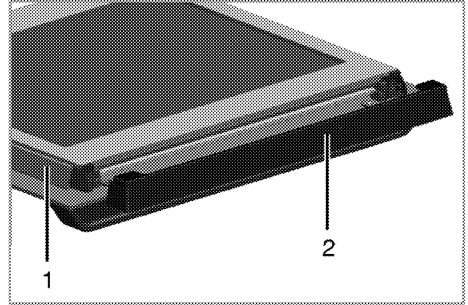
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



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

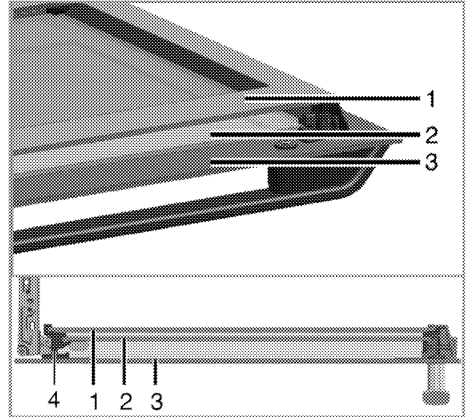
## Removing the door inner glass

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



- 1 Frame
- 2 Plastic part

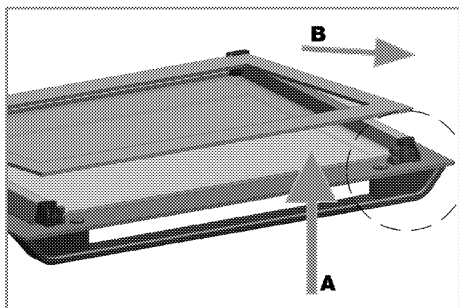
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

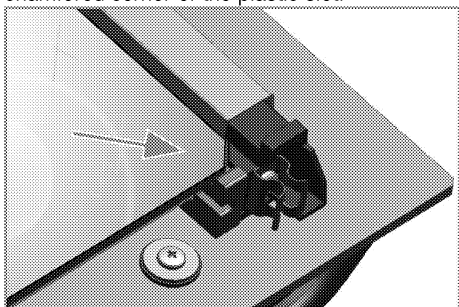
As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



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

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



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

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

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

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

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



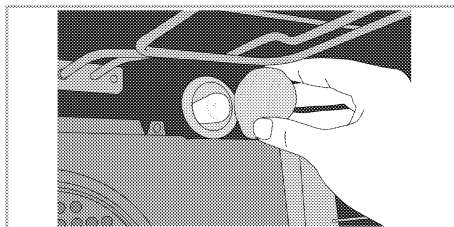
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.

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

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



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

## 7 Troubleshooting

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

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

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

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

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 21 )*

### **Oven light does not work.**

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

### **Oven does not heat.**

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

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

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



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



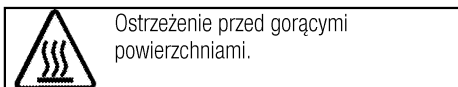
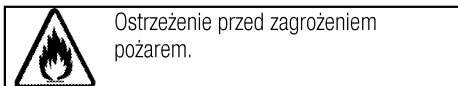
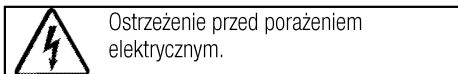
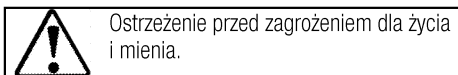
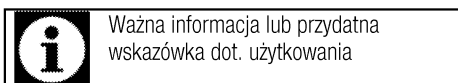
## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji. Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi  
Dyrektywami Unii Europejskiej:  
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)  
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa**



## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia** **dotyczące bezpieczeństwa i ochrony** **środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne .....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu .....	5
Zamierzone przeznaczenie .....	7
Bezpieczeństwo dzieci .....	7
Stare urządzenia .....	7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ...	8
Przyszły transport .....	8

## **2 Informacje ogólne 9**

Opis urządzenia .....	9
Zawartość opakowania .....	10
Dane techniczne .....	11

## **3 Instalacja 12**

Przed zainstalowaniem .....	12
Instalacja i przyłączenie .....	15

## **4 Przygotowanie 17**

Jak oszczędzać energię .....	17
Pierwszy raz .....	17
Początkowe ustawianie czasu .....	17

Pierwsze czyszczenie .....	18
Podgrzewanie wstępne .....	18

## **5 Jak obsługiwać piekarnik 19**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. ....	19
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny .....	20
Tryby pracy .....	20
Korzystanie z zegara piekarnika .....	21
Blokada przycisków .....	22
Zegar jako programator alarmu .....	23
Tabela czasów pieczenia .....	24
Jak obsługiwać grill .....	25
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu .....	25

## **6 Czyszczenie i konserwacja 26**

Informacje ogólne .....	26
Czyszczenie panelu sterowania .....	26
Czyszczenie piekarnika .....	26
Przenoszenie drzwiczek piekarnika .....	27
Wycinanie szyby w drzwiczkach .....	27
Wymiana lampki w piekarniku .....	28

## **7 Rozwiązywanie problemów 29**

## **8 Guarantee and Service 30**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno

wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych

wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.

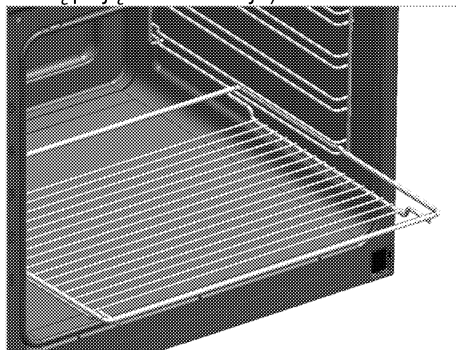
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach**  
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na

ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieszysz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
  - Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
  - Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
  - Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.

- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

### Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytych, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

### Bezpieczeństwo dzieci

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

### Stare urządzenia

#### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu

użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

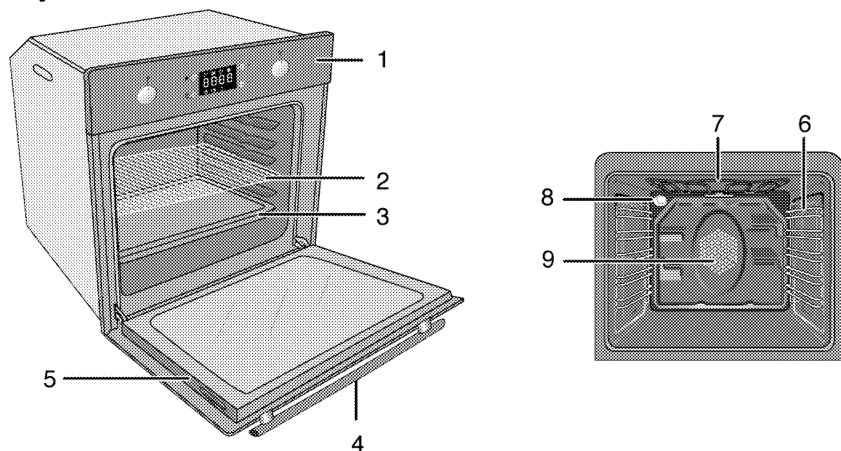
### **Przyszły transport**

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba teksturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tekstury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

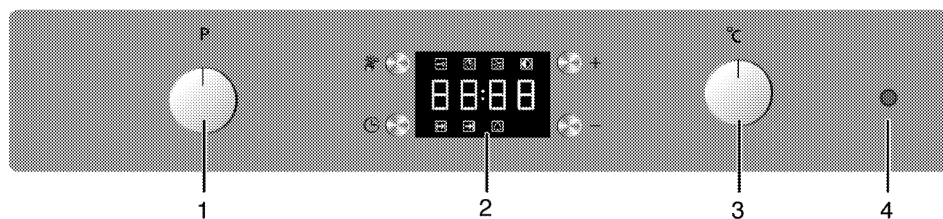
 Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.
 Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                  |   |                                       |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Pozycje półki                         |
| 2 | Półka druciana   | 7 | Górny element grzejny                 |
| 3 | Tacka            | 8 | Lampka                                |
| 4 | Uchwyt           | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Drzwiczki        |   |                                       |



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | Pokrętko wyboru funkcji |
| 2 | Czasomierz cyfrowy      |
| 3 | Pokrętko termostatu     |
| 4 | Lampka termostatu       |

## Zawartość opakowania

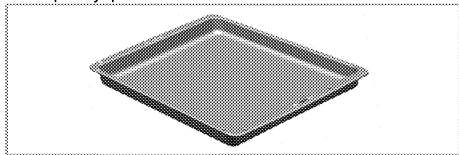


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkownika

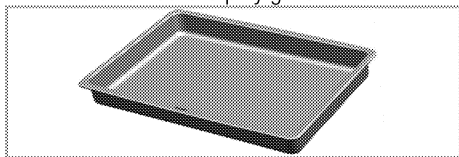
### 2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



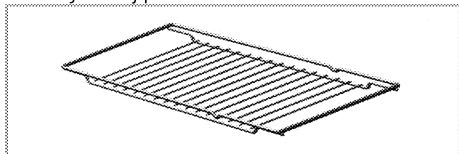
### 3. Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



### 4. Półka drucziana

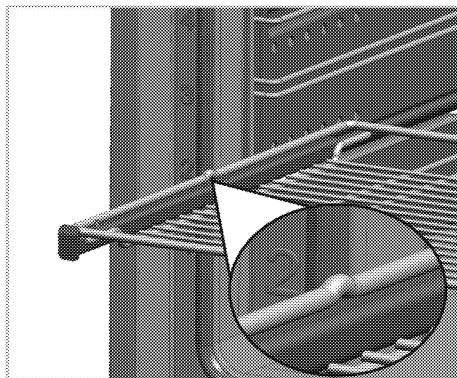
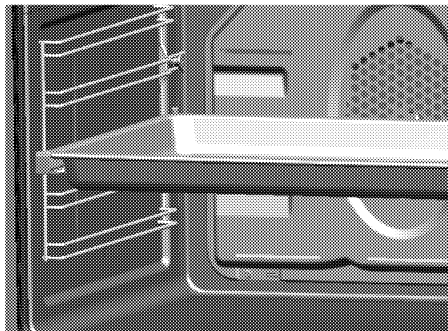
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



### 5. Właściwe umieszczenie półki druczianej i foremki na stelażach teleskopowych

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kolki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



## Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2,5 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

# Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne). Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 12.*



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

## 3 Instalacja



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



### ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



### ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.  
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

### Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszycy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.



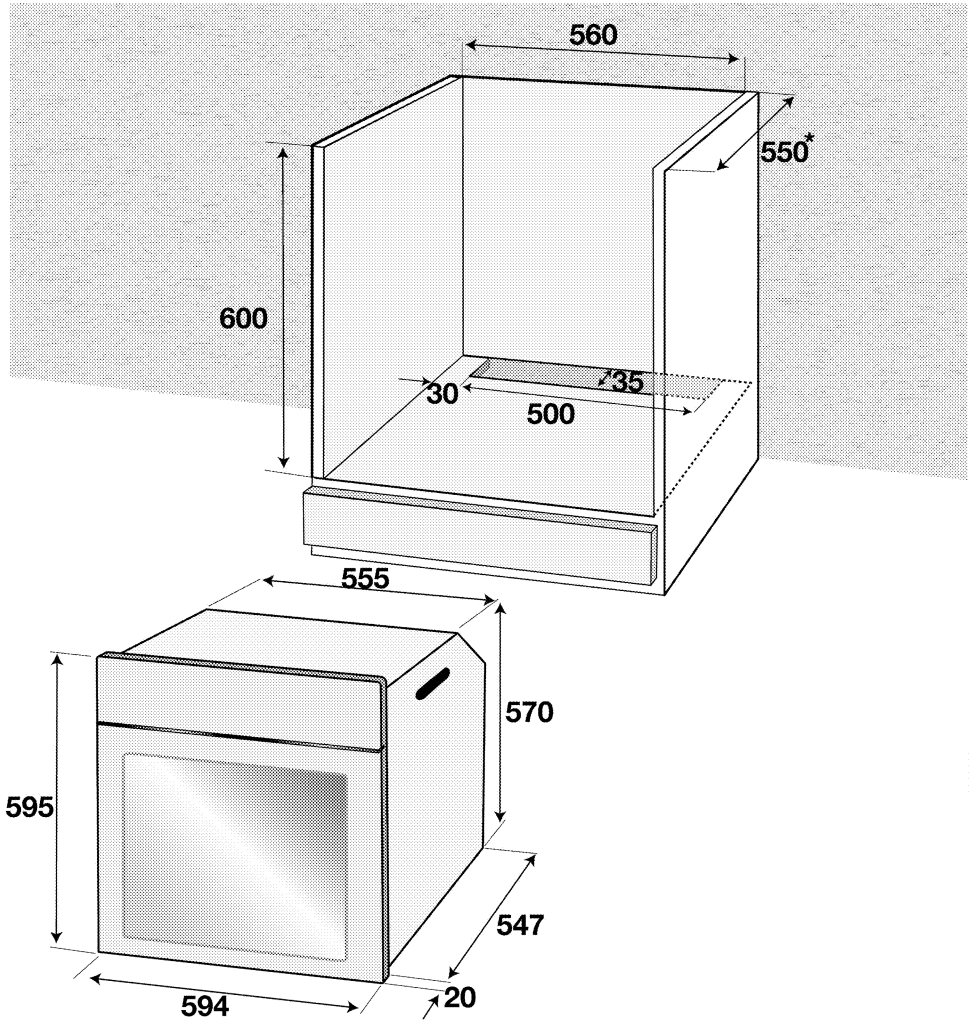
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



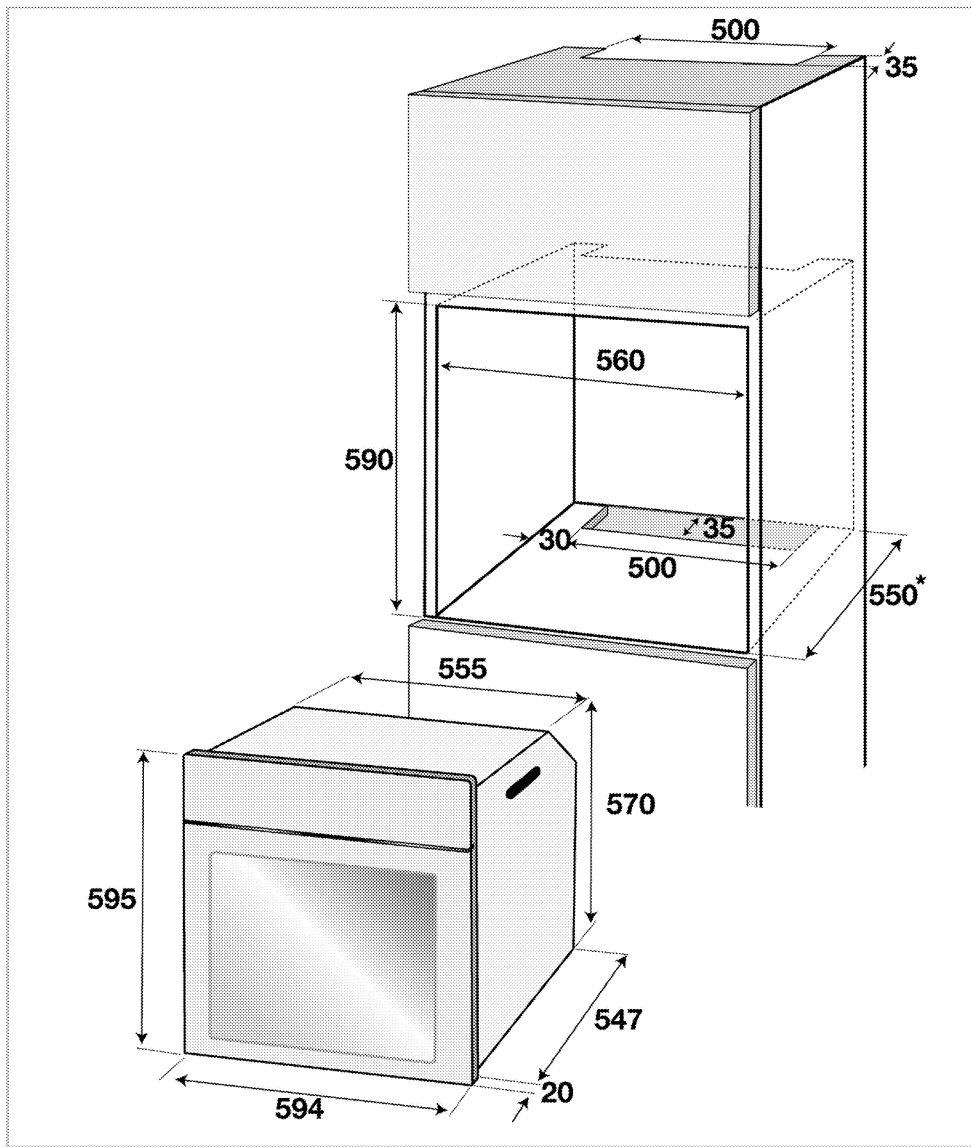
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



\* min.



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.

### Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



#### ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



#### ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwi.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



#### ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

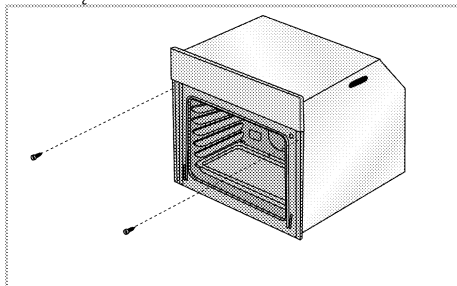


Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

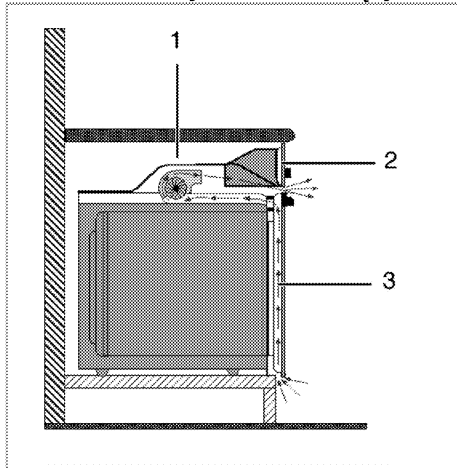
### Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

### Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

### **Ostateczne sprawdzenie**

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz

#### Początkowe ustawianie czasu

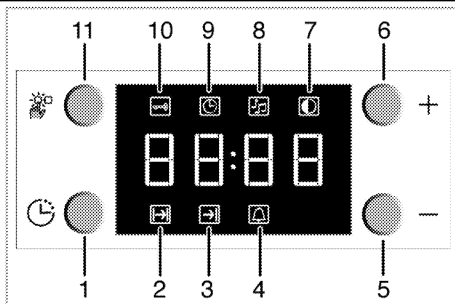


Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

Po pierwszym załączeniu zasilania piekarnika ustaw godzinę przyciskami '-' lub '+' (5/6).



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Symbol alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

Po nastawieniu godziny można zaczynać i kończyć gotowanie wybierając pożądaną pozycję przyciskami temperatury i funkcji.



Jeśli nie ustawi się bieżącej godziny, czas ustawiany będzie od godziny **12:00**.

Wyświetli się symbol zegara '9' na znak, że nie ustawiono bieżącej godziny. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.



W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol bieżącej godziny '9'.
2. Naciśnij '-' lub '+' (5/6) aby ustawić bieżącą godzinę.

## Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol jasności ekranu '7' w celu dokonania jej regulacji.
  2. Naciśnij '-' lub '+' (5/6) aby nastawić jasność.
- » Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

## Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

## Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



### OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

## Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*

## Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 25*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 25*



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



#### OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!  
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



#### ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.  
Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej

rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.

- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

#### Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



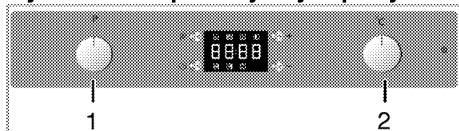
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.  
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

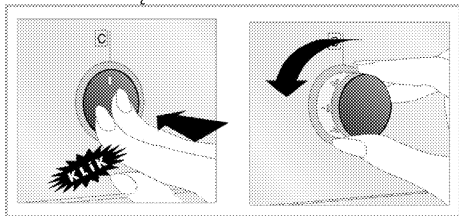
### Wybieranie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Pokrętko termostatu

Piekarnik ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokrętki, które po naciśnięciu wysuwają się.

1. Aby wysunąć pokrętkę wciśnij ją, a potem obróć w żądane nastawienie.



2. Po zakończeniu procesu pieczenia obróć to pokrętkę w pozycję off [wył] (górną) i wciśnij je.

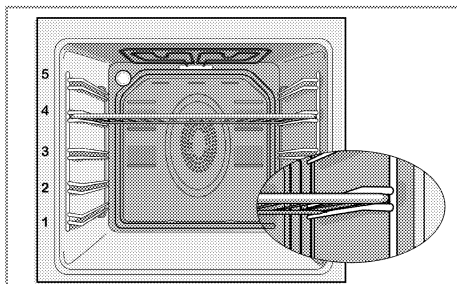
1. Nastaw pokrętkę Temperature na wybraną temperaturę.

2. Nastaw pokrętkę Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

### Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętki funkcji i temperatury w górne pozycje „off” ("wył.).



### Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

### Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

### Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

### Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

### Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

### Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

### Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

### Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegami (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienia. Piecz w jednej tylko blasze.

### Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

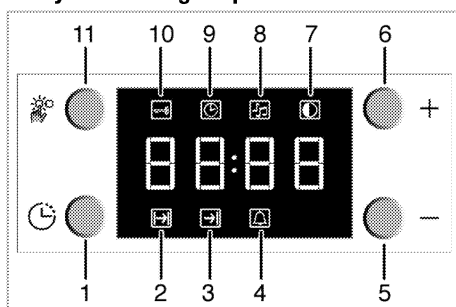
### Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Nastawianie wybranej temperatury
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

### Korzystanie z zegara piekarnika




- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Symbol alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji




Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.

W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

 Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migają będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

 Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można nastawić godziny.

 Po rozpoczęciu gotowania wyświetli się czas gotowania.

### Pieczenie o nastawionej godzinie:

Można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się o określonej, nastawionej na zegarze godzinie.

1. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu pieczenia (2).
2. Aby nastawić godzinę pieczenia naciskaj przyciski '-' / '+' (5/6).

» Po nastawieniu godziny pieczenia symbol pieczenia wyświetlać się będzie ciągle.

### Jeśli zechcesz nastawić zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Po nastawieniu godziny pieczenia na zegarze można nastawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu pieczenia (2).
2. Nastaw czas pieczenia przyciskami minus (5) i plus (6).

» Po nastawieniu czasu pieczenia symbol czasu nadal (ciągle) się pali.


3. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu gotowania (3).
4. Naciśnij przyciski- (5) oraz + (6) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.

» Po nastawieniu czasu zakończenia pieczenia symbole końca pieczenia i pieczenia będą wyświetlać się ciągle. Symbol końca czasu pieczenia(3) zniknie, gdy tylko pieczenie się rozpocznie.

5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

» Czasomierz piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie godziny końca gotowania i jego czasu trwania. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.

7. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się **"End"** i odezwie alarm.
8. Dźwięk alarmu trwa 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

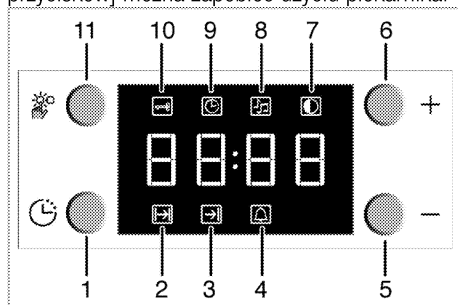
 Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

9. Wyłącz piekarnik pokrętkiem temperatury lub pokrętkiem funkcji.

### Blokada przycisków

#### Zakładanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję Keylock [Blokada przycisków] można zapobiec użyciu piekarnika.



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Symbol alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków

- 11 Klawisz regulacji
- Naciśnij przycisk (11) aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (10).
    - » Na wyświetlaczu pojawi się **"OFF"** [WYŁ].
  - Naciśnij przycisk '+-' (6), aby załączyć blokadę przycisków.
    - » Po założeniu blokady, **"On"** [Zał.] pojawi się na wyświetlaczu, a symbol Keylock [Blokada] (10) pali się nadal.



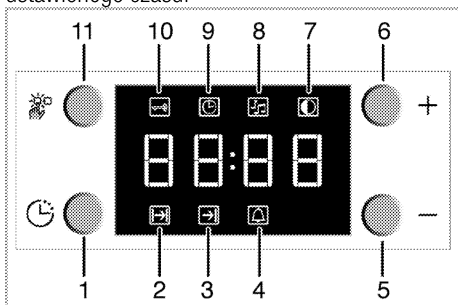
Przy załączonej blokadzie nie można użyć żadnego z przycisków panelu sterowania z wyjątkiem (11).

### Wyłączenie blokady przycisków

- Naciśnij przycisk Adjustment [Regulacja] (11), aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (10).
  - » Na wyświetlaczu pojawi się **"On"** [Zał.].
- Naciśnij przycisk '--' (5), aby wyłączyć blokadę przycisków.
  - » Po wyłączeniu blokady wyświetli się **"OFF"** [WYŁ].

### Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie czasu.



- Klawisz programu
- Czas gotowania
- Koniec czasu gotowania
- Symbol alarmu
- Klawisz minus

- Klawisz plus
- Ustawienia jasności ekranu
- Głośność alarmu
- Bieżący czas
- Blokada przycisków
- Klawisz regulacji

### Ustawianie alarmu czasowego

- Naciśnij przycisk Program (1), aby zapalić symbol alarmu czasowego (4).



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

- Nastaw czas alarmu przyciskami Minus (5) i Plus (6).
  - » Symbol alarmu nadal się pali, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
- Po upływie czasu alarmu symbol Alarm Time [Czasu alarmu] zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

### Wyłączenie alarmu

- Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.
  - » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

### Jeśli chcesz skasować alarm:

- Aby wyzerować czas alarmu naciska się klawisz Program (1), aby uaktywnić symbol czasu alarmu (4).
- Naciśnij i przytrzymaj klawisz Minus (5), aż wyświetli się **"00:00"**.




Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.


### Zmiana dźwięku alarmu

- Naciśnij przycisk Setting [Ustawienie] (11), aby zapalić symbol Alarm Tone [Dźwięk alarm] (8).
- Nastaw dźwięk przyciskami Minus (5) i Plus (6).
  - » Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

## Tabela czasów pieczenia

 Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

## Pieczenie ciast i mięs

 Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.

\* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

(\*\*) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż zgaśnie lampka termostatu.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

## Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zbrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

## Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduł się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszk i wsadź do piekarnika.

## Jak obsługiwać grill



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

# zależnie od grubości



### OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

### Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
  2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
  3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

### Wyłączania grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wyt.").



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.  
Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.  
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

### Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



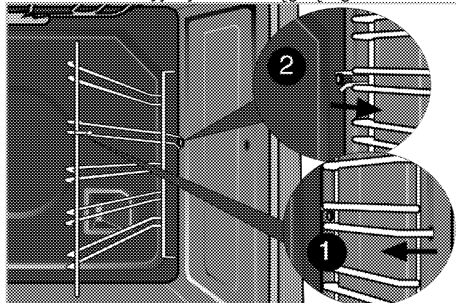
Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!

### Czyszczenie piekarnika

#### Aby oczyścić ścianę boczną

1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



#### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

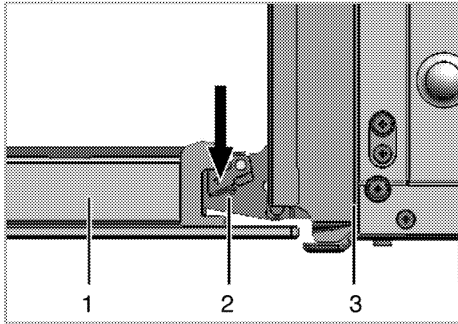


Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych.

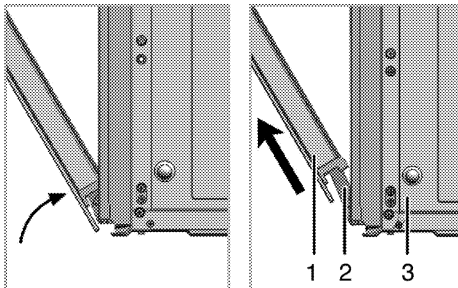
Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

## Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



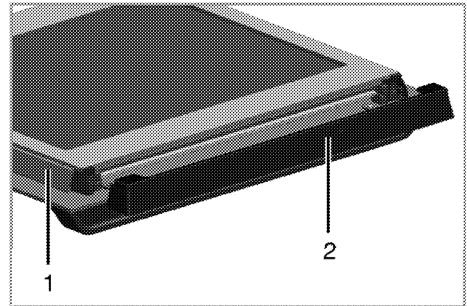
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

**i** Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

## Wymywanie szyby w drzwiczkach

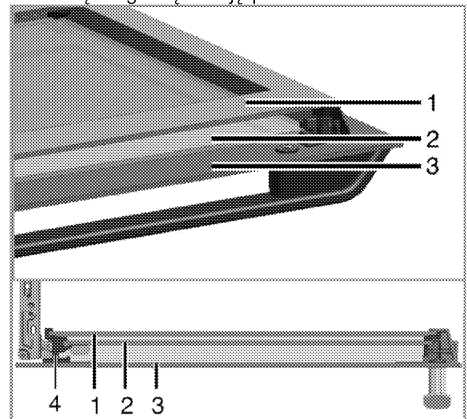
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

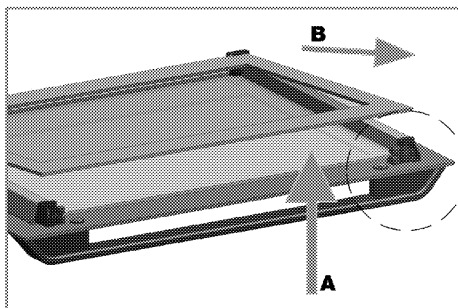
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

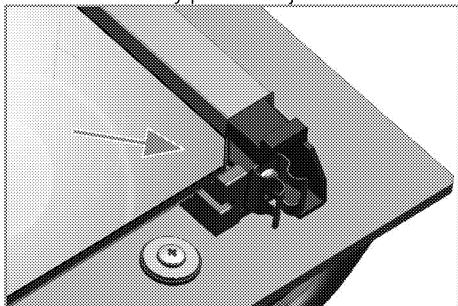
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzewiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.

Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe.

Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

## Wymiana lampki w piekarniku



### ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!



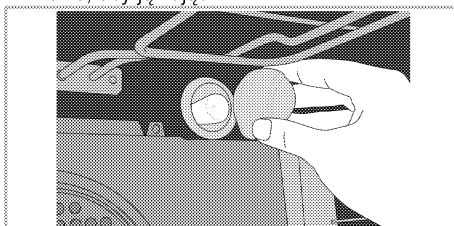
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wyjmij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

## 7 Rozwiązywanie problemów

### W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

### Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

### Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 22 )*

### Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### Pieczyk nie grzeje.

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętlami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar. (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### (W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.*

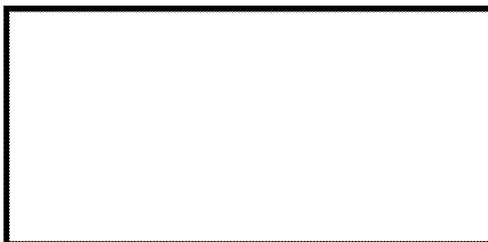


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

## 8 Guarantee and Service

**BEKO S.A., ul. Cybernetyki 7B, 02-677 Warszawa**  
www.beko.com.pl e-mail: serwis@beko.com.pl, fax 22 321 0 691

**INFOLINIA 222 50 14 14**



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową [www.beko.com.pl](http://www.beko.com.pl) i wybrać zakładkę serwis.**

**Proszę zarejestruj swoje urządzenie na [www.beko.com.pl](http://www.beko.com.pl), a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)**

### **Warunki Gwarancji**

1. **BEKO S.A.** gwarantuje, że sprzęt zakupiony jest wolny od wad fizycznych. Odpowiedzialność BEKO S.A. z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady sprzętu powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie sprzedanym Klientowi, które ujawnią się w ciągu terminu określonego w punkcie 2 niniejszych warunków (zwanego dalej „**Okresem Gwarancyjnym**”).

W razie ujawnienia takich wad sprzętu w Okresie Gwarancyjnym zostaną one usunięte na koszt BEKO S.A. w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych warunkach.

2. Okres gwarancji wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu.

Udzielona gwarancja nie obejmuje urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji sprzętu zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.

3. Zakres i sposób przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej sprzętu lub jego wymiany w ramach udzielonej gwarancji określa BEKO S.A.

4. Udzielona Gwarancja jest ważna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Uprawnienia wynikające z gwarancji można zrealizować wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych **BEKO S.A.** po uprzednim zgłoszeniu na Infolinii BEKO S.A.

5. Wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie ujawnione w Okresie Gwarancyjnym, będą usuwane na podstawie ważnego dowodu zakupu (faktura lub paragon) oraz w wymaganych przypadkach

stempla instalatora z numerami uprawnień do montażu instalacji gazowych lub elektrycznych (w przypadku podłączenia elektrycznych płyt grzewczych i piekarników).

Sprzęt o wadze do 10 kg zgłaszający wadę fizyczną Klient powinien dostarczyć do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. po uprzednim telefonicznym kontakcie z infolinią BEKO S.A. wraz z dowodem zakupu oraz w oryginalnym opakowaniu fabrycznym.

Sprzęt do zabudowy powinien być udostępniony do naprawy przez klienta lub sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Autoryzowanego serwisu BEKO S.A.

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

– 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. (w przypadku sprzętu o wadze do 10 kg),

– 21 dni licząc od daty telefonicznego zgłoszenia na infolinię BEKO S.A. wady fizycznej sprzętu, nieobjętego obowiązkiem dostarczenia do Autoryzowanego punktu serwisowego BEKO S.A.

6. Jeżeli wymieniona w ramach uprawnień wynikających z udzielonej gwarancji część jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia. Przekroczenie terminu 30 dni naprawy dopuszczane jest przez BEKO S.A. jedynie w sytuacji, gdy usterka nie wpływa na poprawność funkcjonowania sprzętu.

7. Sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji. Użytkowanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.

8. Udzielona przez BEKO S.A. gwarancja nie obejmuje:

a) Czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktażu dotyczącego obsługi urządzenia, instalacji i podłączenia sprzętu, konserwacji, wymiany bezpieczników, żarówek przygotowania instalacji elektrycznej oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników) wymiana dysz, itp.

b) usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia sprzętu, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie urządzenia i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z Polskimi Normami i innych niż wymienione w instrukcji obsługi sprzętu.

c) uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji oraz wszystkich innych spowodowanych działaniem użytkownika lub zaniedbaniem użytkownika sprzętu oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, użytkowanie sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi itp) a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,

d) nie podlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

e) usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu w zabudowie meblowej.

f) usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i Polskich Norm.

9. Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.

10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

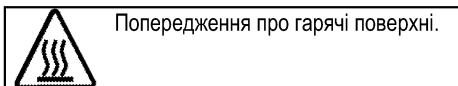
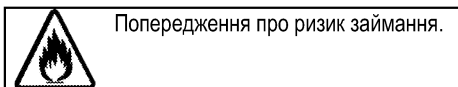
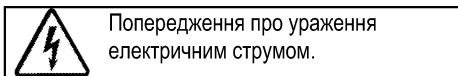
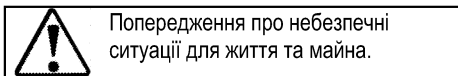
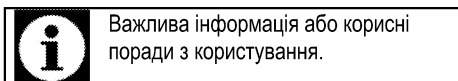
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме 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 передаєте 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:



**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 .....	4
Безпека виробу .....	5
Призначення .....	7
Захист дітей .....	8
Утилізація старого приладу .....	8
Утилізація пакувальних матеріалів .....	8
Утилізація старого приладу .....	9

**2 Загальна Інформація 10**

Огляд .....	10
Вміст упаковки .....	11
Технічні характеристики .....	12

**3 Установка 13**

До початку установки .....	13
Встановлення та підключення .....	16

**4 Підготовка 18**

Поради щодо збереження електроенергії ..	18
Початок використання .....	18
Початкове налаштування часу .....	18

Початкове очищення виробу .....	19
Перше розігрівання .....	19

**5 Використання духовки 20**

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі .....	20
Використання електричної духової шафи ..	21
Робочі режими .....	22
Користування годинником духової шафи ..	23
Використання блокування кнопок .....	24
Використання годинника у якості таймера-будильника .....	24
Таблиця часу приготування .....	26
Використання гриля .....	27
Таблиця часу приготування на грилі .....	27

**6 Догляд і технічне обслуговування 28**

Загальна інформація .....	28
Очищення панелі управління .....	28
Очищення духовки .....	28
Демонтаж дверцят духової шафи .....	29
Виймання внутрішнього скла дверцят .....	29
Заміна лампи освітлення духової шафи ..	30

**7 Пошук та усунення несправностей 31**

## **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.
- 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.

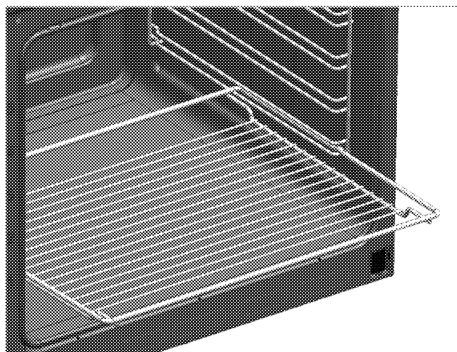
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

### **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!
  - Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
  - 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.
  - 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**
- 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.
- Переверіте, 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.
- **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 пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

### Призначення

- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
  - Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
  - Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
  - Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
  - 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

- 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

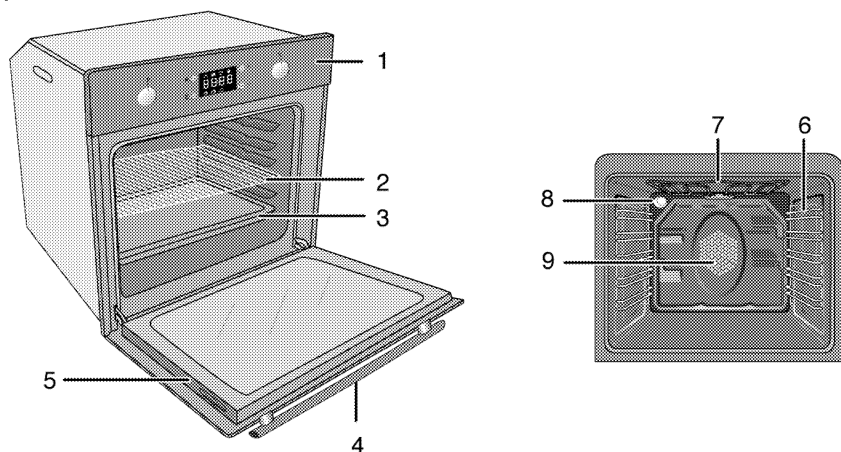
- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем 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.

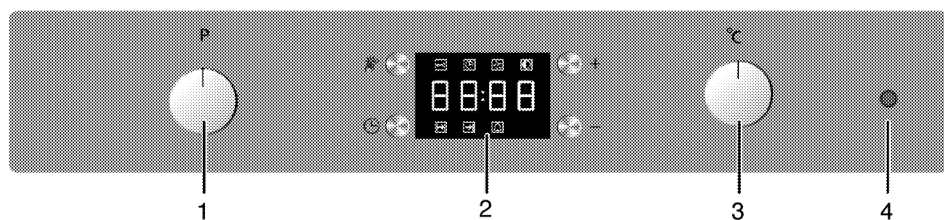
## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята

- 6 Положення полиць
- 7 Верхній нагрівальний елемент
- 8 Лампочка
- 9 Двигун вентилятора (за сталевим листом)



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Цифровий таймер
- 3 Ручка термостата
- 4 Лампочка термостата

## Вміст упаковки

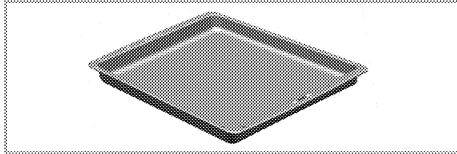


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. **Посібник користувача**

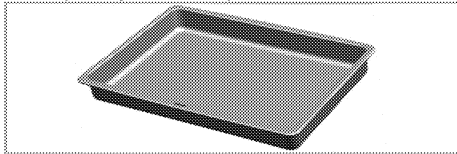
2. **Деко духової шафи**

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



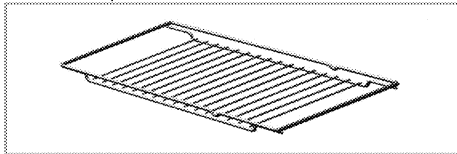
3. **Глибоке деко**

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



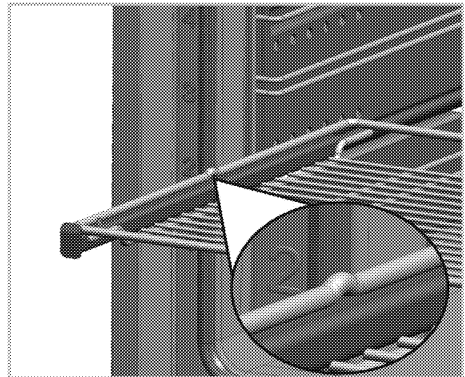
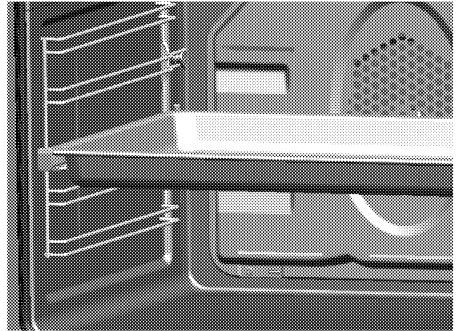
4. **Решітчаста полиця**

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



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

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



## Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2.5 кВт
Запобіжник	мін. 16 А
Тип кабелю/переріз	H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Довжина кабелю	макс. 2 м
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духова шафа	<b>Багатофункціональна духова шафа</b>
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

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

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

\*\* Див. *Установка, стор. 13.*



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



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



Значення, наведені на 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



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



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

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



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

#### До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу.

Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань.

Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.



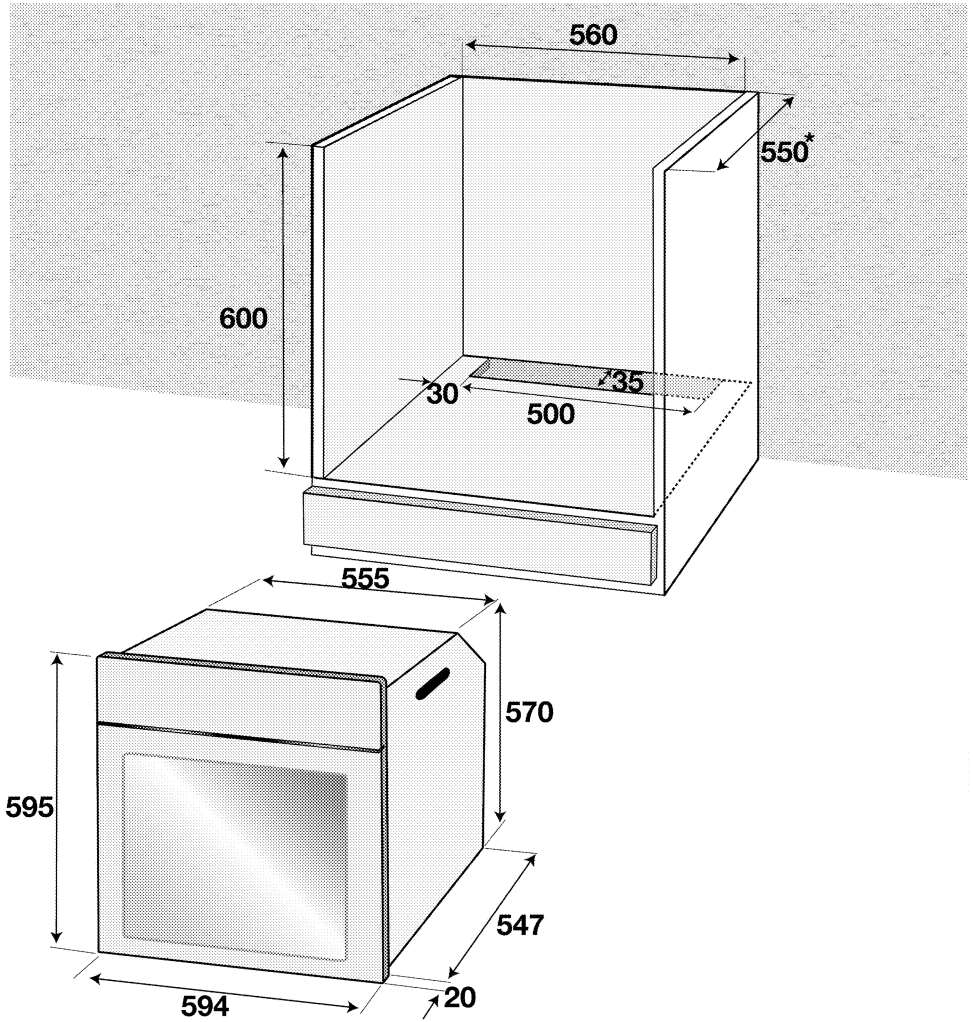
Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



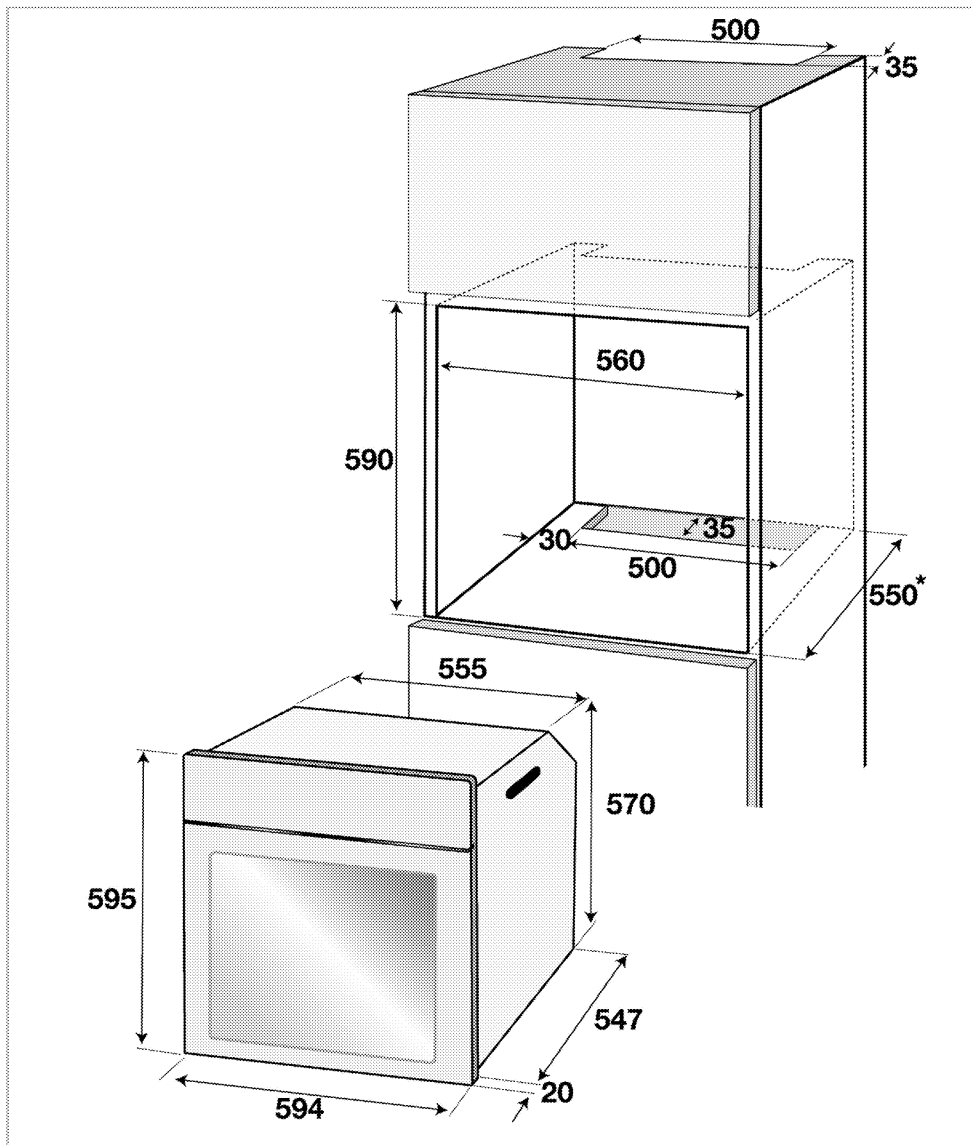
Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.



\* মিH.



\* Min.

## Встановлення та підключення

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

### Електричне з'єднання

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.

- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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

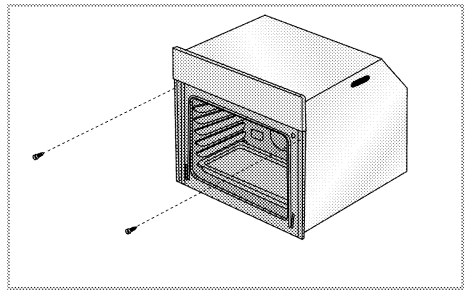


Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

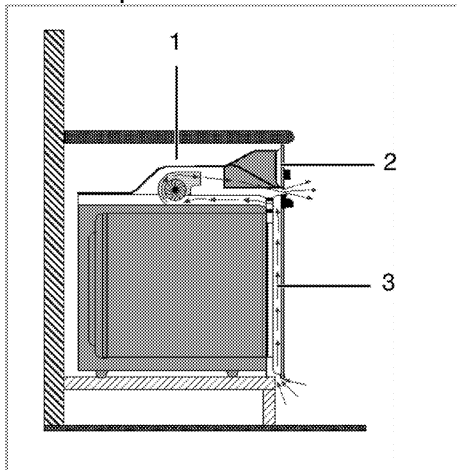
### Встановлення виробу

1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.



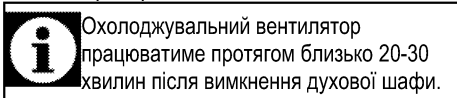
Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

## Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.

### Остання перевірка

1. Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
2. Перевірте роботу 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 духову шафу 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.

### Початок використання

#### Початкове налаштування часу

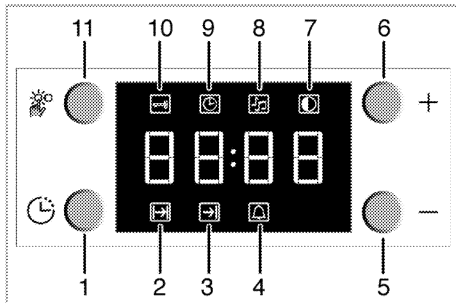


Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо таймер не встановлено, духовка не працюватиме.



Під час налаштування блиматимуть відповідні символи на годиннику.

Натисніть кнопку '-' або '+' (5/6), щоб встановити час після першого увімкнення духової шафи.



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

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



Якщо поточний час не встановлено, відлік налаштування часу розпочнеться з 12:00. Відобразатиметься символ годинника «9», вказуючи, що поточний час не встановлено. Цей символ зникне після налаштування часу.



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

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Натисніть кнопку (11), щоб активувати піктограму поточного часу «9».
2. Натисніть кнопку '-' або '+' (5/6), щоб встановити поточний час.

### Зміна налаштування яскравості екрану

1. Натисніть кнопку (11), щоб активувати символ яскравості екрана «7» для налаштування яскравості екрана.
  2. Натисніть кнопку '-' або '+' (5/6), щоб встановити потрібний рівень яскравості.
- » Вибраний рівень яскравості відобразатиметься на дисплеї як **d-01**, **d-02** або **d-03**.

### Початкове очищення виробу



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.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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. 21.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи*, стор. 21

### 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. 27.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля*, стор. 27



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

## 5 Використання духовки

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



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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, покращають результат приготування цілого курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж

смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.

- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

#### Поради щодо приготування на грилі

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

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



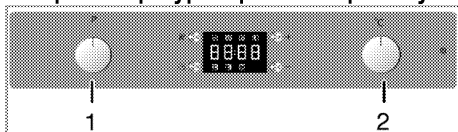
Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.  
Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

## Використання електричної духової шафи



Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо таймер не встановлено, духовка не працюватиме.

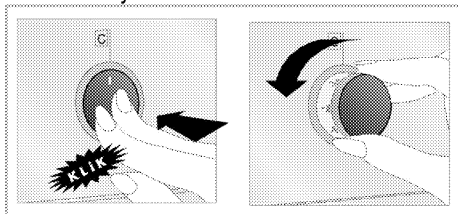
### Вибір температури й робочого режиму



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Ручка термостата

Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натискання.

1. Натисніть на ручку, щоб вона видалася, і поверніть її, щоб зробити потрібне налаштування.

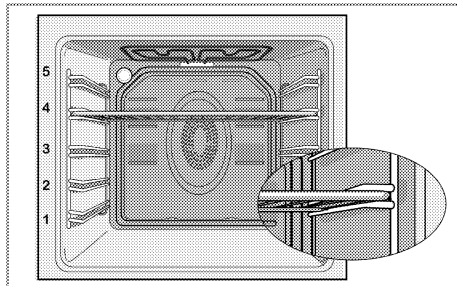


2. Після завершення процесу приготування поверніть ручку у вимкнене (верхнє) положення й натисніть на неї.
  1. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.
  2. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.

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

### Вимкнення електричної духової шафи

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



### Положення решітки (для моделей із грилем)

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

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

## Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятись 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.

### 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.

### Робота з вентилятором



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

## Нагрівання з обдуванням



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

### Режим «3D»



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

### Турбогриль



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

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

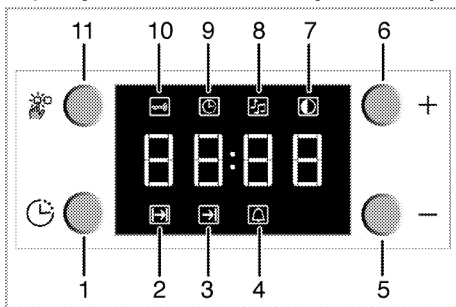
### Гриль + обдування



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

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

## Користування годинником духової шафи



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



Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.



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



Якщо параметри приготування не встановлено, неможливо встановити час доби.



Після запуску приготування відобразиться час приготування.

### Приготування через встановлення часу приготування

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

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

» Після встановлення часу приготування відобразатиметься відповідний символ.

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

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

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

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

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

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

5. Поставте страву в духовку.
  6. Оберіть режим роботи й температуру.
- » Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування,

використовуючи задані час завершення приготування та час приготування. Вибраний режим активується після настання часу початку приготування, і духовка нагрівається до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

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

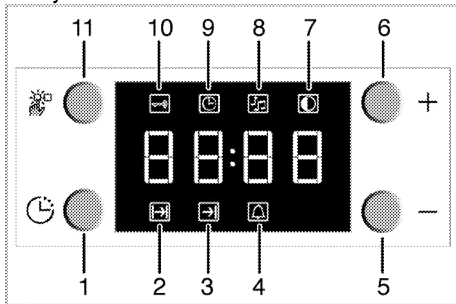
**i** Якщо користувач вимкнув звуковий сигнал, натиснувши будь-яку кнопку, програму духовки буде перезапущено.  
Якщо користувач натиснув будь-яку кнопку після завершення звукового сигналу, програму духовки буде перезапущено.

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

### Використання блокування кнопок

#### Вмикання блокування кнопок

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



- Кнопка програми
- Час приготування
- Завершення часу приготування
- Символ звукового сигналу

- Кнопка «мінус»
- Кнопка «плюс»
- Налаштування яскравості екрана
- Гучність сигналу
- Поточний час
- Блокування кнопок
- Кнопка налаштування

- Натисніть кнопку (11), щоб увімкнути символ блокування кнопок (10).  
» На дисплеї відобразиться «OFF» (Вимкнено).
- Натисніть клавішу «+» (6), щоб активувати функцію блокування кнопок.  
» Якщо функція блокування кнопок увімкнена, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ блокування кнопок (10) світиться.

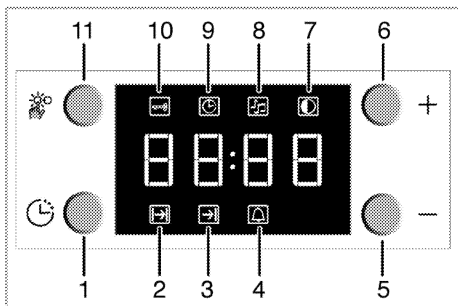
**i** Коли функцію блокування кнопок активовано, не можна використовувати кнопки панелі управління, за винятком кнопки (11).

#### Вимикання блокування кнопок

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

#### Використання годинника у якості таймера-будильника


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



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

### Налаштування таймера-будильника

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

 Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть час подання звукового сигналу за допомогою кнопок «мінус» (5) і «плюс» (6).

» Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ звукового сигналу світитиметься, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплеї.

3. По завершенні часу подання звукового сигналу символ часу подання звукового сигналу (4) почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.


### Вимкнення звукового сигналу

1. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Щоб вимкнути функцію таймера-будильника:

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

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

### Зміна звуку сигналу

1. Натисніть кнопку налаштувань (11), щоб увімкнути символ типу звукового сигналу (8).
2. Встановіть тип звукового сигналу за допомогою кнопок «мінус» (5) і «плюс» (6).  
» Вибраний тип звукового сигналу відобразатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

## Таблиця часу приготування



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

## Запікання та смаження



Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирогов на деці*	Один рівень	☐	3	175	25 ... 30
Кекси в формі*	Один рівень	☉	2	180	40 ... 50
Кекс у паперовій обгортці*	Один рівень	☐	3	175	25 ... 30
	Два рівні	☉	1 - 5	175	30 ... 40
	Три рівні	☉	1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бісквітний торт*	Один рівень	☐	3	200	5 ... 10
	Два рівні	☉	1 - 5	175	20 ... 30
Печиво*	Один рівень	☐	3	175	25 ... 30
	Два рівні	☉	1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Три рівні	☉	1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Тісто для випічки*	Один рівень	☐	2	200	30 ... 40
	Два рівні	☉	1 - 5	200	45 ... 55
	Три рівні	☉	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка*	Один рівень	☐	2	200	25 ... 35
	Два рівні	☉	1 - 5	200	35 ... 45
	Три рівні	☉	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі*	Один рівень	☐	2	200	35 ... 45
	Два рівні	☉	1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Один рівень	☐	2 - 3	200	30 ... 40
Піца*	Один рівень	☐	2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс (цілий)/печення	Один рівень	☉	3	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень	☉	3	25 хв. 250/макс., потім 190	70 ... 90
	Один рівень	☉	3	25 хв. 250/макс., потім 190	60 ... 80
Смажене курча	Один рівень	☉	2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	55 ... 65
	Один рівень	☉	2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	55 ... 65
Індичка (5,5 кг)	Один рівень	☉	1	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один рівень	☉	1	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один рівень	☉	3	200	20 ... 30
	Один рівень	☉	3	200	20 ... 30

Під час приготування на двох деках одночасно встановіть глибше деко на верхню полицю, а інше на нижню.  
\* Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

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

### Поради щодо випікання кексів і тортів

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

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

#### Поради щодо випікання тіста

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



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

#### Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

#### Використання гриля



Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо таймер не встановлено, духовка не працюватиме.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

\* залежно від товщини

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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 пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



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

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 панелі управління

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

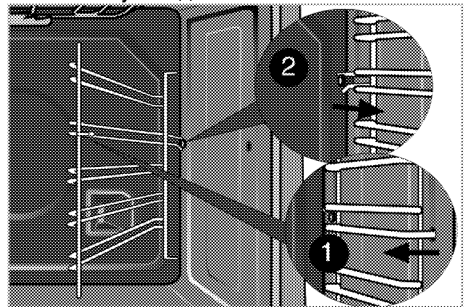


Не знімайте кнопки/ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

### Очищення духовки

#### Очищення бічної стінки

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



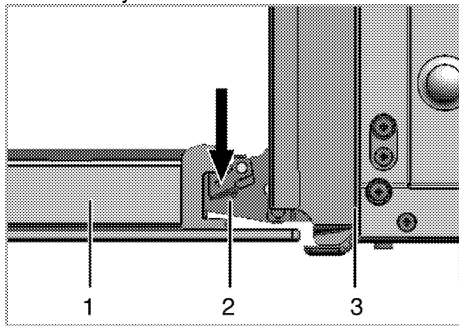
#### Очищення дверцят духовки

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

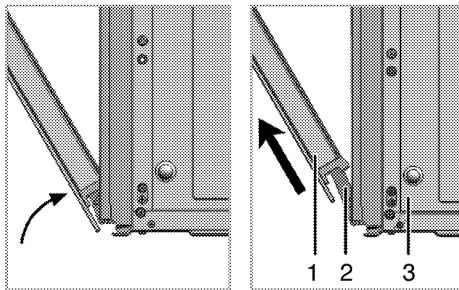
**i** Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

## Демонтаж дверцят духової шафи

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



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духова шафа

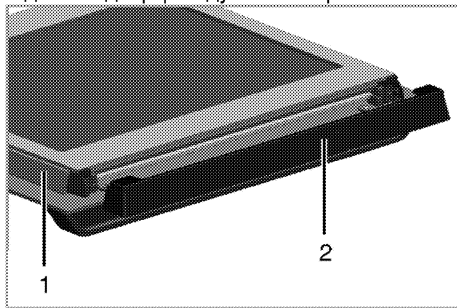


3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

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

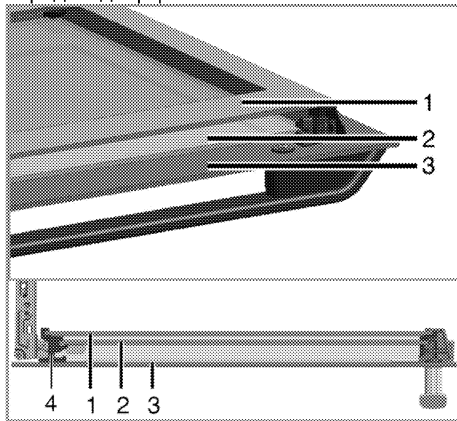
## Виймання внутрішнього скла дверцят

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки. Відчиніть дверцята духової шафи.



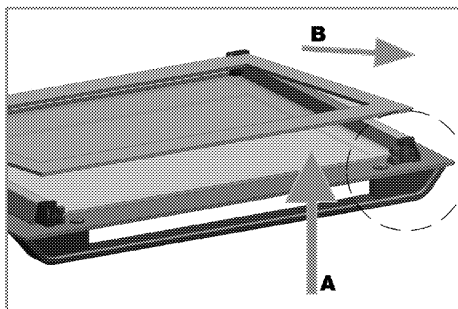
- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.

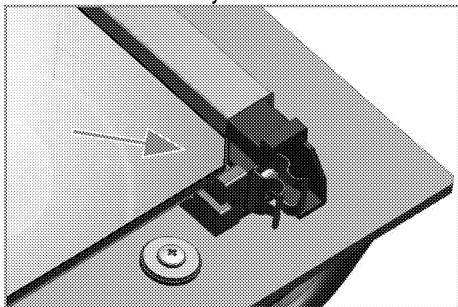


- 1 Найглибша скляна панель
- 2 Найглибша скляна панель
- 3 Зовнішня скляна панель
- 4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**. Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).

Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.

Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

## Заміна лампи освітлення духової шафи



### НЕБЕЗПЕЧНО:

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



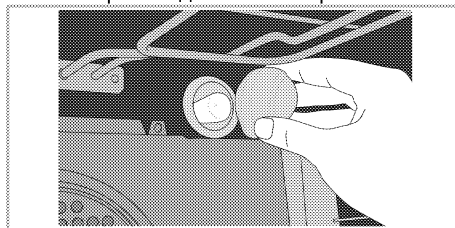
Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 12". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

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

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



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

## 7 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 чути «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.*
- Кнопки/ручки/клавіші на панелі управління не працюють. >>> *Можливо, ввімкнено блокування кнопок. Вимкніть його. (Див. Використання блокування кнопок, стор. 24)*

### Підсвічування духової шафи не працює.

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

### Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- У моделях з таймером таймер не налаштовано. >>> *Налаштуйте час. (У пристроях з мікрохвильовою піччю таймер управляє лише нею.)*
- Електроживлення вимкнено. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

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

- Сталося порушення енергопостачання. >>> *Налаштуйте час/увімкніть пристрій і ввімкніть його знову.*



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

Виробник: "Arçelik A.S."

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

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

Термін служби десять років

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

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.





