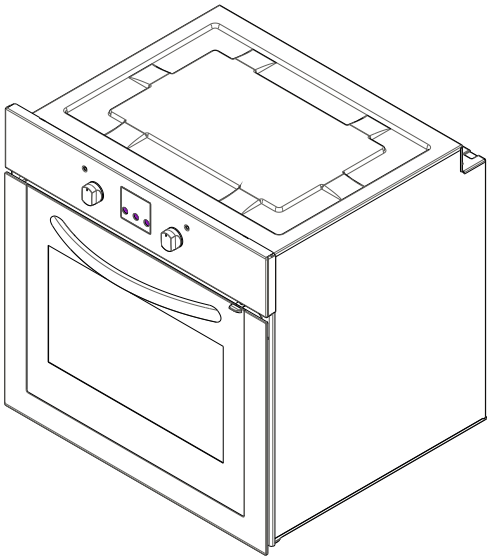
Weissgauff

OE26PDX
OE26PDW
OE26PDB
OE19X
OE19W
OE19B

RU

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ



Уважаемый покупатель,

Нашей целью является предложение товаров, которые по качественным критериям превосходили бы Ваши ожидания. Наши изделия производятся на современном оборудовании и проходят тщательный контроль качества.

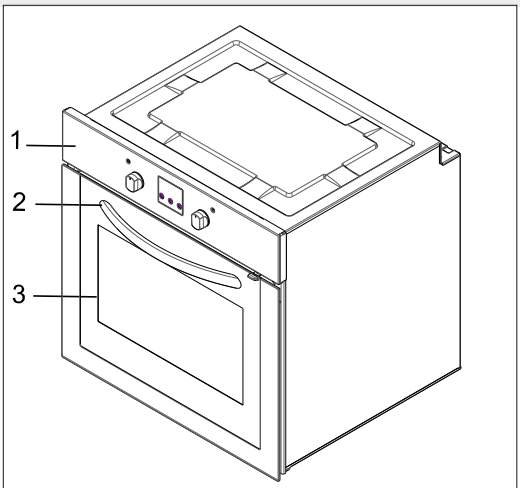
Данная инструкция по эксплуатации подготовлена для того, чтобы помочь Вам в эксплуатации изделия, произведенного по современной технологии с максимальной эффективностью.

Перед началом эксплуатации устройства следует тщательно изучить данное руководство, которое включает основную информацию по правильной и безопасной установке, техобслуживанию и эксплуатации. Для установки изделия следует обратиться в ближайший авторизованный центр сервисной поддержки

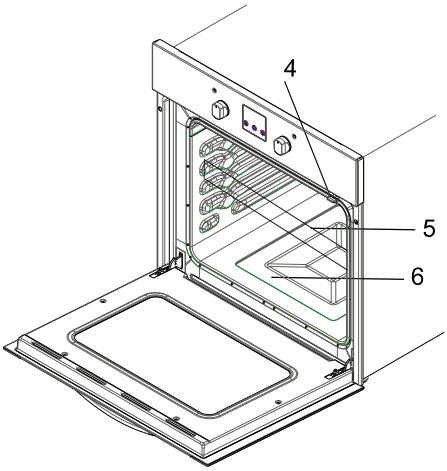
Содержание

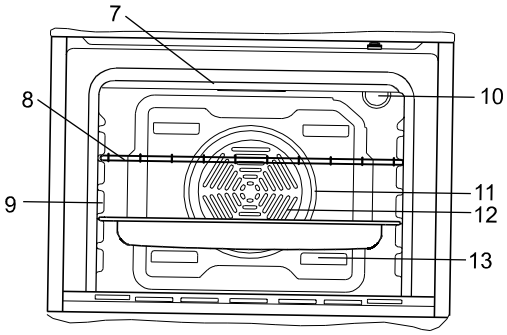
1- Общая информация и размер изделия
2 - Предостережения
3 - Подготовка к установке и эксплуатации
4- Эксплуатация духовки
5 - Очистка и техническое обслуживание изделия
6 Сервисное обслуживание и транспортировка

ЧАСТЬ 1: ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ГАБАРИТЫ АППАРАТА



Встраиваемая духовка





ПЕРЕЧЕНЬ УЗЛОВ:

1- Панель управления
2 - Ручка
3- Дверца духовки
4- Замок от детей
5- Лоток
6- Нижний нагревательный элемент (за пластиной)
7- Верхний нагревательный элемент (за пластиной)
8- Проволочная решетка
9- Направляющие для лотков
10- Лампа подсветки духовки
11- Турбонагревательный элемент за пластиной)
12- Вентилятор (за пластиной)
13- Выпускные воздушные заслонки

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И ХРАНИТЕ ИХ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ПРИ ПРОЧТЕНИИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ПОЯСНЕНИЯ С ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.

Общие предупреждения относительно безопасного пользования

- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний в том случае, если ими будет руководить человек, ответственный за их безопасность, и до их сведения будет доведено о существующих видах опасностей при эксплуатации устройства. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации устройство и его вспомогательные детали нагреваются и становятся горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не ведется постоянный присмотр.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не

храните предметы на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае появления трещин необходимо отключить устройство во избежание поражения электрическим током.
- Эксплуатация устройства с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления не предусмотрена.
- Во время работы плита нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри плиты.
- Во время эксплуатации в течение коротких периодов времени ручки могут стать горячими.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверец плиты и других поверхностей, так как они могут привести к появлению царапин на поверхности, в итоге может иметь место раскол стекла или повреждение поверхности.
- Не используйте пароочистители для чистки устройства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание

поражения электрическим током перед заменой лампы необходимо убедиться,что устройство отключено.

- ВНИМАНИЕ: Открытые части плиты могут быть горячими при приготовлении пищи или жарке на гриле. Не допускайте маленьких детей к плите.

- Ваше устройство изготовлено в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и положениями.
- Обслуживание и ремонт должны производиться только техническими специалистами авторизованного сервисного центра. Установка и ремонт, производимые неавторизованными техническими специалистами, могут представлять опасность. Любая замена или изменение спецификаций установки представляет опасность.
- Перед началом установки убедитесь в том, что местные распределительные системы (характер и давление газа либо электрическое напряжение и частота) совместимы с настройками плиты. Информация, необходимая для подключения данного устройства, указана на табличке с информацией.
- ВНИМАНИЕ: Плита предназначена только для запекания блюд и эксплуатации в помещении в домашних условиях, и ее использование для любых других целей (не в домашних условиях, в коммерческих целях либо для обогрева помещения) не допускается.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать устройство за ручку дверцы.
- Для обеспечения Вашей безопасности были предприняты все возможные меры безопасности. Так как стекло может треснуть, при чистке следует соблюдать осторожность во избежание появления царапин. Следует исключать нажатия на стекло или его ударения дополнительными приспособлениями.
- Убедитесь, что во время установки не зажат шнур питания. В случае повреждения шнура питания во избежание опасности необходимо обратиться к производителю, сервисному агенту или иным квалифицированным лицам для его замены.
- При открытии дверцы плиты не позволяйте детям залазить на дверцу и сидеть на ней.

Предупреждения относительно установки

- Не эксплуатируйте плиту до того момента, пока установка не будет полностью завершена.
- Устройство должно быть установлено и передано в эксплуатацию авторизованным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным размещением и установкой, производимыми людьми без соответствующих полномочий
- При распаковке устройства следует убедиться, что оно не повреждено во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не эксплуатируйте устройство и незамедлительно обратитесь в авторизованную сервисную службу. Так как упаковочные материалы (нейлон, перфоратор, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.
- Обеспечьте защиту Вашего устройства от атмосферных явлений. Не подвергайте его воздействию солнечных лучей, исключите попадание под дождь, снег и т.д.
- Материалы, находящиеся вблизи устройства (шкаф), должны выдерживать температуру не менее 100°C.

Во время использования
- При первом включении плиты изоляционные материалы и нагревательные элементы будут выделять специфический запах. Для устранения этого, перед началом эксплуатации плиты включите ее на максимальную температуру на 45 минут. В это время необходимо хорошо проветривать помещение, в котором установлена плита.
- Во время эксплуатации внешние и внутренние поверхности плиты нагреваются. При открывании дверцы следует находиться на достаточном расстоянии во избежание воздействия горячего пара, выходящего из плиты. Возможен риск получения ожогов.
- Не помещайте легковоспламеняющиеся или огнеопасные материалы внутри или вблизи плиты во время ее использования.
- При извлечении и помещении обратно блюд всегда используйте специальные перчатки-прихватки.
- Не отходите от плиты при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. При сильном нагревании они могут воспламениться. Никогда не лейте воду на пламя, возникшее в результате возгорания масла. Накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы закрыть возникший в данном случае огонь, и выключите плиту.
- Если предполагается, что устройство не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, отключите его. Выключите основную ручку управления плитой. Также в случае, если устройство не будет эксплуатироваться, газовые клапаны должны оставаться закрытыми.
- Следует убедиться, что если устройство не используется, ручки управления всегда находятся в положении «0» («стоп»).
- При извлечении подносов они наклоняются. Соблюдайте осторожность, чтобы не пролить горячую жидкость.
- Когда дверца или выдвижной ящик плиты остаются открытыми, не оставляйте на них что-либо в открытом виде. Вы можете нарушить равновесие устройства или сломать крышку.
- Не кладите на выдвижной ящик каких-либо тяжелых, горючих или легковоспламеняющихся предметов (нейлон, пластиковые пакеты, бумагу, ткань и т.д.). К ним относится кухонная посуда с пластиковыми деталями (например, ручками).
- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или тряпки на устройство или его ручки.

Во время чистки и обслуживания
- Всегда отключайте устройство перед чисткой или обслуживанием. Это можно делать после отключения устройства от сети и установки главных переключателей в положение «Выкл.».
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.

В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ В ОКАЗАНИИ ПОМОЩИ, ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

ЧАСТЬ 3: УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Произведенная с использованием деталей и материалов высокого качества, данная современная, функциональная и практичная плита удовлетворит все Ваши потребности. Прочтите данное руководство по эксплуатации для получения хороших результатов работы и избежания проблем при эксплуатации плиты в будущем. Приведенная ниже информация содержит правила, которые необходимо соблюдать для правильной установки плиты и проведения ее технического обслуживания. Их необходимо внимательно прочитать, особенно техническому специалисту, который будет производить установку плиты.

ПО ВОПРОСАМ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ СВЯЖИТЕСЬ С АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ!

3.1. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

- При выборе места установки Вашей плиты есть несколько моментов, которые необходимо принять во внимание. Для предотвращения возникновения каких-либо проблем и опасных ситуаций, которые могут возникнуть позже, примите во внимание приведенные ниже рекомендации!

- При выборе места установки плиты необходимо обратить внимание, чтобы в непосредственной близости от плиты не было горючих и легковоспламеняющихся материалов, например, занавесок, клеенки, и т.д., которые могут быстро загореться.

- Мебель, которая находится рядом с плитой, должна быть сделана из материалов, выдерживающих комнатную температуру выше 50 C°.

- Требуемые изменения стенных шкафов и вытяжных вентиляторов над встроенным комбинированным изделием, а также значения минимальной высоты от панели плиты показаны на рисунке 1. Соответствующим образом, вытяжной вентилятор должен находиться на высоте минимум 65 см от панели с комфорками. Если вытяжного вентилятора нет, то высота должна составлять не менее 70 см.

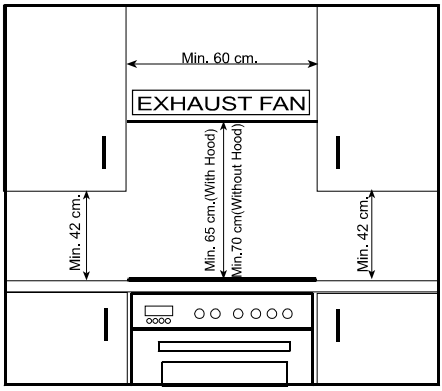
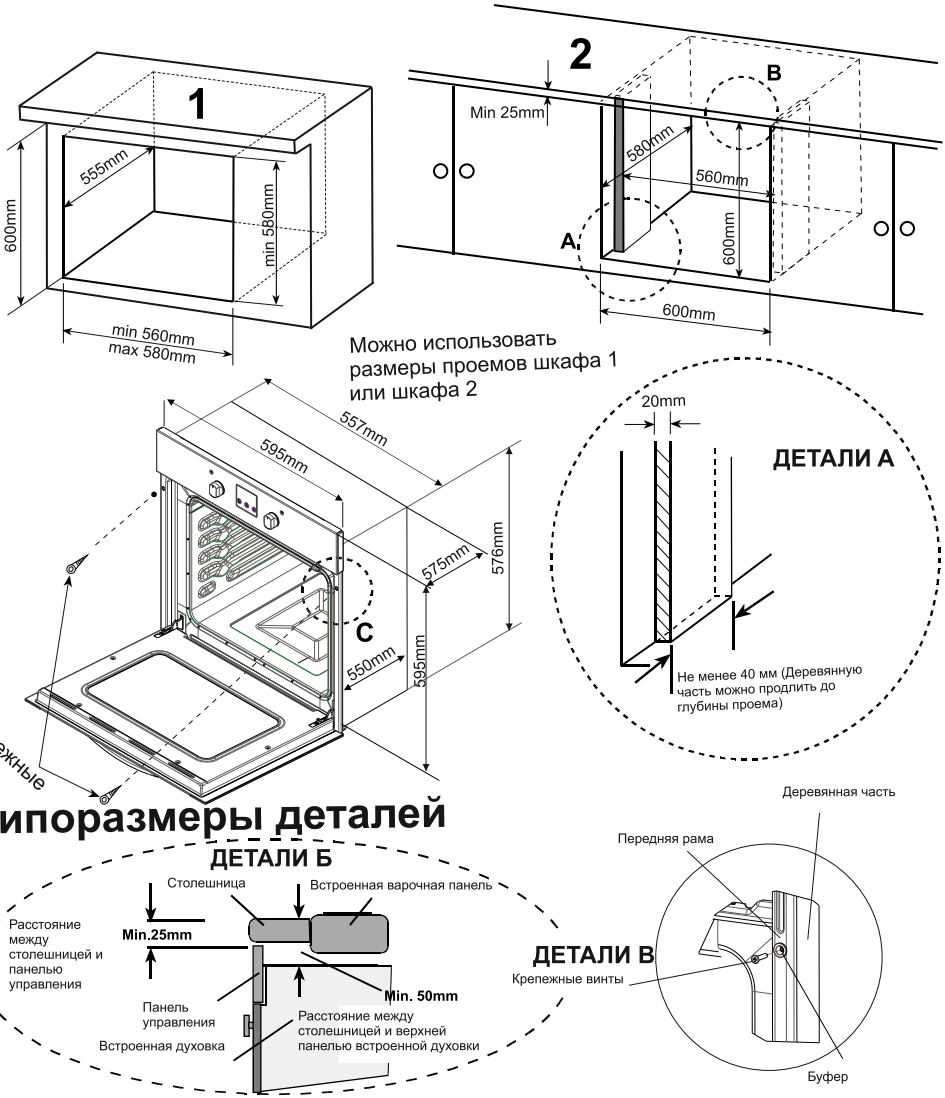


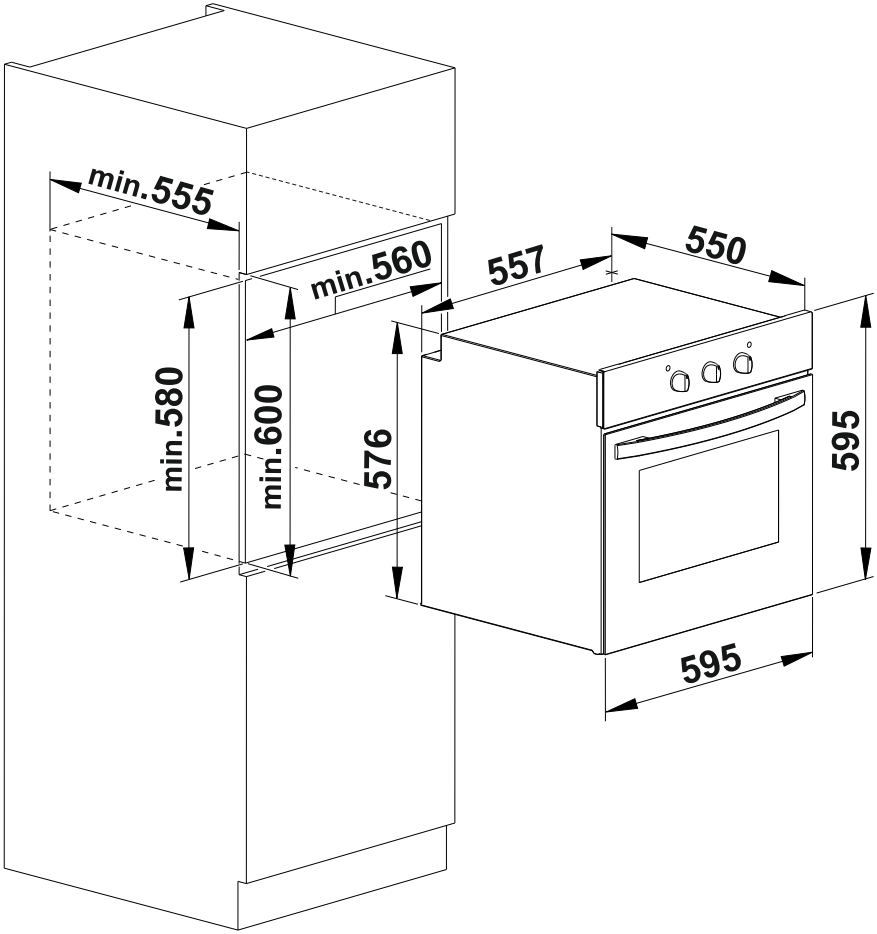
Figure 1

3.2. МОНТАЖ ВСТРОЕННОЙ ДУХОВКИ

Размеры проема шкафа



Вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.


min.555
min.560
557
550
min.580
min.600
576
595
595

Размеры и материал шкафа, в который будет вставлена печь, должны быть правильными и учитывать возможность повышения температуры. При правильной установке не должно быть контакта с электрическими и изолированными узлами. Изолированные части должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять при помощи любого инструмента. Установка плиты в непосредственной близости от холодильника или морозильной камеры не рекомендуется. В противном случае, выделяемое плитой тепло будет оказывать негативное влияние на показатели работы вышеуказанных устройств. После снятия упаковки плиты убедитесь, что плита не повреждена. Если, по Вашему мнению, плита повреждена, не эксплуатируйте ее, а немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

3.3. ПРОВОДКА И БЕЗОПАСНОСТЬ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

- При подключении к электрической сети необходимо выполнять указанные ниже инструкции:

- Заземляющий кабель должен быть подключен к болту со значком заземления. Кабель электропитания должен быть подключен, как показано на рисунке 2. Если в месте установки отсутствует вывод заземления, соответствующий установленным нормам, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Вывод заземления должен находиться в непосредственной близости от плиты. Никогда не используйте удлинительный кабель.

- Кабель подачи электропитания не должен контактировать с горячей поверхностью печи.

- В случае повреждения кабеля подачи электропитания обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замена кабеля подачи электропитания должна проводиться специалистами авторизованного сервисного центра.

- Электропроводка плиты должна проводиться сотрудниками авторизованного сервисного центра. Необходимо использовать кабель электропитания типа H05VV-F.
  Неисправная электропроводка может привести к повреждению плиты. Такое повреждение не включается в условия гарантийного ремонта.

  Устройство разработано для подсоединения к источнику питания с напряжением ~220-240 В. Если напряжение имеющегося источника питания отличается от вышеприведенных параметров, необходимо незамедлительно обратиться в авторизованный центр сервисной поддержки.

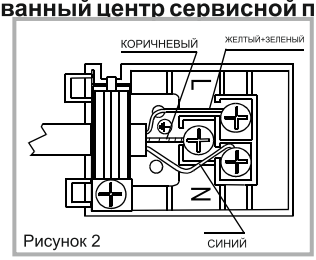
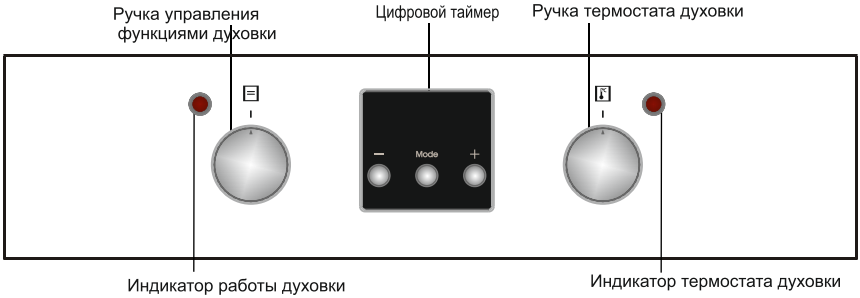


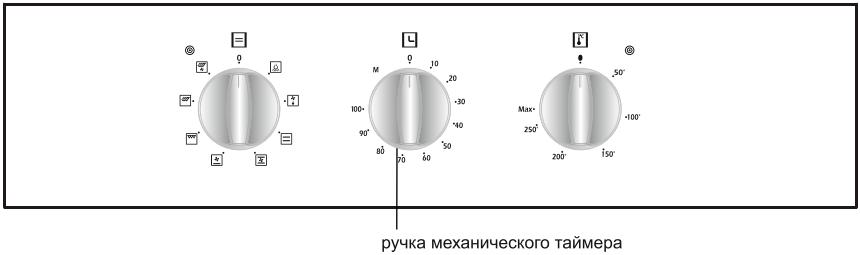
Рисунок 2

ЧАСТЬ 4: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

4.1 ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ручка управления функциями духовки





Ручка управления функциями духовки:

Для выбора требуемой функции приготовления пищи необходимо повернуть ручку к соответствующему символу (рисунок 3). Подробная информация относительно функций духовки представлена в таблице 1 следующей части.

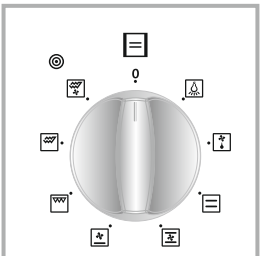


Рисунок 3

Ручка термостата духовки:

После установки функции приготовления пищи требуемая температура может регулироваться ручкой термостата духовки (рисунок 4), и духовка начинает работать (необходимо установить таймер при его наличии).
Индикатор термостата включается или выключается в соответствии с работой термостата.

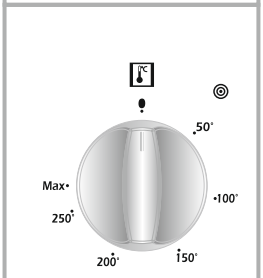


Рисунок 3

4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ФУНКЦИЯМИ ДУХОВКИ:

Функции духовки:

Функции духовки могут отличаться в зависимости от модели изделия.



Лампа подсветки духовки

При использовании всех функций приготовления пищи включается и продолжает быть



Функция статического приготовления пищи

Включается подсветка духовки, начинают работать нижний и верхний нагревательный элементы.
При использовании функции статического приготовления пищи выделяется тепло, за счет чего обеспечивается равномерное приготовление нижнего и верхнего слоя блюда. Это идеально подходит для приготовления выпечки, пирожных, запеченных блюд из макарон, широкой лапши и пиццы. Рекомендуется предварительный нагрев плиты в течение 10 минут.



Функция разморозки

Включаются световые индикаторы духовки, и начинает работать вентилятор.
Для использования функции разморозки необходимо поместить продукты в духовку на третий снизу уровень. Под размораживаемые продукты рекомендуется поставить лоток духовки для сбора воды, накапливаемой во время таяния льда. При использовании данной функции приготовление еды не возможно, она применяется только для разморозки продуктов.



Функция вентилятора с нижним нагревом

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать.
Функция нижнего нагрева и вентилятора идеально подходит для равномерного нагревания продуктов за короткое время. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.



Функция вентилятора с верхним и нижним нагревом

Включается термостат духового шкафа и сигнальные лампочки и оба нагревательных элемента и вентилятор начнут работать.
Эта функция очень хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря нижнему и верхнему нагревательным элементам внутри духового шкафа, а вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи.

Функция жарки на гриле

Включается подсветка духовки, начинает работать нагревательный элемент решетки.

Эта функция используется для приготовления на гриле и зажаривания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духовки. Необходимо слегка почистить проволочную решетку щеткой с маслом для предотвращения прилипания еды, которую следует помещать в центр решетки. Следует всегда помещать снизу лоток для сбора капель масла или жира. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.

Предупреждение: При жарке на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура установлена на 190°. температура установлена на 190°.

Функция быстрой жарки на гриле

Включается подсветка духовки, начинает работать верхний нагревательный элемент, а также нагревательный элемент решетки.
Эта функция используется для более быстрого приготовления на гриле и обработки большей площади блюда, например, мяса, при этом необходимо использовать верхние полки духовки. Необходимо слегка почистить проволочную решетку щеткой с маслом для предотвращения прилипания еды, которую следует помещать в центр решетки. Следует всегда помещать снизу лоток для сбора капель масла или жира. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.
Предупреждение: При жарке на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура установлена на 190°.

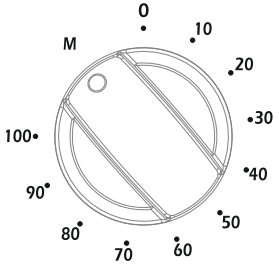
Функция жарки на двойном гриле с включенным вентилятором

Включается термостат и предупредительный свет духовки, начинает работать верхний нагревательный элемент, а также нагревательный элемент решетки и вентилятор.

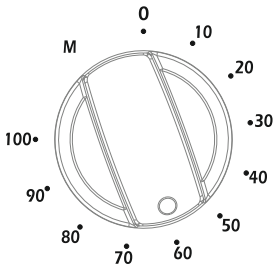
Эта функция используется для более быстрого приготовления на гриле и обработки большей площади блюда. Для обеспечения равномерного приготовления верхние нагревательные элементы и решетка наряду с вентилятором будут под напряжением.
Необходимо использовать верхние полки духовки. Необходимо слегка почистить проволочную решетку щеткой с маслом для предотвращения прилипания еды, которую следует помещать в центр решетки. Следует всегда помещать снизу лоток для сбора капель масла или жира. Рекомендуется осуществлять предварительный подогрев духовки в течение приблизительно 10 минут.

Предупреждение: При жарке на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура установлена на 190°.

4.3. Использование механического таймера (для 19й серии)



Ручная настройка.
Если ручка таймера переведена в положение М, как показано на рисунке, то Вы можете неограниченно долго использовать духовой шкаф. Если таймер в положении 0, то духовка не включится.



Настройка времени.
Поворачивайте ручку по часовой стрелке и выставьте значение в диапазоне от 0 до 100 минут (как показано на картинке). По истечении установленного времени духовка прекратит работу, и таймер подаст однократный звуковой сигнал.

4.4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

4. 4. 1Использование электронного программируемого таймера Установка времени

После подключения к электрической сети начнет мигать символ "A". Нажмите одновременно кнопки (+) и (-). Также при помощи данных кнопок можно отрегулировать (увеличить или уменьшить) время.



Установка времени подачи сигнала

При необходимости функция может использоваться для установки времени подачи сигнала. Следует нажать кнопку "mode" (режим), пока не загорится индикатор "△". Необходимый временной интервал устанавливается при помощи кнопок"+" и "-". После заданное время остается на экране, а значок "△", который ранее мигал, светится непрерывно. Установка времени может быть произведена в диапазоне от 0 до 23.59. В конце обозначенного времени приготовления пищи подается звуковой сигнал и начинает мигать символ "△". Для прекращения подачи звукового сигнала Вы можете нажать любую кнопку.

Программирование и установка времени приготовления пищи

Данная функция используется для установки необходимого времени приготовления пищи.
Для установки времени приготовления пищи необходимо нажать кнопку "mode" (режим), пока не загорится индикатор "Dur". Необходимый временной интервал устанавливается при помощи кнопок "+" и "-". После установки времени, оно сохраняется автоматически в течение 5 секунд после установки и символы "A" и "" перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении времени приготовления пищи подается сигнал и символы "A" и "" начинают мигать. Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала и индикатор перестает мигать.
Время приготовления пищи может быть установлено в интервале от 0 до 10 часов.



Программирование в соответствии со временем завершения приготовления пищи

Данная функция используется для установки времени завершения приготовления пищи. Для этого необходимо нажать кнопку "mode" (режим), пока не загорится индикатор "End" (конец). Нужный временной интервал устанавливается при помощи кнопок"+" и"-". По завершении времени приготовления пищи, подается звуковой сигнал. Для прекращения подачи звукового сигнала Вы можете нажать любую кнопку.

Программирование времени приготовления пищи и времени завершения приготовления пищи

Данная функция используется для установки времени приготовления пищи при помощи функции автоматического приготовления. Для этого необходимо установить как время приготовления пищи, так и время завершения приготовления пищи.
Для установки времени завершения приготовления пищи необходимо нажать и удерживать кнопку "mode" (режим), пока не загорится индикатор "end" (конец). Для установки необходимого времени приготовления пищи используются кнопки "+" и "-". После оно сохраняется автоматически в течение 5 секунд после установки и символы "A" и "" перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении установленного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать символ "A". Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала, и индикатор перестает мигать.



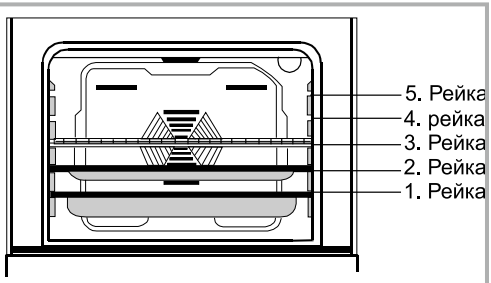
ФУНКЦИИ / ДЛЯ БЛЮД	ТУРБО			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ			НИЖНИЙ-ВЕРХНИЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Позиция термостата (°C)	*Позиция стойки*	*Период готовки (мин)*	*Позиция термостата (°C)*	*Позиция стойки*	*Период готовки (мин)*	*Позиция термостата (°C)*	*Позиция стойки*	*Период готовки (мин)*	*Позиция термостата (°C)*	*Позиция стойки*	*Период готовки (мин)*
Слоеная выпечка	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Пирог	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Печенье	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Фрикадельки, жареные на гриле										200	4	10-15
Водянистые блюда	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курица				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Отбивная										200	3-4	15-25
бифштекс										200	4	15-25
Двухслойный пирог	160-180	1-4	30-40									
Двухслойная выпечка	170-190	1-4	35-45									

* Приготовление на вертеле для жарки курицы

4.5. АКСЕССУАРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДУХОВКЕ

Рекомендуется использовать прилагаемые лотки или решетки, в зависимости от продуктов, приготавливаемых в духовке, также можно использовать стеклянные контейнеры, формы-резаки, специальные лотки для духовки, подходящие для использования в Вашей духовке, которые доступны на рынке. Уделяйте внимание информации, которая предоставляется компаниями-производителями по данному вопросу. При использовании контейнеров небольшого размера необходимо помещать их на внутреннюю проволочную решетку, чтобы они находились точно по центру. Приведенная ниже информация применима к эмалированным контейнерам.

Если продукты, которые необходимо приготовить, не полностью занимают лоток духовки, если продукты только достали из морозильной камеры или лоток используется для сбора капающей жидкости продуктов на гриле, может возникнуть деформация лотка вследствие высоких температур, которые образуются во время приготовления/жарки пищи. Это нормальное физическое состояние, которое изменяется при остывании. Не ставьте стеклянный лоток или контейнер в холод сразу после приготовления пищи. Не кладите их на холодные и мокрые поверхности. Убедитесь, что Вы положили их на сухую материю для медленного остывания. Иначе стеклянный лоток или контейнер могут быть повреждены. Если Вы собираетесь жарить продукты на гриле в Вашей духовке, мы рекомендуем Вам использовать гриль и лоток, поставляемый с Вашей духовкой (если он входит в комплект поставки Вашей духовки). Таким образом, брызги и капли масла не будут стекать на внутреннюю поверхность духовки. Если Вы собираетесь жарить на решетке-гриль, установите ее на верхний уровень, также установите лоток на нижний уровень для сбора жира, и добавьте в него немного воды для легкой очистки. При жарке на гриле смажьте маслом решетку, чтобы приготавливаемые продукты не прилипали к ней.



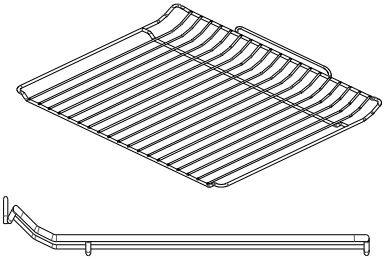
Решетка-гриль: Используется для жарки на гриле или для установки на нее различных контейнеров, но не лотков для приготовления пищи.

Неглубокий лоток: Используется для приготовления выпечки, например, пирогов.

Глубокий лоток: Используется для (опционально)

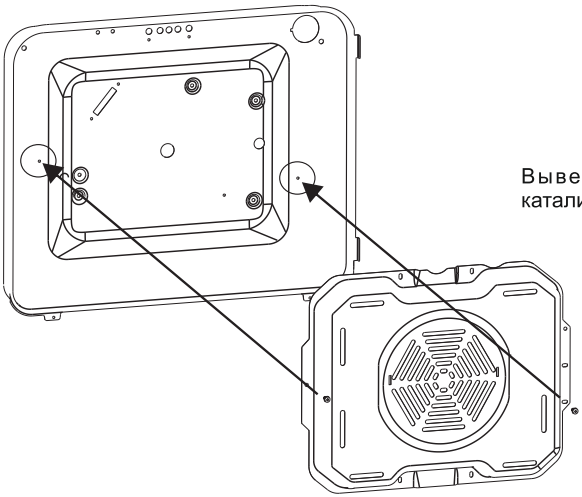
Рисунок 6

Проволока против наклонения сковороды

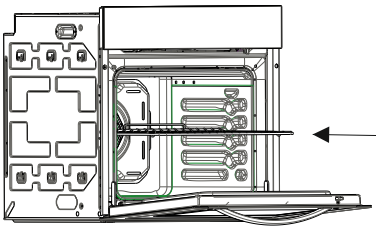


- Для правильного размещения решетки в углублении необходимо установить ее на любую рейку и протолкнуть решетку до конца.
- Проволока против наклонения сковороды должна быть установлена внутри углубления.

Замена каталитической панели (для 26й серии)



Выверните 2 винта и замените каталитическую панель.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Разместите решётку на соответствующем уровне направляющих по боковым стенкам духовки и задвиньте её до конца

ЧАСТЬ 5: ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

5.1. ОЧИСТКА

Перед проведением очистки Вашей духовки убедитесь, что ручки управления находятся в положении “off” (выкл.) и духовка остыла. Отключите духовку от электрической сети.

Не используйте чистящие средства, содержащие твердые частицы, которые могут поцарапать эмалированные детали Вашей духовки. Используйте чистящие средства в виде крема или жидкие чистящие средства, которые не содержат твердых частиц. Не используйте едких чистящих средств в виде кремов, абразивных чистящих порошков, грубых проволочных мочалок или твердых инструментов, так как они могут повредить поверхность. В случае возгорания пролитого на Вашу духовку чрезмерного количества жидкости, эмалированные детали могут быть повреждены. Немедленно вытрите пролитую жидкость. Не используйте пароочистители для чистки духовки.

Очистка внутренней поверхности духовки

Убедитесь, что Вы отключили духовку от электрической сети перед проведением ее очистки. Результат очистки будет лучше, если Вы будете очищать внутреннюю поверхность духовки, когда она немного теплая. После каждого использования протирайте духовку мягким куском ткани, смоченным мыльной водой. Затем протрите еще раз, на этот раз влажной тканью, после чего вытрите поверхность насухо. Завершите очистку при помощи сухих и порошковых чистящих средств. Для духовок с корпусом, покрытым каталитической эмалью, задняя и боковые стенки внутренней части корпуса не требуют очистки. Однако, в зависимости от условий эксплуатации, через определенный промежуток времени рекомендуется проводить замену каталитических панелей.

5.2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампочки подсветки

Замена лампы подсветки духовки должна производиться техническим специалистом авторизованного сервисного центра. Номинальные характеристики лампы: 230 В, 25 Вт, тип E14. Перед заменой лампы, духовку необходимо отключить от электрической сети и охладить.

Конструкция лампы предусматривает ее использование в бытовых электроплитах и не подходит для бытового комнатного Лампа должна выдерживать температуру в 300 градусов. Снимите плафон и замените лампочку, затем снова установите защитный плафон.

ЧАСТЬ 6: СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. ТРЕБОВАНИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Если печь не работает:

Печь может быть отключена от сети или, возможно, произошло аварийное отключение электроэнергии. На моделях, оборудованных таймером, возможно не установлено время таймера.

Если духовка не работает:

Не выставлен режим нагрева ручками управления плиты.

Если не горит внутренняя лампа подсветки печи:

Необходимо проверить подклчение к сети. Необходимо проверить исправность лампы. Если лампа подсветки повреждена, Вы можете ее заменить, следуя указанным инструкциям.

Приготовление пищи (если верхняя часть духовки не прогревается равномерно с нижней):

Проверьте расположение лотков, время приготовления пищи и значения температуры нагрева в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по эксплуатации.

Если проблема все еще остается, обратитесь в авторизованный центр сервисной поддержки.

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ

Если необходима транспортировка печи:

Если печь необходимо транспортировать, сохраняйте оригинальную упаковку товара и осуществляйте транспортировку в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям значков, указанным на коробке, относительно транспортировки плиты. Скрепите лотки и решетки скотчем.

Вставьте бумагу между верхней крышкой и верхней панелью плиты, а затем закройте верхнюю крышку и прикрепите ее скотчем к боковым сторонам плиты.

Для предотвращения повреждения дверцы плиты лотками и решеткой-гриль во время транспортировки, прикрепите скотчем картон или бумагу к внутренней стороне стекла дверцы плиты, установив картон напротив лотков. Также прикрепите скотчем крышки плиты по бокам.

Если оригинальная упаковка отсутствует:

Примите необходимые меры против любых возможных ударов внешней поверхности плиты (стеклянные и окрашенные поверхности).

Марка		Weissgauff
Модель		**OE26PDX** **OE26PDW** **OE26PDB** **OE19X** **OE19W** **OE19B**
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	30,2
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		118,4
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		113,4
Класс энергопотребления		B
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,94
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,90
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	58
Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1		

Советы по энергосбережению

Духовка

– По возможности готовьте несколько блюд одновременно.

– Сократите время предварительного прогрева духовки.

– Не превышайте время готовки.

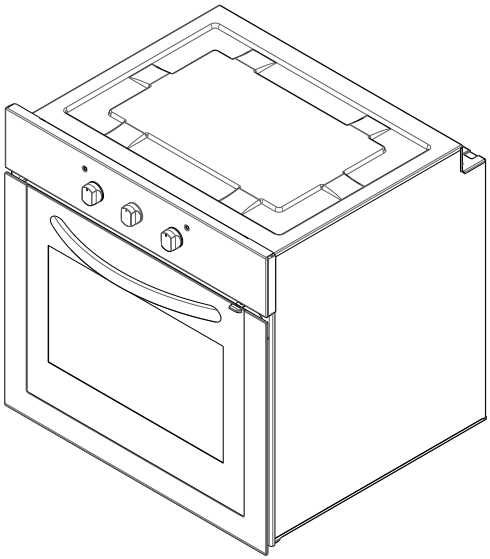
– Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.

– Не открывайте дверцу духовки во время готовки.

Weissgauff

OE26PDX
OE26PDW
OE26PDB
OE19X
OE19W
OE19B

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF BUILT-IN OVEN



Dear Customer,

We take offering quality products more than your expactation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

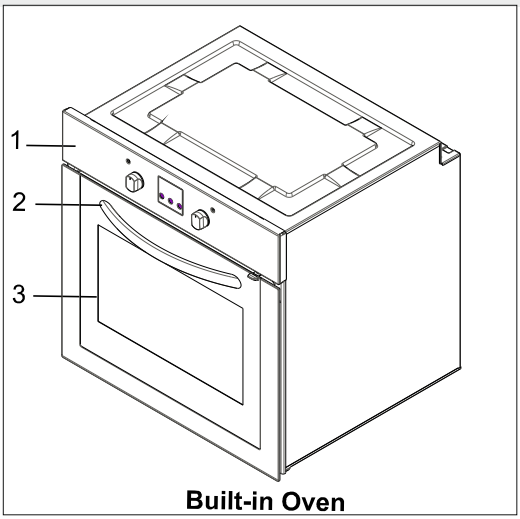
Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

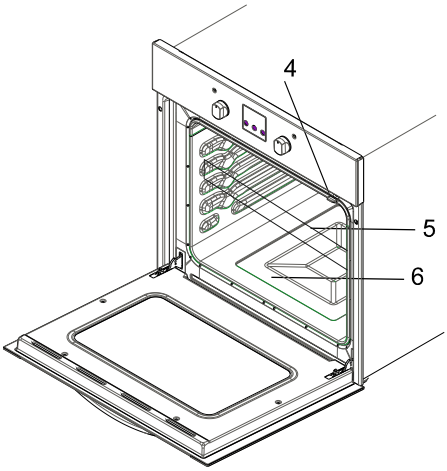
Contents

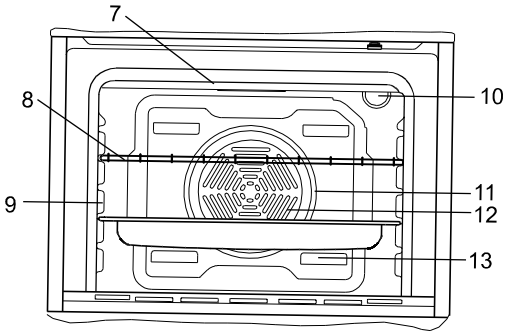
1- Presentation and size of product
2- Warnings
3- Preparation for installation and use
4- Using the oven
5- Cleaning and maintenance of your product
6- Service and Transport

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Built-in Oven





LIST OF COMPONENTS :

1- Control panel
2- Handle
3- Oven Door
4- Child Lock
5- Tray
6- Lower Heating Element (behind the plate)
7- Upper Heating Element (behind the plate)
8- Wire Grill
9- Racks
10- Oven Light
11- Turbo Heating Element(behind the plate)
12- Fan (behind the plate)
13- Air Outlet Shutters

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- 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.
- WARNING: 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.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

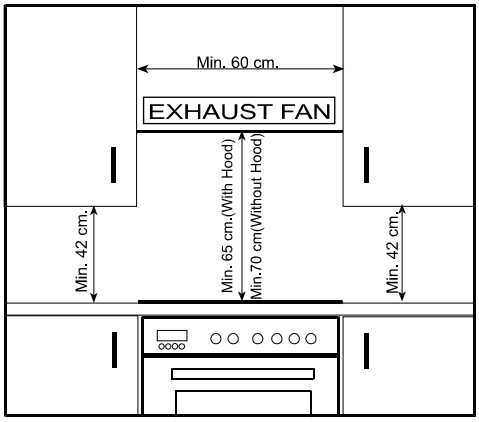
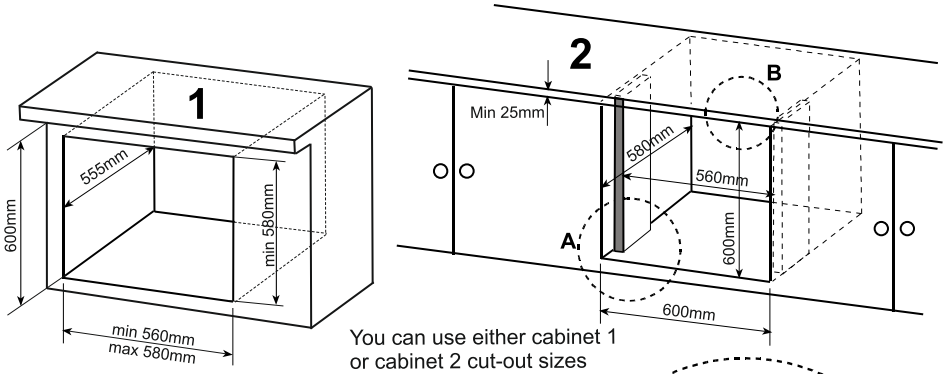


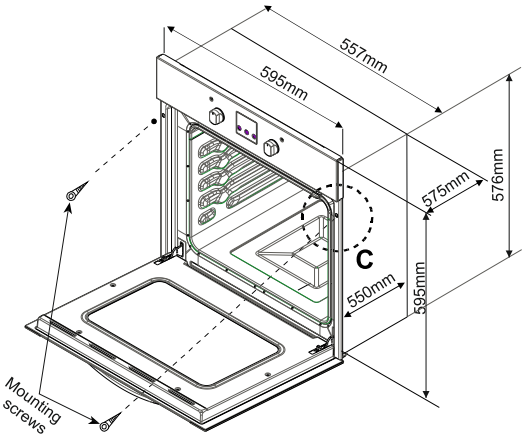
Figure 1

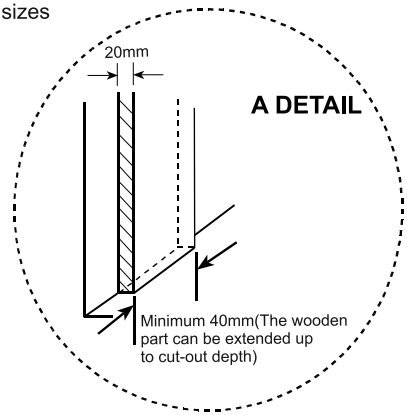
3.2. INSTALLATION OF BUILT_IN OVEN

Cabinet cut-out sizes

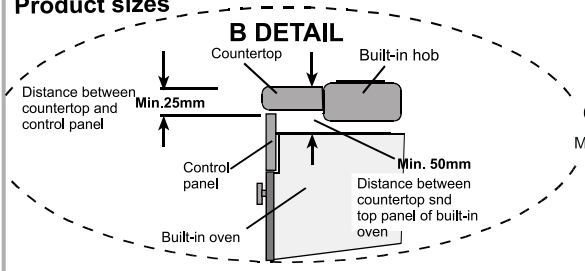


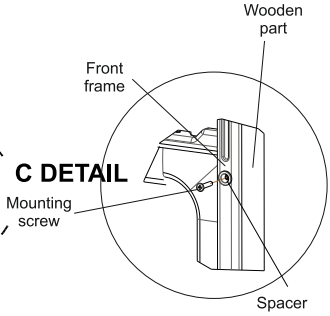
You can use either cabinet 1
or cabinet 2 cut-out sizes





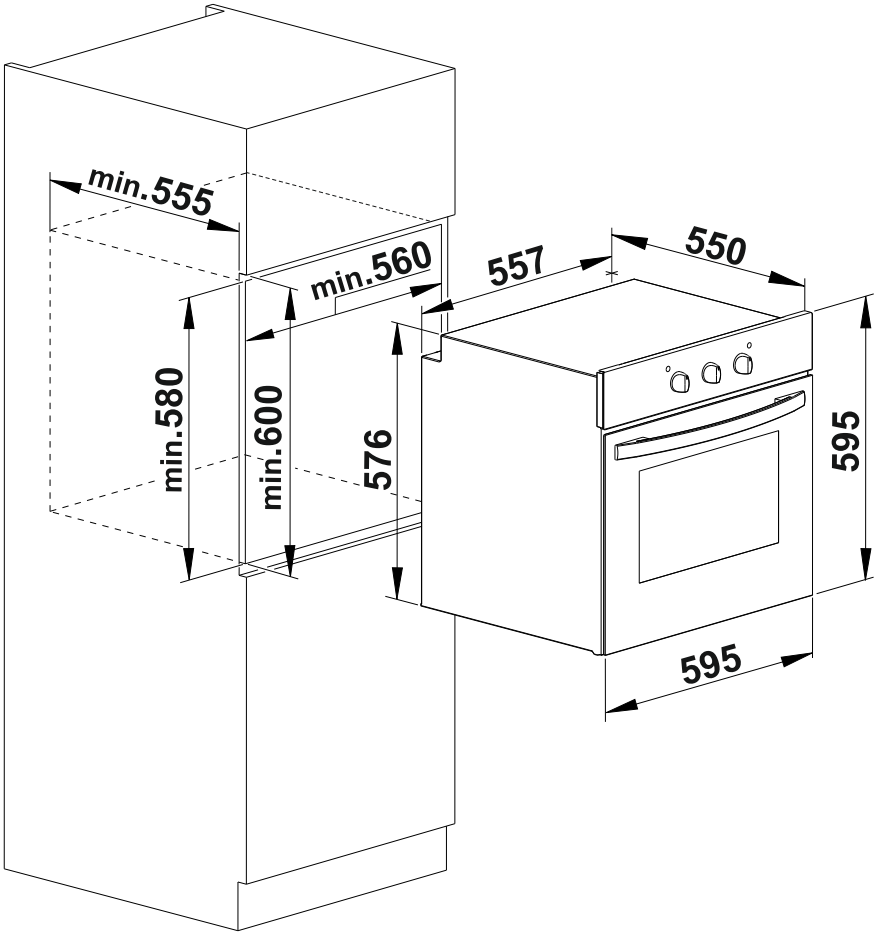
Product sizes





Insert the oven into cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immeditely contact Authorized Service.



3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricty is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

The Manucaturer Firm declares that its bears no responsibility whatsover for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

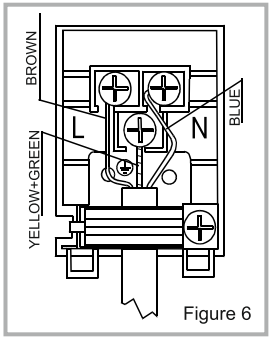
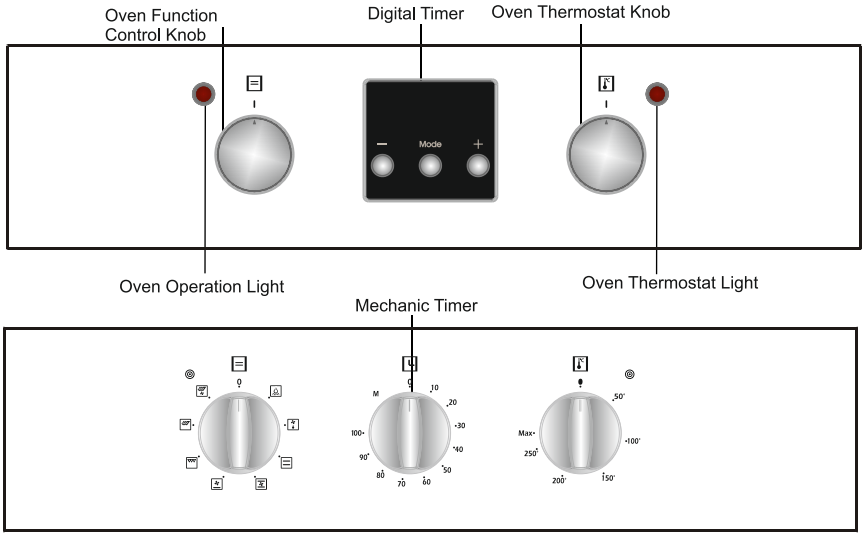


Figure 6

PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANELS

Built_in Oven



Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol(Figure 11). the details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

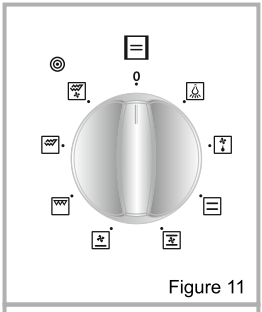


Figure 11

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 12) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).
Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

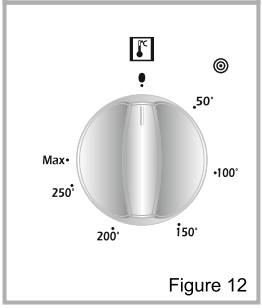


Figure 12

4.2. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

	**Oven Lamp**
Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.	

	**Static Cooking Function**
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Prehating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.	

	**Defrost Function**
The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating. To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.	

	**Lower Heating and Fan Function**
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element and fan will start operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods equally in a short time. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.	

Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190^{0}C.

Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190^{0}C.

Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Double Grill and Fan Function

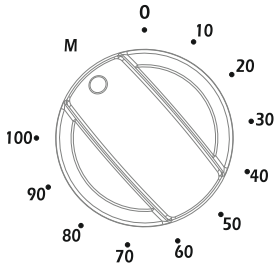
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190^{0}C.

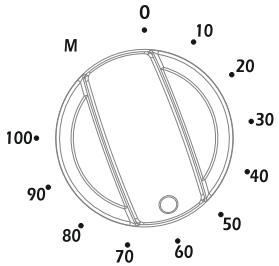
4.3. USING TIMERS

Use of mechanical timer



Manual Operation:

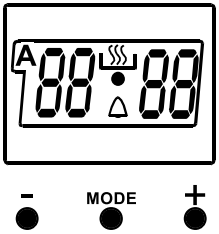
When you set the timer button to the position indicating M as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in 0 position the oven will not operate.



Operating by adjusting the time:

Set the desired cooking time by turning timer button to a certain time range between 0 - 100 minuted. At the end of this time period, the oven will stop working and the timer will give an audible warning once.

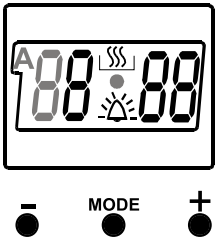
Use of digital timer



Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, the symbol (A) and the three “0” on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the day's time while this dot is flashing. After the adjustment, it should be expected that the dot will be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when the symbol (A) and the three “0” on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven part. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, time adjustment operation willl have to performed again.



Audible Warning Time Adjustment:

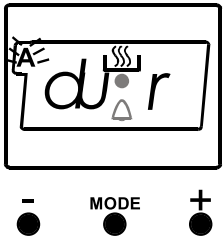
The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, the symbol (A) and the three “0” on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.
The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the day’s time while this dot is flashing. After the adjustment, it should be expected that the dot will be lit continuously. This function can be used to recieve audible warning at the completion of the adjusted time period.

Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Also three “0”s will appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated at this function.



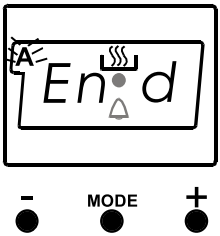
Semi - Automatic Time Adjustment According to Cooking Period:

This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by

using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time wil appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer wil stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer wil be brought to manual use function.



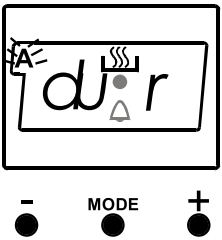
Semi - Automatic Programming According to Finish Time:

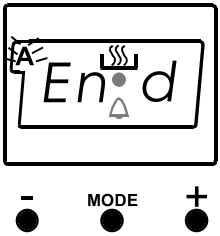
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "end" on the timer screen, the symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the day's time.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give audible warning. Also the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to manual use function.





Full- Automatic Programming:

This function is used to cook after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First; keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

Second; keep pressing on the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the day’s time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to continuously light on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking periot the day’s time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the time will be brought to manual use function.

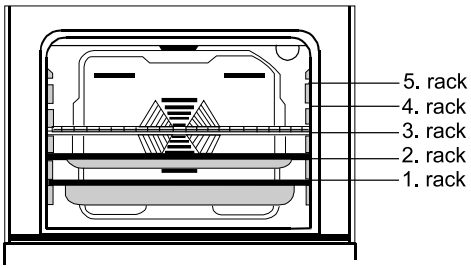
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefstake										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Cook with roast chicken skewer....

4.8. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suiatble for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the mufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state thay results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that use use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4.rack and ail the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

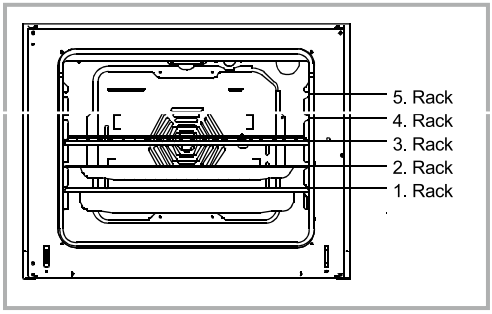


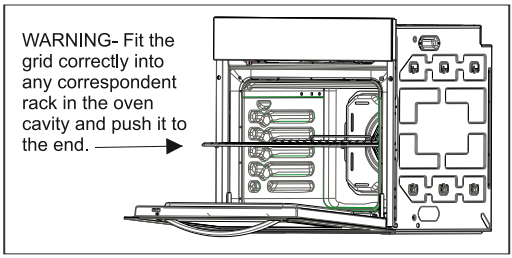
Wire grid: Used for grills or placing different containers other than the cooking tray on it.

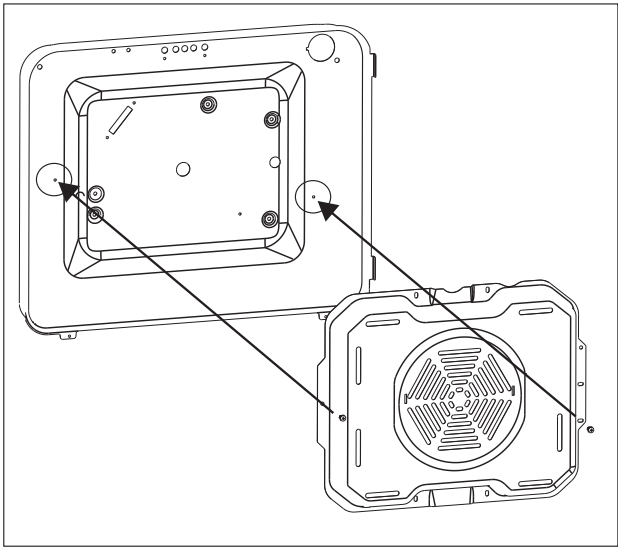
Shallow tray: Used for baking pastry such as flans etc.

Deep tray: Used for baking stews (optionally).

Installation of the Shelves







PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might ahrm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp,the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricitiy must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and paintes surfaces) of oven against possible blows.

52166140 04/15

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.