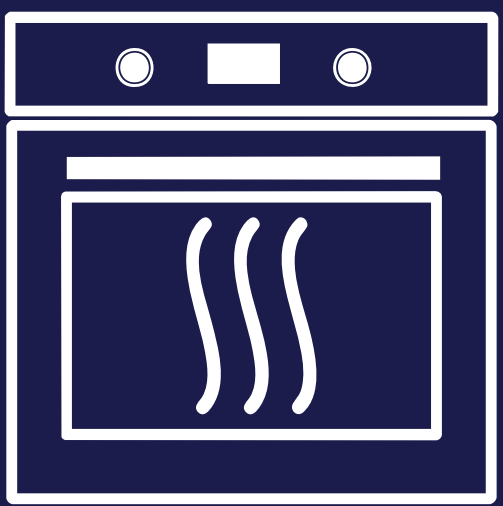
RU
ENG

USER MANUEL
Built-in Oven
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДУХОВОЙ ШКАФ
ENG-RU



Модель:

V6EB14000, V6EB17000
V6EM14000, V6EM17000

Safety Instructions 4
Electric safety 7
Product introduction and features 9
Accessory use 12
Installation and assembly 20
Use of the oven 24
Cooking tips 38
Use of the oven 44

Safety Instructions

General safety instructions

- Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.
- Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowled- ge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.
- Always have the installation and repair work done by “Authorized Service”. It is not responsible for work done by unauthorized persons.
- In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.
- Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- Do not store ingredients on the cooking surface.
- Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.
- Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.

- Avoid touching the heating elements.
- The cooking process must be monitored continuously.
- Use only original spare parts and accessories that you
- can obtain from authorized service.
- Ensure that children aged 8 years and under cannot
- reach the cord of the
- appliance.
- Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the applian- ce. Do not place flammable or combustible
- materials in or on the appliance.
- Keep all ventilation ducts open.
- Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.
- Do not hang towels on the oven handle.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil di- rectly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, rem ving food, etc.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drin- king alcohol.
- Be careful when using alcohol in your cooking. Alco- hol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.
- Check that the product is closed after each use.
- If there is any visible damage to the product, do not
- operate the product.
- Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.
- Do not use the product with the front cover glass remo- ved or broken.
- Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.

- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.
- Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.
- Never use the greaseproof paper at an oven temperatu- re higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.
- Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children.
- There is a risk of injury or suffocation.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass, as scratches on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.
- Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.
- Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.
- To avoid overheating, the appliance must not be
- installed behind a decorative door.
- Never use grease-proof paper at an oven temperature higher than the maximum usage temperature
- specified on the grease-proof paper you use. Definitely do not place grease-proof paper on the oven floor.

Electric safety

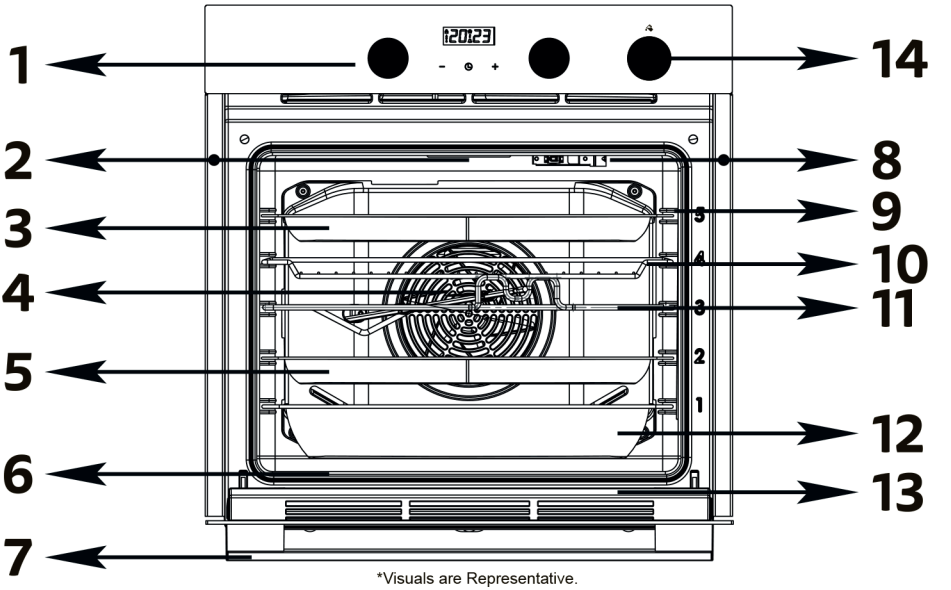
- Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.
- Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsib- le for any damages that may occur if the product is used without grounding in accordance with local regulations.
- Oven circuit breaker switches must be within the reach
- of the end user when the oven is in place.
- The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.
- If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water
- on it! There is a risk of electric shock.
- To avoid the possibility of electric shock, make sure that
- the appliance is switched off before replacing the lamp.
- All supply circuit connections must be disconnected be- fore accessing the terminals.
- When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.
- Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.
- Unplug the product during installation, maintenance,
- cleaning and repair operations.
- Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.

- The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected. The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.
- The product uses a type “Y” cord cable.
- Fixed connections must be connected to an installati- on that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

Product introduction and features

Intended Use

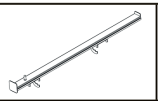
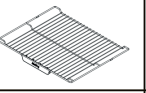
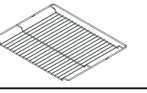
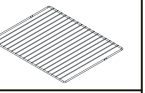
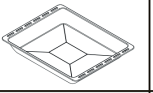
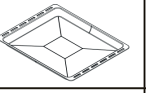
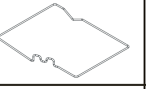
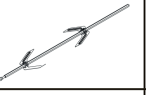
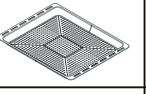
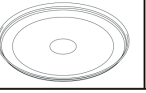
- The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.
- The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting or
- grilling food.
- This product should not be used for drying towels or
- clothes, heating plates, etc.
- The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer's spare parts availability period.



*Visuals are Representative.

1. Control panel (*)
2. Lamp (*)
3. Airfry Tray (*)
4. Fan motor (behind sheet metal) (*)
5. Standard tray
6. Bottom heating element (behind the sheet) (*)
7. Handle
8. Upper resistance (*)
9. Wire shelving (*)
10. Wire grid
11. Chicken Rotisserie Wire and Skewer (*)
12. Deep tray (*)
13. Cover
14. Water Tank(*)

Accessories of product (*)

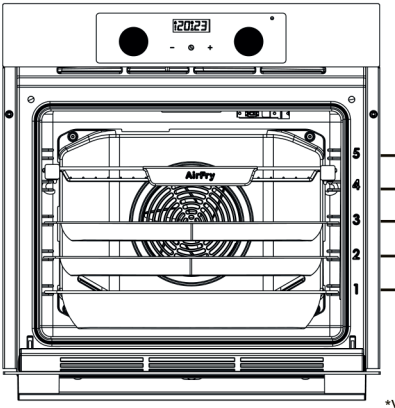
Telescopic rail (*)			
Wire Grill (*)			
Deep Tray(*)			
Standard Tray			
Chicken Rotisserie Wire (*)			
Skewer (*)			
Airfry Tray (*)			
Pizza Pan (*)			

Funciton Symbol	Function Definition
	Bottom Heating (*)
	Upper Heating (*)
	Upper and Lower Heating (*)
	Lamp (*)
	Fan (*)
	Turbo Heating and Fan (*)
	Internal Grill Heating (*)
	External Grill Heating (*)
	Lower, Upper and Fan Heating (*)
	Bottom Heating and Fan (*)
	Upper Heating and Fan (*)
	Internal grill heating and fan (*)
	Grill Heating and Fan (*)
AIRFRY	Airfry Mode (*)
	Chicken flipping and grill heating (*)
	Turbo and Bottom Heating (*)
	Water Tank(*)

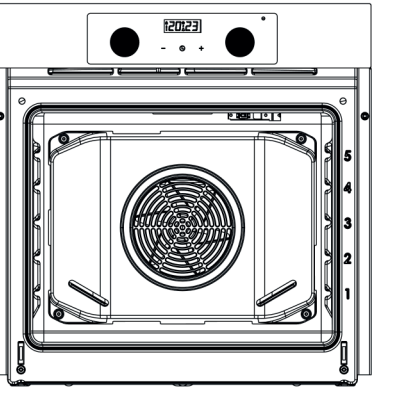
Accessory use

- Cooking racks
- The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.

Models with wire shelves

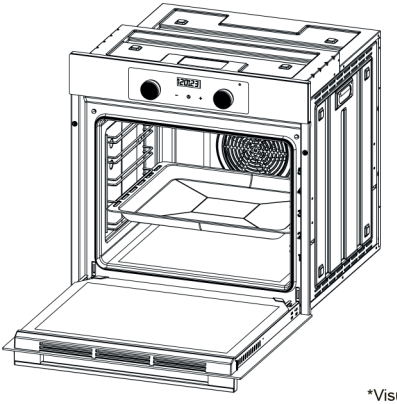


Models without wire shelves

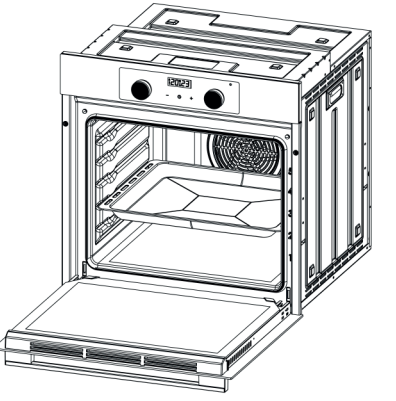


*Visuals are Representative.

Models with wire shelves

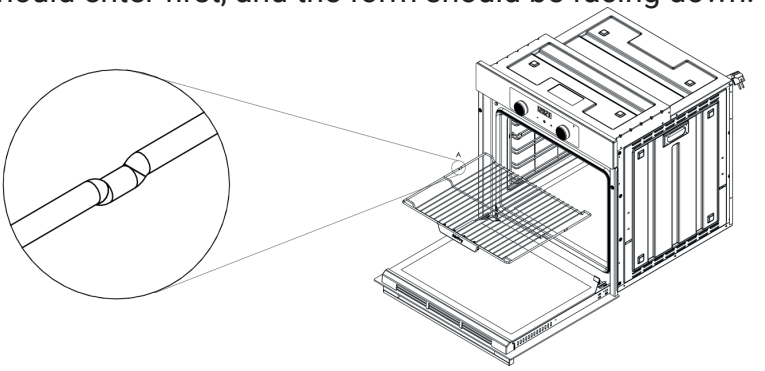


Models without wire shelves



*Visuals are Representative.

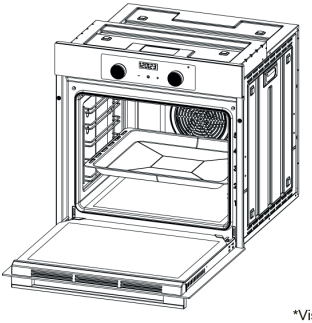
- In models with and without wire rack
- The grid should be placed as shown in the figures shown on the top side. The wire rack has one direction, and it should be placed on the desired rack with the open part of the grid facing you, or the form located on the edges should enter first, and the form should be facing down.



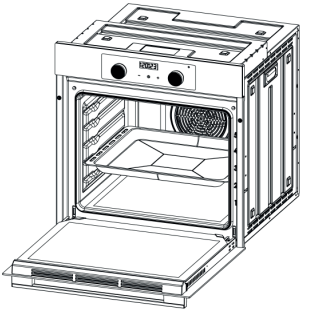
*Visuals are Representative.

- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any direction and can be placed on the form or wire rack designed to hold it.

Models with wire shelves

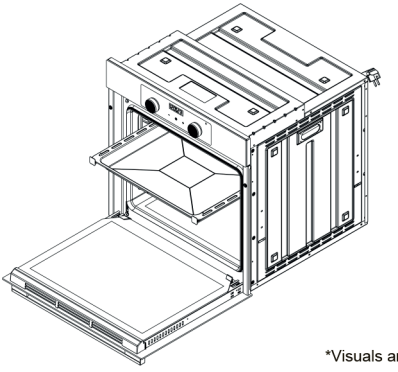


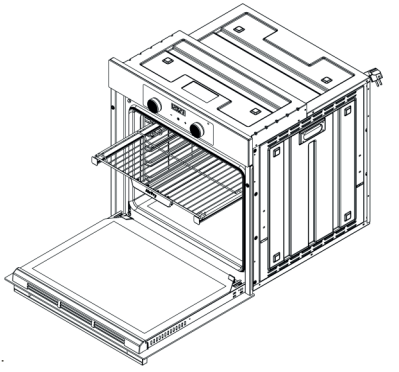
Models without wire shelves



*Visuals are Representative.

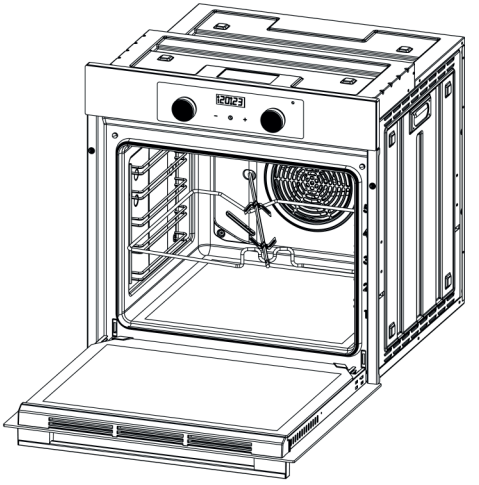
- Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails





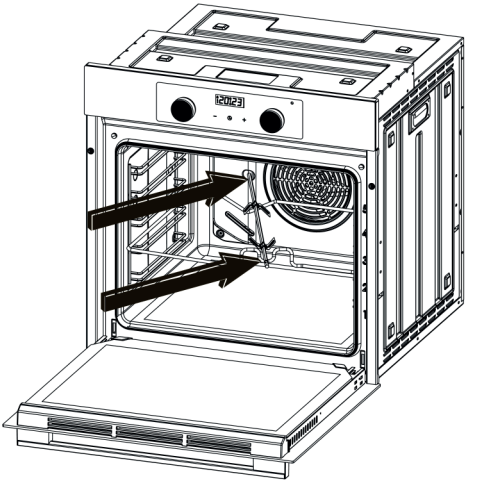
*Visuals are Representative.

- Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed
- and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails
- as shown in the pictures above.



*Visuals are Representative.

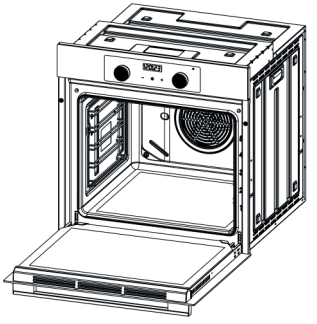
- Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer
- Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.

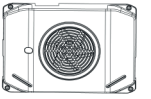


*Visuals are Representative.

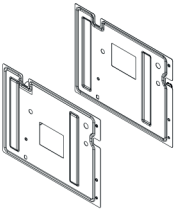
- After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.
- Insert the other part of the skewer into
- the slot in the wire.

- Catalytic Surfaces and Cleaning Instructions
- Catalytic surfaces are special panels located in the cooking chamber of the oven, absorbing oil vapors generated during cooking with the self-cleaning feature.
- Typically matte in color and having a porous structure, these panels can be found on the side walls, the rear panel of the oven or only on the sides, depending on the model.

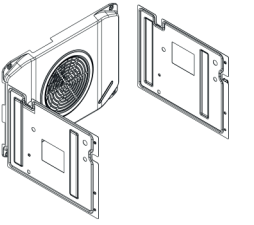




Back (*)



Side (*)



Back+Side (*)

Usage Characteristics:
Catalytic surfaces absorb oil vapors and small residues during cooking and convert them into ash at high temperatures over time. The generated ash can be cleaned off easily using a soft, damp cloth when the oven floor cools down.
Their porous structure must be clear and healthy for the surfaces to function efficiently. The panel's color may become darker over time, however, this does not impair its function. It is recommended to replace the parts when the surfaces become saturated with grease and lose their functionality.

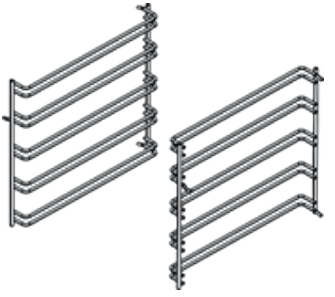
Cleaning and Maintenance:
Never attempt to manually clean or use of abrasive cleaning agents to clean catalytic panels. In particular, cleaning with soapy water, detergent, steel wool, scouring pad and similar materials can damage the structure of the panel.
In case of excessive oil spillage, the oven should be run at maximum temperature for 20-30 minutes to burn the oil and turn it into ash to ensure that the panels work at maximum efficiency. The oven can be cleaned with a damp cloth once it has cooled down after this procedure. Excessive oil buildup can impair the function of the panel. In this case, loose residue on the panel surfaces can be removed using a dry or slightly damp soft cloth without exerting force.
Catalytic panels are not designed to be removed from the cooking oven chamber of the oven for cleaning or washing with water.

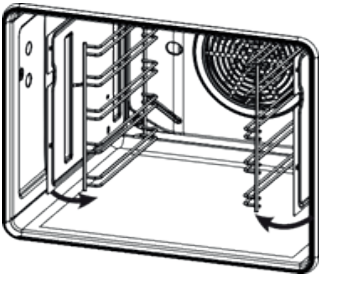
- Removal of the Catalytic Panel (*)

WARNING!
The catalytic panel is only available in models with wire racks. It is not available in models without wire racks.

1. STEP

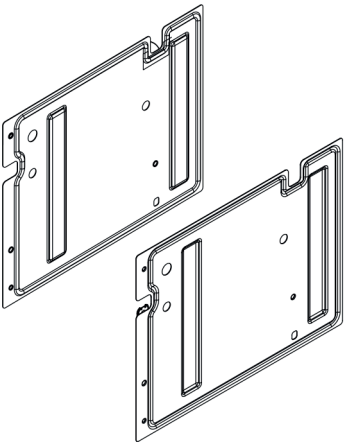
To remove the catalytic panel, the wire rack must first be removed from the appliance. To remove the wire racks, force must be applied horizontally to the wire rack.

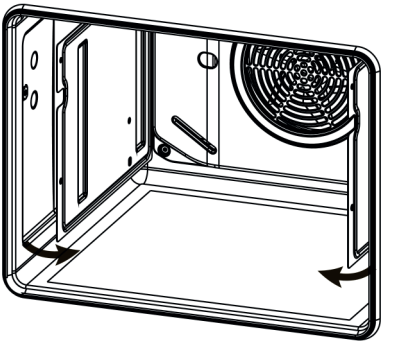




2. STEP

Once the wire rack is removed, the catalytic panel can be easily taken out.





WARNING!
After cleaning, first attach the catalytic panels to the wire racks, then mount the wire racks in the appropriate locations in the appliance.

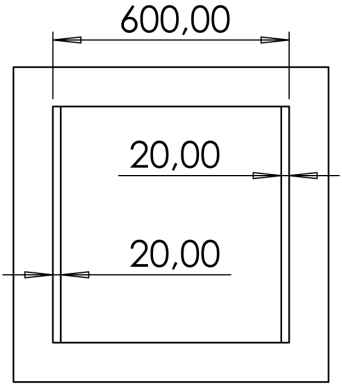
Technical specifications

Specifications	Explanation
Product External Dimension (Height x Width x Depth)	594,5mm x 596mm x 567,5mm
Supply Voltage and Frequency	220-240 B ~ 50/60 Hz
Product Total Strenght (*)	Maximum. 2400 W
Lamp Power (*)	18 W
Thermostat Tempreture Range (*)	50 – 250 °C
Bottom Heater Power (*)	1200 W
Top Heater Power	1100 W
Turbo Heater Power (*)	1800 W
Grill Heater Power (*)	2200 W

- Technical specifications may be modified to improve the quality and performan- ce of the product.

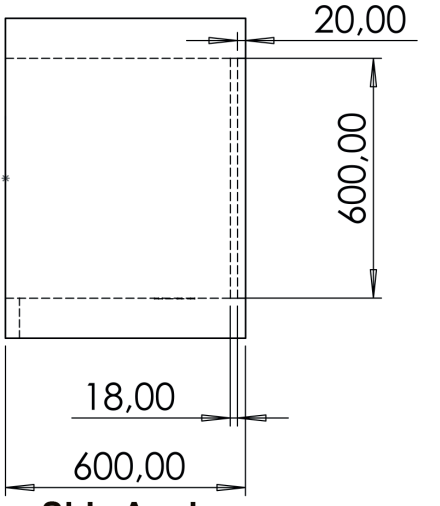
- The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environ- ment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

Installation and assembly



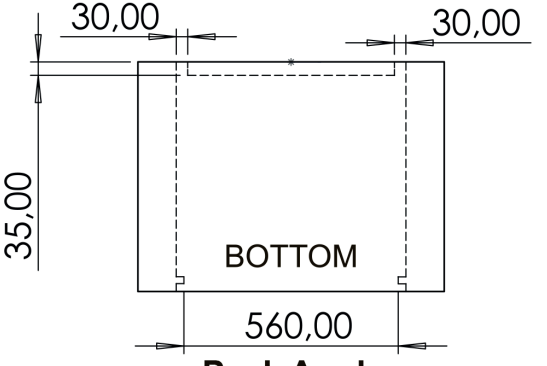
Opposite Angle

*Visuals are Representative.



Side Angle

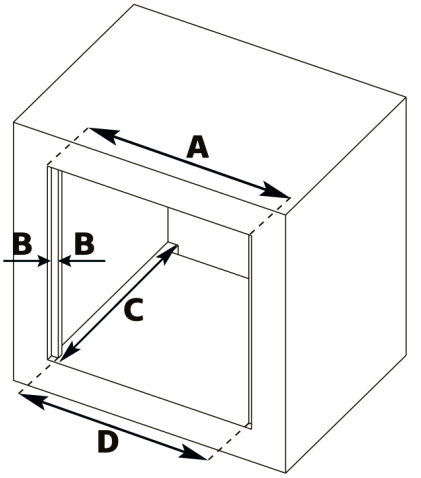
*Visuals are Representative.



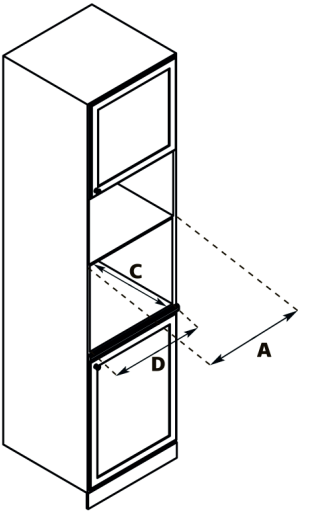
Peak Angle

*Visuals are Representative.

*Measurements are written in millimeters (mm).

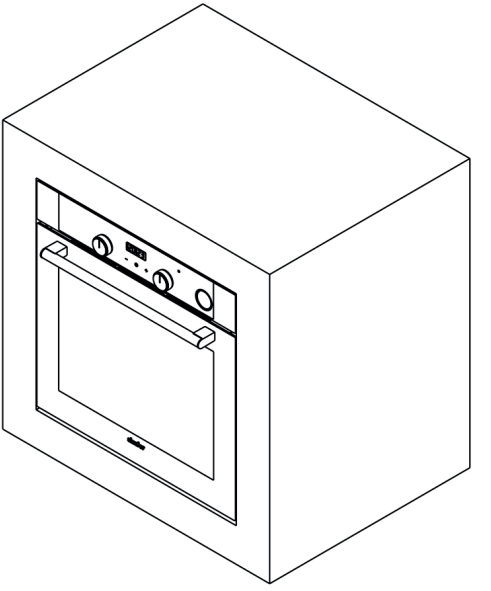


*Visuals are Representative.



*Visuals are Representative.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



*Visuals are Representative.

Installation

Before starting the first installation of your product, you must make the following preparations.

Make sure that the electrical installation is suitable. The preparation of the ele- ctrical installation is the responsibility of the customer and must comply with the relevant local standards. If the electrical installation is not suitable, call a qualified electrician to make the necessary arrangements.

Check whether there is any damage on any part of the product. If there is any damage to the product, do not install it.

Make sure that there is a space behind the section where you will place the de- vice. This space is necessary for the ventilation system to function properly.

If there is a drawer under the oven, a shelf should be placed between the oven
and the drawer.

Kitchen cabinets must be level with the product and must be fixed.

Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (mini- mum 100°C).

Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

Do not use the lid and/or handle to carry or move the product. After making the above-mentioned preparations, you can proceed with the installation according to the following sequence.

First cleaning

- Clean your product for the first time according to the order below.
- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.
- Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
- After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
- Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

Use of the oven

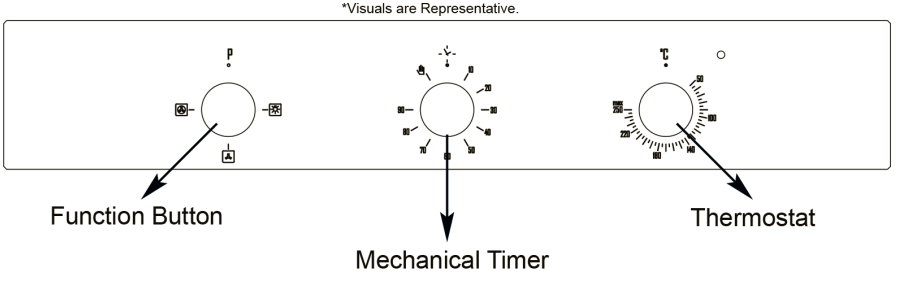
Cooling fan

- Thanks to the ventilation system in our product, the front part of the product and the furniture are cooled when necessary. After the cooling process is completed, the system is automatically deactivated. The hot air inside the product is discharged out of the product through the ventilation gaps. Do not close the ventilation gaps to prevent the oven from overheating.

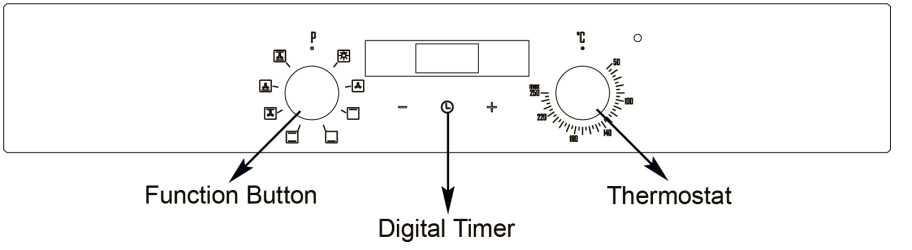
Control panel (*)

- The function can be selected with the function button on the control panel of the oven and the cooking temperature can be adjusted with the thermostat (the signal lamp will light up when the temperature is adjusted with the thermostat), the oven will start working by setting the mechanical or digital timer.

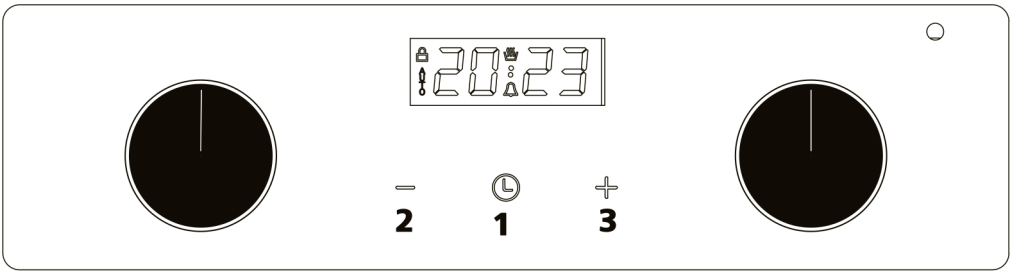
*Visuals are Representative.



*Visuals are Representative.



Use of Digital Timer



	Minute Reminder
	Cooking Icon
A	Automatic Cooking Icon
●	Point Icon

1	Function Selector Button
2	Minus Button
3	Plus Button
2 and 3	Manuel

Setting the Time of Day (24 Hours)
After connecting or reconnecting to a power source, “0.00” and “AUTO” flash. Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time. Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized. Time correction can be made after; Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

Manual Operation
If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ran- ges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. “0.00” starts flashing.
- Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon rema- ins on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.
- Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;
- When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

Change Timer Beep Tones

The tone of the timer beeps can be changed as follows:
Press buttons 2 and 3 at the same time.
Press button 1 to see the actual tone.
Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.
Exiting Settings

- Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.
- Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

Cooking Timer

If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until “stop” and “0.00” flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx.

7 seconds; the current time is displayed again. the auto- matic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

DELAYED COOKING TIME

If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switc- hing off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.

- Press button 1 until “stop” and “0.00” flash. The automatic cooking icon next to it flashes. -Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to
- varies between 10 hours (e.g. 1 hour)
- Press button 1 until “End” and “18.30” (end time) appear. Icons start blinking
- Use buttons -2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes” (example 19:30)
- Turn the function and thermostat buttons to the required program.
- The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.
- When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.
- Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

Rustic Timer Usage

Product Controls

All controls in the product are made with the help of the adjustment bar. The following operations can be performed with the adjustment bar.

- Short press (Confirmation and Menu transitions)
- Long press (Manual mode switching)
- Turn right (Clock, reminder, cooking setting)
- Left rotation (Clock, reminder, cooking setting)

Functional Characteristics

Initial Energization

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

Clock Setting

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set. While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

Reminder Setting

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell sym- bol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pres- sed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode.

After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds. Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes.

Cooking Start Time Setting
To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered.

The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

Cooking End Time Setting
To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode.

The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

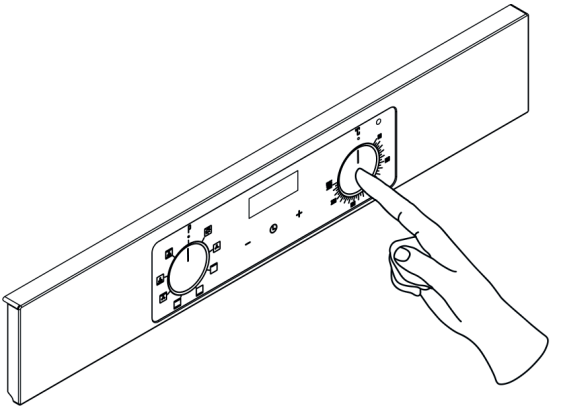
Delayed Cooking Setting
Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00 Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

Manual Mode
The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displa- yed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven Tmust be set to off. In this mode all leds are off.

Alarm Sound Cancellation
When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

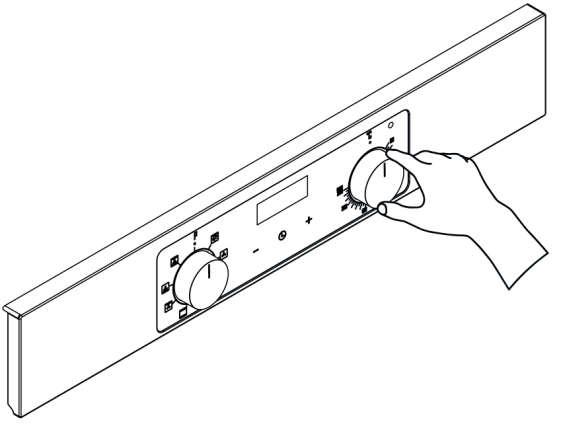
Reminder or Automatic Cooking Cancel
The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to stand- by mode. The hour and minute hands show the active time.

Use of pop-up button (*)
In models using a pop-up button, the button can only be adjusted when it is outside



As shown in the figure on the side, press on the button to release it.

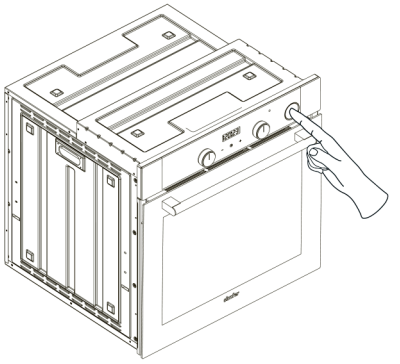
*Visuals are Representative.



Once the button is out, you can make the necessary adjustments by turning it to the right or left

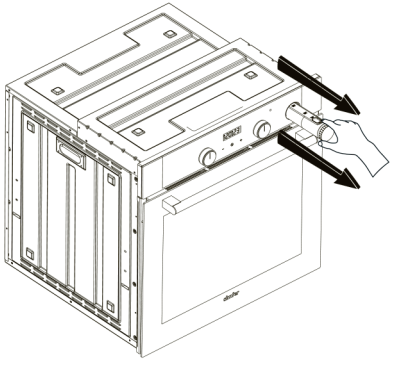
*Visuals are Representative.

Steam Assisted Cooking Mode and Use of Water Tank (*)



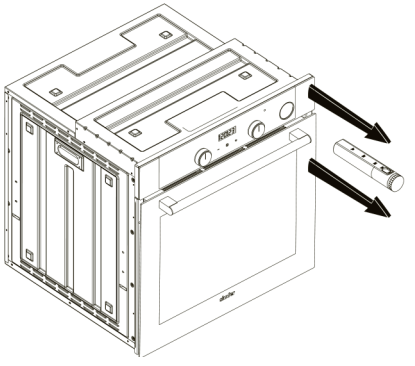
- Install the water tank with the water refill port always facing upwards. If installed otherwise, the water tank may jam causing unwanted consequences.

- Install the water tank with the refill port always facing upwards, otherwise it may jam in the slot or cause breaking.



- Steam discharge may occur when the lid is opened in steam assisted cooking mo- des. Risk of burn may occur in this case. Be careful when opening the lid.

- Accessories that are not resistant to cor- rosion may oxidize during steam assisted cooking due to intense water vapor. Plea- se do not use incompatible accessories.

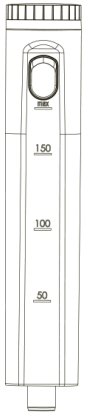


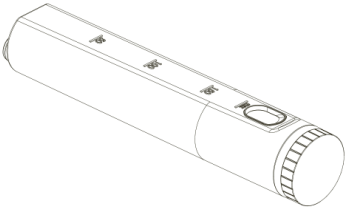
- Water may spill when removing the water tank. Care must be taken to avoid spilling on unwanted surfaces.

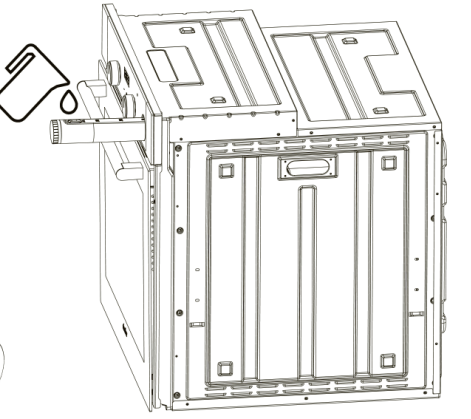
- Do not fill the water tank more than the “MAX” limit.

- Do not use distilled or filtered water for steam assisted cooking.

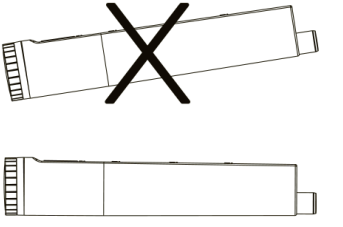
- Water vapor may condense and collect on the surfaces upon cooking. Care needs to be taken when removing the food.
- It is recommended to follow the information provided in the table for steam assisted cooking.
- The water tank shall never be filled with any solution or similar substance for steam assisted cooking.



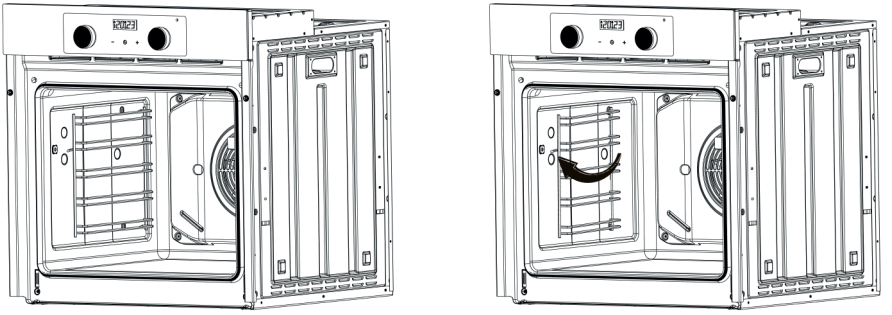




Handle the water tank horizontally and in a balanced way to avoid spilling water when refilling from a faucet.



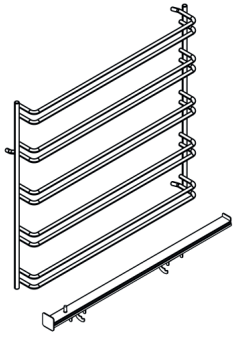
Cleaning the wire shelves



*Visuals are Representative.

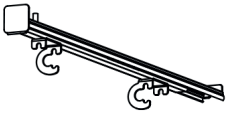
To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

Assembly of telescopic rails (*)



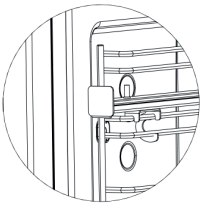
*Visuals are Representative.

Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



*Visuals are Representative.

You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



*Visuals are Representative.

Check that the telescopic rail is fully seated on the wire.
The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

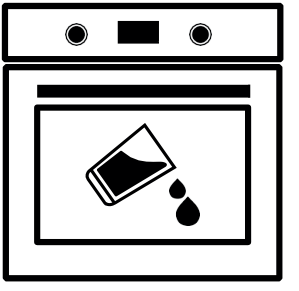
Oven lighting

In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on
throughout cooking.

Turn off the oven

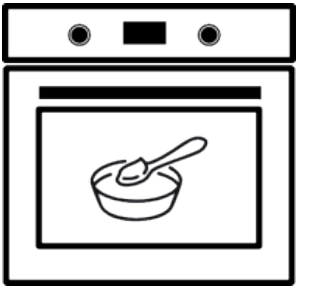
You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

Steam Cleaning (*)
Place 500 ml of water in a baking tray and place it on the middle shelf of the oven in the BOTTOM-TOP mode, set the oven to 100°C and after 1 hour of ope- ration wipe the surfaces using a damp cloth.



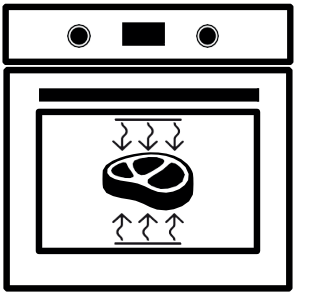
CONCLUSION: Oil and tomato paste residues applied before the steam cleaning process were cleaned in the result of the test.

Yoghurt Making (*)
Add yoghurt to the milk at room temperature and mix. Place it in the oven preheated to 100°C for 10 minutes and carry out the fermentation process for 8 hours on the 2nd shelf in BOTTOM + TOP mode. 6-8-12 hours fermentation time is suitable depending on the amount of milk.



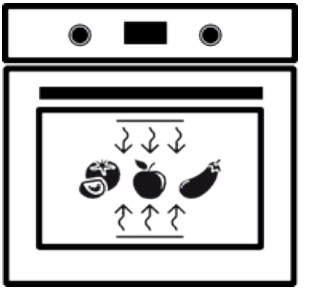
Meat Drying (*)
PREPARATION: Thin slices of meat are arranged on the airfry tray.

- Dry the slices on the 3rd shelf at 80°C for 5 hours in AIRFRY mode.
- The meat is now dried.



Fruit and Vegetable Drying (*) PREPARATION
Slice the apples and arrange them on the airfry tray.
Dry the slices on the 3rd shelf at 80°C for 3 hours in AIRFRY mode. The apples are now dried.
Slice the eggplants and arrange them on the airfry tray.
Dry the slices on the 2nd shelf at 80°C for 4 hours in AIRFRY mode. The eggplants are now dried.
Slice the tomatoes and arrange them on the airfry tray.
Dry the slices on the 4th shelf at 80°C for 6 hours in AIRFRY mode. The tomatoes are now dried.

WARNING: The accessory used for drying foodstuff is called AIRFRY tray.
The products tested fell off during the test when the same tests are conducted on
the WIRE GRILL.



Cooking tips

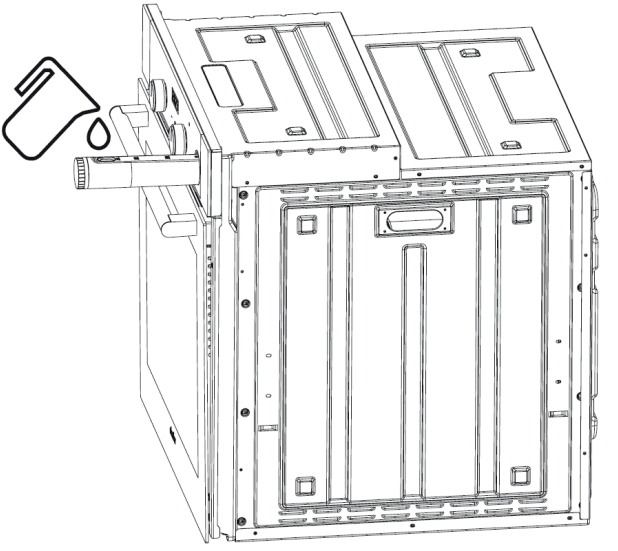
General information about cooking

- Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.
- The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.
- Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.
- Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

Steam Cooking Instructions (*)

- Better results can be achieved when cooking with products that have steam as- sisted cooking feature. A crispy crust and a soft interior can be obtained in pastry recipes. Meat and animal products can be cooked more juicy and healthy.
- Instructions for steam assisted cooking are as follows
- Set the recommended cooking temperature, time and amount of water and pre- heat if necessary after selecting the food you will cooked from the cooking table.
- You can set the values manually for the foods that are not contained in the table.
- After filling the water tank, press down the water tank at the recommended time shown in the table and carefully remove it from the slot.

- Fill the water tank with the recommended amount of water through the refill port.
- Reinstall the water tank with the refill port pointing upwards. Once installed, water will be directed into the tank to provide steam support.
- Check the water tank when the steam cooking is completed and make sure that it is empty.



Steam Cooking Chart (*)

Food	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	SHELF	COOKING DURATION (MIN.)	ACCES-SORY	WATER ENTRAINING TIME (MIN.)	WATER QUANTITY (ml)
Cake in Mold	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	180	2	30-40	Cake Mold	After Preheating	MAX
Pie	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	200	3	20-30	Tray	After Preheating	MAX
Bun (With yeast)	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	200	3	15-25	Tray	After Preheating	150
Bread Loaf	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	220	3	20-30	Tray	After Preheating	MAX
Baguette	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	180	3	15-20	Tray	After Preheating	150
Muffins	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	180	2	20-25	Muffin Mold	After Preheating	150
Cheesecake	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	150	3	40-50	Form	After Preheating	150
Baked Potato	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	200	3	40-50	Tray	15	MAX
Roasted Chicken	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	25 mins. Max, then 180	2	60-70	Wire Grill	25	MAX
Chicken Drumstick	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	200	3	25-35	Tray	After Preheating	150
Steak (Single Piece)	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	180	3	40-50	Tray	After Preheating	MAX
Salmon with Vegetables	Bottom+Top+-Fan/ Turbo+Fan	180	3	25-35	Tray	After Preheating	150
* Cooking should be bone a single shelf.							
* Accessories other tray and grill may not be included with the product.							
* The cooking table is given as a suggestion in Bottom+Top+Fan ( ) or Turbo Heating and Fan ( ) functions. Optional cooking can be done in different functions. However, cooking time, cooking temperature and water amount may vary.							

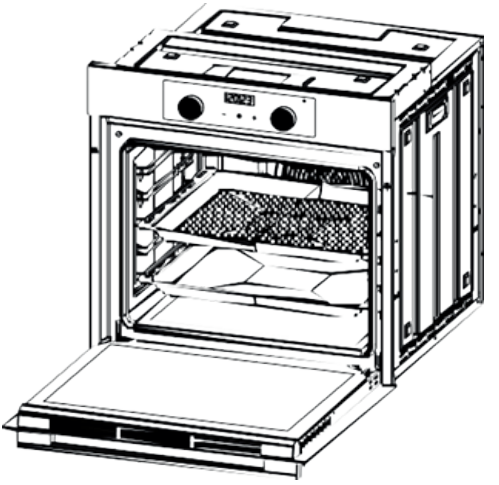
5.2. Cooking Table

Food	Function	Temperature (°C)	Rack	PREHEAT TIME (min)	Duration (min)
Baguette Bread	Bottom+Top/ Turbo+Fan	160-180	2-3	10 min.	30-40
Lump dough	Bottom+Top/ Turbo+Fan	180-200	2-3	10 min.	25-35
Pie	Bottom+Top/ Turbo+Fan	180-200	3	10 min.	15-25
Brownie	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	160-180	3	10 min.	15-20
Beef Steak	Bottom+Top	180-200	2-3	10 min.	25-30
Apple Tart	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180-200	2	10 min.	20-30
Grilled Meatballs	Bottom+Top/ Bottom+Top+Fan	90-100	2	10 min.	90-100
Grilled Chicken	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	180-200	2-3	10 min.	25-35
Cookie	Bottom+Top	160-180	2-3	10 min.	30-40
Muffin	Bottom+Top/ Turbo+Fan	160-180	2-3	10 min.	20-25
Lasagna	Bottom+Top/ Turbo+Fan	180-200	2-3	10 min.	35-40
Sponge Cake	Bottom+Top+Fan/ Turbo+Fan	160-180	2-3	10 min.	30-35
Pizza	Bottom+Top/ Turbo+Fan	200-220	3	10 min.	35-40
Pastry	Top/Grill	MAX.	4-5	10 min.	30-40
Tray Cake	Top/Grill	MAX.	5	10 min.	15-20
Chicken with Vegetables	Top/Grill	MAX.	5	10 min.	15-20

Airfry Cooking Table

AIRFRY COOKING CHART						
MEAL	**OPERATING FUNCTION**	**SHELF POSITION**	**TEMPERATURE °C**	**PREHEAT TIME (min)**	**FOOD WEIGHT(g)**	**COOKING TIME (min)**
Frozen Potato	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	600	20-25
Frozen Nugget	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	500	20-25
Frozen Croquettes	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	18 units	10
Frozen Onion Ring	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	500	20-25
Frozen Pizza	Airfry	3.RACK	180-200	10 min.	*	15-20
Frozen Dumpling	Airfry	3.RACK	180-200	10 min.	18 units	20-25
Home Potato	Airfry	3.RACK	220-MAX.	10 min.	600	25-30
Pen Börek	Airfry	3.RACK	180-200	10 min.	18 units	20-25
Fruit Drying (Apple)	Airfry	3.RACK	80	10 min.	*	3 Hours
Vegetable Drying (Aubergine)	Airfry	2.RACK	80	10 min.	*	4 Hours
Vegetable Drying (Tomato)	Airfry	4.RACK	80	10 min.	*	6 Hours
Meat Drying	Airfry	3.RACK	80	10 min.	*	5 Hours
**Frozen products should be baked without waiting for defrosting						
**Home potatoes should be washed thoroughly after chopping.						

When cooking in Airfry mode, the tray must be on the 3rd rack. Recommendation: When cooking marinated or sauced products and the like in Airfry mode, it will make it easier to clean the product after cooking if you add a little water to the standard tray and place it on the 1st shelf so that the oil/ sauce does not splash and burn. Using water for non-sauced products may cause the cooked products to soften.



- Water vapor may condense and collect on the surfaces upon cooking. Care needs to be taken when removing the food.
- It is recommended to follow the information provided in the table for steam assisted cooking.
- The water tank shall never be filled with any solution or similar substance for steam assisted cooking.

Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product

- This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the “Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment” published by the Ministry of Environment and Urbanization. It complies with the WEEE Regulation. This product is made from high quality component materials that are recyclable and
- reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. Ask your local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, disconnect the power plug for the safety of children and make sure that the locking mechanism of the loading door is inoperable.

Packaging information

- The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

Maintenance and cleaning

General cleaning information

- Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and com- mon problems may increase.
- The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.

Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.
Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
Allow the product to cool down after cooking before cleaning. Hot surfaces may cause burns.
Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

Cleaning of inox and stainless surfaces
Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.
Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (nonscratching).
Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affe- ct the operation of the product.
Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause cor- rosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

Cleaning enamel surfaces
Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on ename- led surfaces. (*)
Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).
Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

Cleaning of catalytic surfaces (*)

- The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.
- The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.
- The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

Cleaning of plastic parts and painted surfaces

Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm wa- ter and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.
Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

Cleaning the control panel

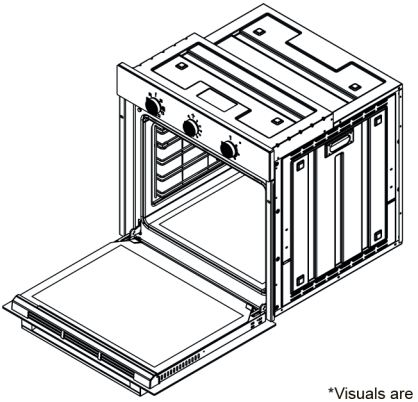
When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket under- neath to clean the panel.
When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

Cleaning the Water Tank (*)

Calcification may occur in the oven depending on the frequency of steam-as- sisted cooking. It is recommended to use bottled water and clean it after each cooking to prevent this.
The intense condensation that occurs after steam cooking may cause corrosion.It is important to dry the oven after cooking.

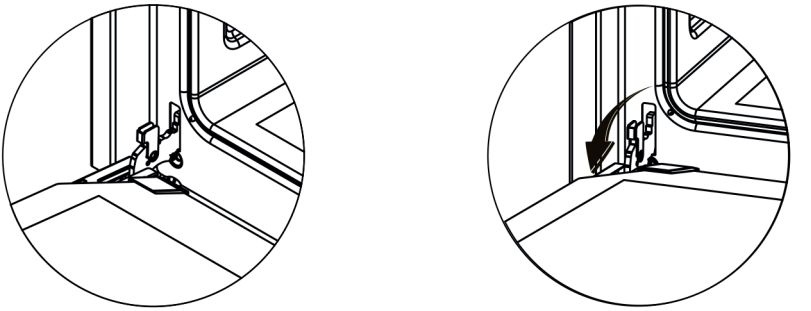
Install the water tank with the refill port always facing upwards after completing the cleaning process.
The bottom of the oven shall be checked and cleaned after each cooking. Wa- ter residue may cause lime build up.
Never use cleaning agents containing acid or chloride to clean the water holder.
Never attempt to scrape off the lime that may build up in the water holder on the
bottom. Otherwise, the product base will be damaged.
Inspect the interior of the water tank after steam assisted cooking to check if
there is any water inside and drain if present. Undrained water may cause odor.

Removing and cleaning the oven door



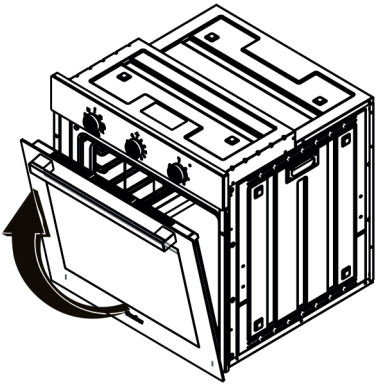
1) Open the oven door

*Visuals are Representative.



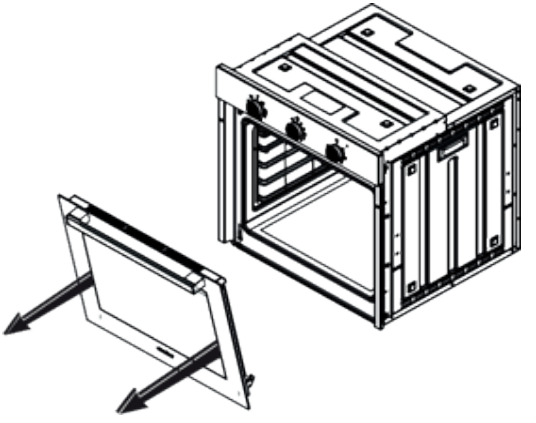
2) Lift the hinge lock upwards.

*Visuals are Representative.



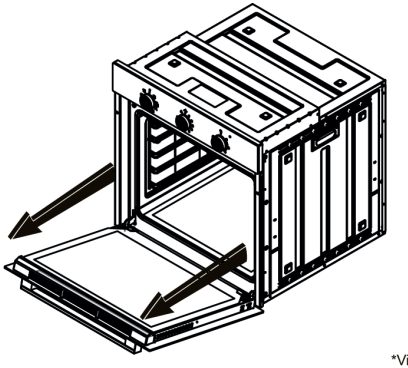
3) Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.

*Visuals are Representative.



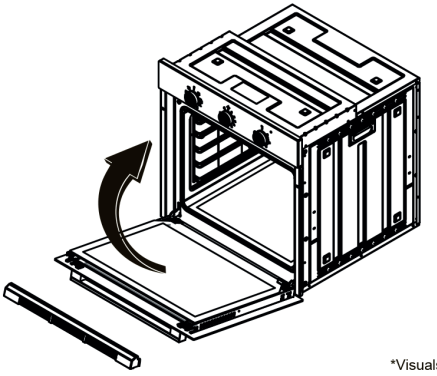
4)After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

Removing and cleaning the door glass



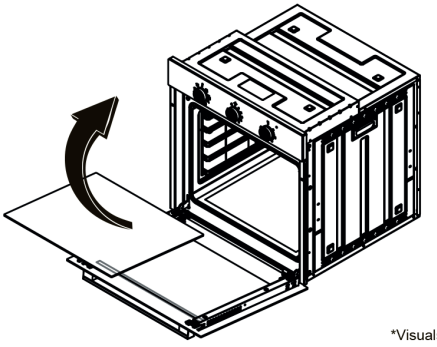
1) Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

*Visuals are Representative.



2) Remove the inner glass by pulling it upwards.

*Visuals are Representative.

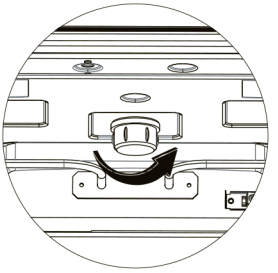


3) After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

*Visuals are Representative.

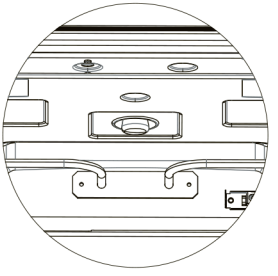
**After cleaning, follow the steps backwards to reattach the cover.

Lamp Replacement



*Visuals are Representative.

Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass by turning



*Visuals are Representative.

Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.



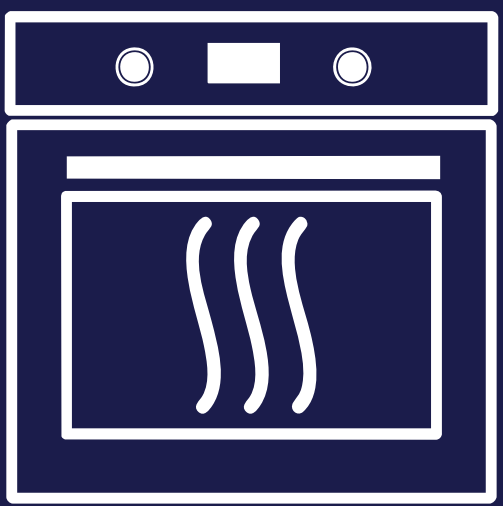
*Visuals are Representative.

If not working

If it does not work; Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.
Service and Spare Parts: Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product
from your dealer or authorized service center.

RU

USER MANUEL
Built-in Oven
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДУХОВОЙ ШКАФ
ENG-RU



Модель:
V6EB18000

Уважаемый покупатель!

Наша цель – обеспечить, чтобы вы максимально эффективное использование нашей продукцию, которая была произведена на современных предприятиях, в тщательно продуманной рабочей среде, в соответствии с общим пониманием качества, без вреда для природы. Чтобы ваша встраиваемая духовка сохраняла свои первоначальные характеристики в течение длительного времени, мы рекомендуем вам внимательно прочитать руководство пользователя перед использованием духовки, сохранить его и использовать в качестве справочного материала.
Примечание. Данное руководство пользователя подготовлено дл нескольких моделей. Некоторые функции, упомянутые в руководстве, могут быть недоступны на вашем устройстве.
Все изображения в руководстве являются схематичными и могут не совсем соответствовать вашему изделию. Наша продукция произведена на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде и не наносят вреда природе. Поскольку данное устройство содержит электрические компоненты, его установкаи подключение должны производиться авторизованными сервисными центрами. В противном случае производитель не несет ответственности за любые возможные проблемы. Функции, и аксессуары, отмеченные *, являются опциями и могут быть не доступными в Вашей модели.

«Соответствует нормам WEEE (Директивы по Утилизации электрического и электронного оборудования».

Содержание

Инструкция по технике безопасности 4

Электробезопасность 7

Описание продукции и его особенности 9

Использование аксессуаров 12

Установка и сборка 20

Использование духовки 24

Экологические инструкции 45

Инструкции по технике безопасности

Общие инструкции по безопасности

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя и всегда храните его для справки.
- Используйте духовку в соответствии с данным руководством. Если духовка используется не в соответствии с руководством, гарантия на устройство аннулируется.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, с условием, что они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр для выполнения процедур установки и ремонта. Производитель не несет ответственности за работы, выполненные неуполномоченными лицами.
- В случае передачи устройства другому лицу вместе с устройством необходимо передать руководство пользователя, этикетки и все документы.
- Не подпускайте к духовке детей до 8 лет и домашних животных во время использования.
- Доступные детали могут быть горячими во время использования. Детей следует держать подальше.
- Не храните ингредиенты на варочной поверхности.
- Не прикасайтесь к другим доступным частям духовки во время ее работы, кроме ручек.
- Используйте духовку только для приготовления пищи. Не используйте для отопления и других целей.

- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары, которые можно получить в авторизованном сервисном центре.
- Убедитесь, что кабель устройства находится вне досягаемости детей в возрасте до 8 лет
- Перед использованием устройства уберите подальше от устройства шторы, тюль, бумагу или легковоспламеняющиеся (возгорающиеся) материалы. Не размещайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри или на устройстве.
- Держите все вентиляционные каналы свободными.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в духовке. Возникающее давление может привести к взрыву банки.
- Не вешайте полотенца на ручку духовки.
- Не ставьте противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки.
- Накопленное тепло может повредить дно духовки.
- При помещении продуктов в горячую духовку, извлечении продуктов и т. д. всегда используйте термостойкие прихватки.
- Не используйте продукт в ситуациях, когда вы не находитесь в ясном сознании, например, при употреблении лекарств и/или алкоголя.
- Будьте осторожны при употреблении алкоголя для приготовления пищи. Спирт испаряется при высоких температурах и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями, что приведет к пожару.
- После каждого использования проверяйте, что устройство выключено.
- Не используйте устройство, если на нем имеются видимые повреждения.

- Никогда не прикасайтесь к вилке устройства мокрыми руками. Не держитесь за кабель, чтобы выдернуть вилку.
- Не используйте устройство со снятой или разбитой дверцей духовки.
- Поместите пергаментную бумагу с продуктами в форму для запекания или на приспособление для духовки (противень, решетку и т. д.) и поставьте в разогретую духовку.
- Правильное расположение решетки и противня. Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что они установлены надежно, прежде чем ставить на них пищу.
- Удалите лишние части бумаги для выпечки, аксессуаров или контейнера, чтобы не повредить нагревательные элементы духовки.
- Никогда не используйте бумагу для выпечки при температуре духовки, превышающей максимальную температуру использования, указанную на ней.
- Никогда не кладите бумагу на дно духовки.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования или удушья.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как стекло дверцы может разбиться в результате царапин на поверхности стекла.
- Во время использования внутренние и внешние поверхности духовки нагреваются. Открывая дверцу духовки, отойдите назад, чтобы избежать выхода горячего пара из духовки. Может возникнуть риск ожогов.

- Нельзя ставить на дверцу духовки тяжелые грузы, когда она открыта: духовка может опрокинуться.
- Не включайте прибор во время чистки. Это может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.
- Пергаментная бумага. Не используйте пергаментную бумагу при температуре, превышающей максимальную температуру использования, указанную на бумаге, которую вы используете.

Электробезопасность

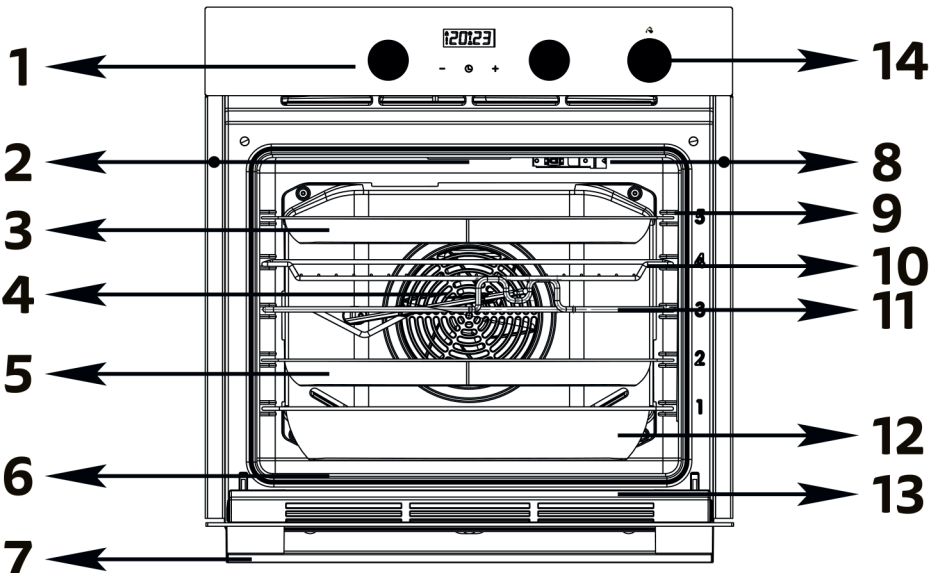
- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует значениям, указанным в таблице технических характеристик.
- Поручите установку заземления лицензированному электрику. Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в случае использования устройства без заземления в соответствии с местными правилами.
- Выключатели духовки должны находиться в пределах досягаемости конечного пользователя, пока духовка находится на месте.
- Кабель питания (вставной кабель) не должен касаться горячих частей устройства.
- Если кабель питания (шнур с вилкой) поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным мастером или персоналом с аналогичной квалификацией.
- Никогда не мойте устройство, распыляя или обливая его водой! Существует опасность поражения электрическим током.

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено.
- Перед доступом к клеммам необходимо отключить все соединения цепей питания.
- Пока духовка работает, ее задняя поверхность тоже нагревается. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности, соединения могут быть повреждены.
- Не зажимайте соединительные кабели в дверце духовки и не прокладывайте их над горячими поверхностями. В результате плавления кабеля можно вызвать короткое замыкание в духовке, что может стать причиной пожара.
- Отключайте устройство от сети во время установки, обслуживания, очистки и ремонта.
- Убедитесь, что вилка устройства надежно закреплена в розетке во избежание образования искр.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы можно было полностью отключить электрическую проводку. отключение должно производиться с помощью выключателя или встроенного предохранителя, подключенного к стационарной электроустановке в соответствии со строительными нормами.
- В изделии используется кабель с заземлением и евро вилкой.t
- -Фиксированные соединения должны быть подключены к установке, обеспечивающей полное разделение всех полюсов. При категории перенапряжения III соединение должно быть подключено к стационарной установке в соответствии с правилами электромонтажа и правилами отключения.

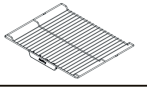
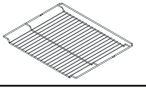
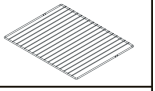
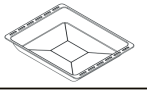
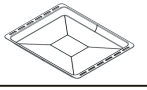
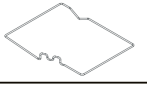
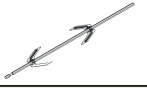
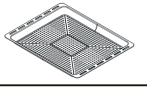
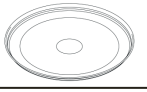
Описание продукции и его особенности

Использование по назначению

- Продукция предназначена только для домашнего использования. Ее нельзя использовать в коммерческих целях.
- Устройство можно использовать только для приготовления пищи на кухне. Не может быть использовано для отопления помещения и других целей.
- Духовку можно использовать для размораживания, запекания, жарки продуктов или гриля.
- Устройство не следует использовать для сушки полотенец или одежды, подогрева тарелок и т. д.
- Срок годности устройства 10 лет. Этот период является периодом доступности запасных частей у производителя.



1. Панель управления (*)
2. Лампа (*)
3. Противень для жарки в аэрогриле(*)
4. Двигатель вентилятора (за листовым металлом) (*)
5. Стандартный лоток
6. Нижний нагревательный элемент (за листовым металлом) (*)
7. Ручка дверцы
8. Верхний нагревательный элемент (*)
9. Решетчатые полки (*)
10. Решетка
11. Рамка и шампур для запекания курицы (*)
12. Глубокий противень (*)
13. Дверца
14. Резервуар для воды(*)

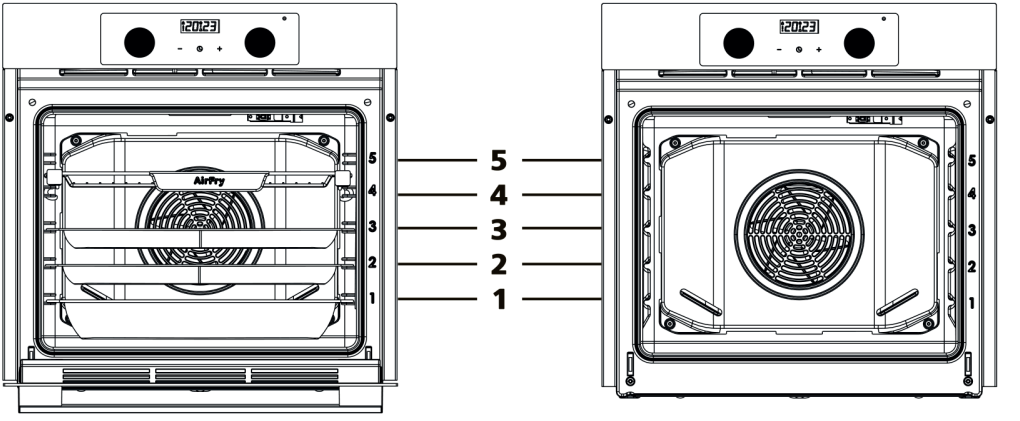
Телескопическая ()направляющая (*)			
Решетка (*)			
Глубокий противень (*)			
Стандартный противень			
Рамка для переворачивания курицы (*)			
Шампур (*)			
Лоток для аэрофритюра. (*)			
Противень для пиццы (*)			

Символ функции	Определение Функции
	Нижний нагрев (*)
	Верхний нагрев (*)
	Верхний и н ижний нагрев (*)
	Лампочка (*)
	Вентилятор (*)
	Турбонагреватель и вентилятор (*)
	Внутренний нагрев гриля (*)
	Внешний нагрев гриля (*)
	Нижний, верхний, нагрев и вентилятор (*)
	Нижний нагрев и вентилятор (*)
	Верхний нагрев и вентилятор (*)
	Гриль и вентилятор (*)
	Гриль и вентилятор (*)
AIRFRY	Режим Аэрфри (*)
	Гриль и шампур для зажарки курицы (*)
	Турбонагреватель и подогрев снизу (*
	Пароочистка

Использование аксессуаров

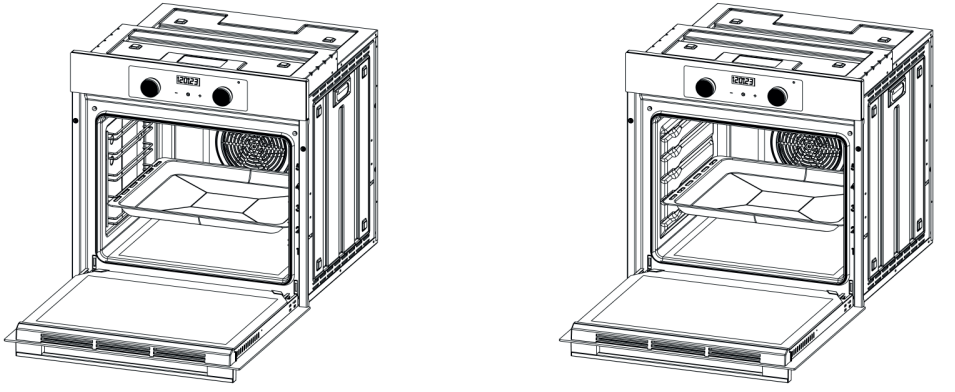
- Решетчатые направляющие для приготовления пищи
- В духовке 5 уровней установки противней. Порядок уровней соответствует порядку и номерам на лицевой панели.

Модели с решетчатыми полками **с рельефными направляющими**

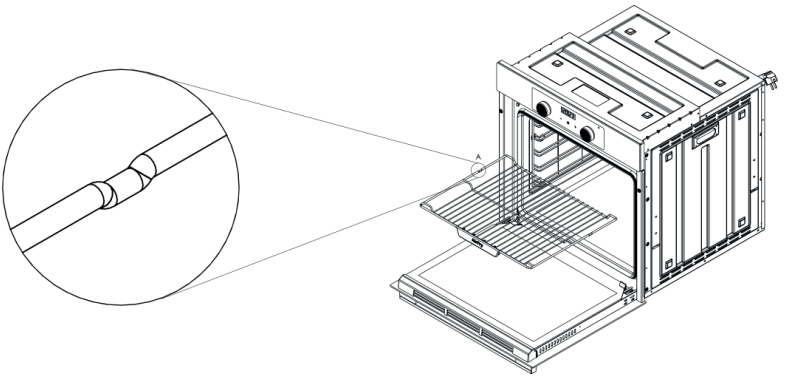


*Изображения приложены

Модели с решетчатыми полками **Модели без решетчатых полок**



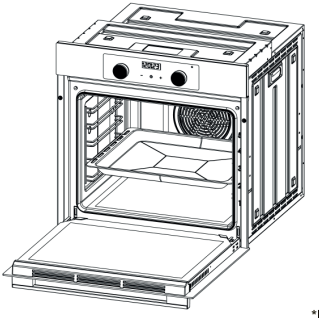
*Изображения прилотжены



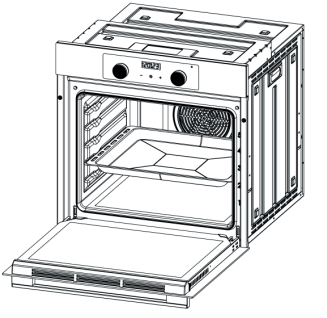
*Изображения приложены

- В моделях с решетчатыми полками и без решетчатых полок,как показано на рисунках. Сетчатая решетка имеет одно направление и должна быть размещена на желаемой полке открытой частью решетки, обращенной к вам. Или же ее следует размещать таким образом, чтобы сначала вошла форма, расположенная по углам, и чтобы потом форма смотрела вниз.

Модели с решетчатыми полками



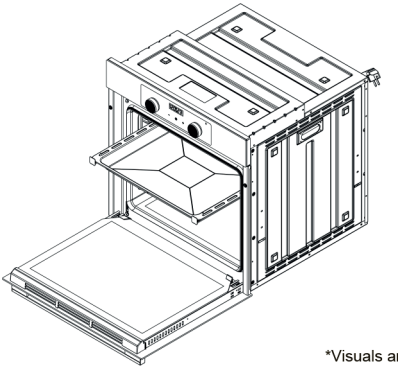
Модели без решетчатых полок

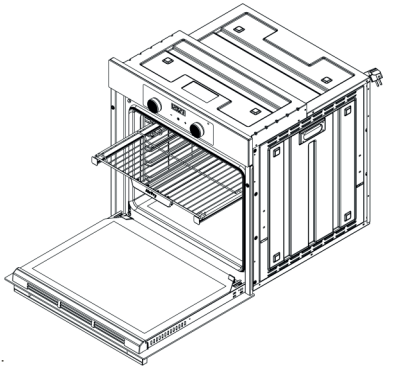


*Изображения приложены

- Глубокий и стандартный противень должен быть помещен, как показано на рисунках вверху. Противень не имеет какой-либо ориентации и может быть помещен в форму или решетку, предназначенную для его удерживания.

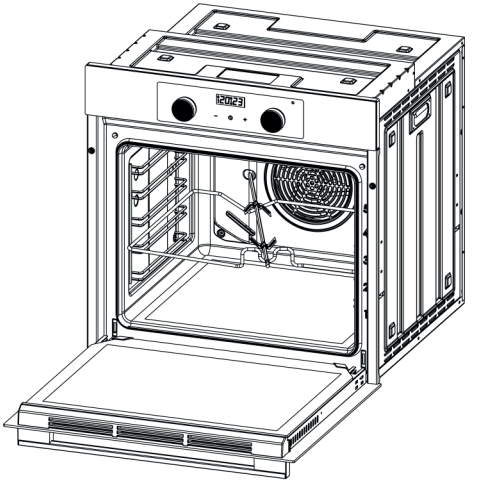
- Правильное размещение противня и решётки на телескопических направляющих





*Visuals are Representative.

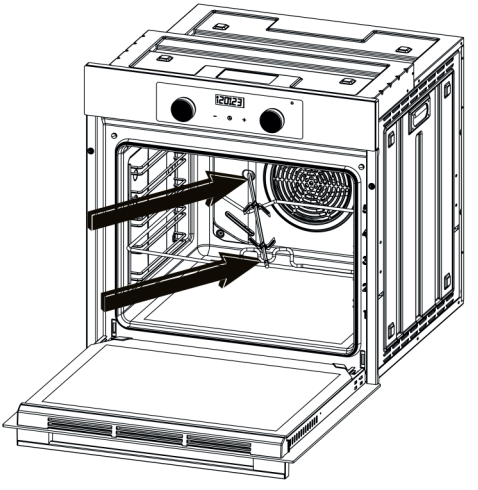
- Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни или решетки. Лоток и проволочную решетку следует разместить на телескопических направляющих, как показано на рисунках выше.



*Visuals are Representative.

Использование рамки и шампура для запекания курицы.

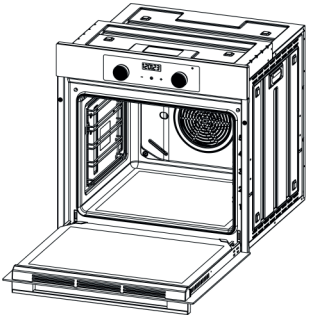
- Поместите жарочную рамку на третью стойку, как показано на рисунке.

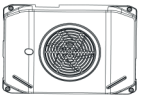


*Visuals are Representative.

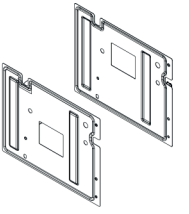
- Насадите курицу на шампур, после чего поместите заостренную часть шампура на отмеченное место.
- Вставьте другую часть шампура в прорезь на рамке.

Противень с каталитическим покрытием: информация по уходу и очистке
Каталитические поверхности – это специальные панели, расположенные внутри духового шкафа. Они обладают самоочищающимися свойствами, поглощая жировые испарения, образующиеся во время приготовления пищи. Эти панели, как правило, матовые, с пористой структурой, и
могут располагаться на боковых стенках, задней стенке духовки или, в зависимости от модели, только по бокам.

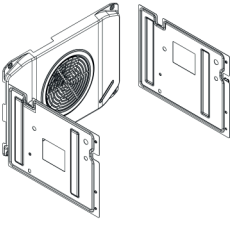




Сзади (*)



сбоку (*)



Сзади+сбоку(*)

Принцип работы:
В процессе готовки каталитические поверхности впитывают жировые испарения и мелкие остатки пищи, со временем превращая их в пепел под воздействием высокой температуры. Этот пепел легко удаляется мягкой, влажной тряпкой после того, как духовка остынет. Для эффективной работы этих поверхностей важно, чтобы их пористая структура оставалась открытой и не засорялась. Со временем цвет панелей может потемнеть, но это не влияет на их функциональность. Если панели пропитались жиром и перестали выполнять свою функцию, рекомендуется заменить их.

Очистка и уход:
Категорически не рекомендуется чистить каталитические панели вручную или с использованием абразивных чистящих средств. Использование мыльной воды, моющих средств, металлических мочалок, жестких губок и подобных материалов может повредить структуру панели. Для поддержания максимальной эффективности панелей, в случае попадания большого количества жира, рекомендуется прогреть духовку при максимальной температуре в течение 20-30 минут, чтобы сжечь жир и превратить его в пепел. После остывания духовки, пепел можно удалить влажной тряпкой.
При сильном загрязнении панели жиром ее функциональность может снизиться. В этом случае можно аккуратно, без нажима, удалить рыхлые загрязнения с поверхности сухой или слегка влажной мягкой тканью.
Каталитические панели не предназначены для извлечения из духовки с целью очистки или промывки водой.

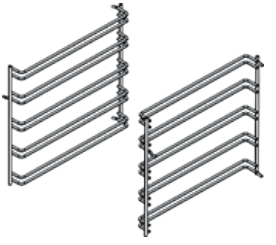
Снятие каталитической панели (*)

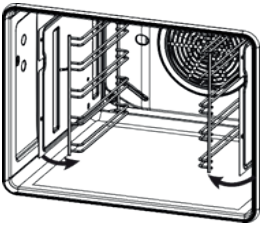
ВНИМАНИЕ!

Каталитическая панель доступна только в моделях с проволочными решётками. В моделях без таких решёток она отсутствует.

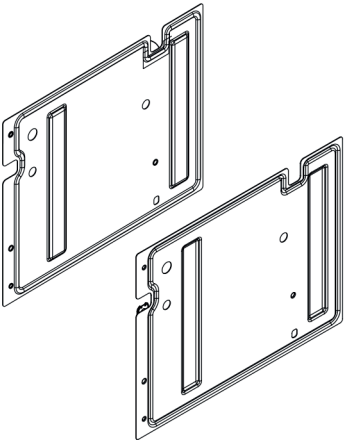
Шаг 1.

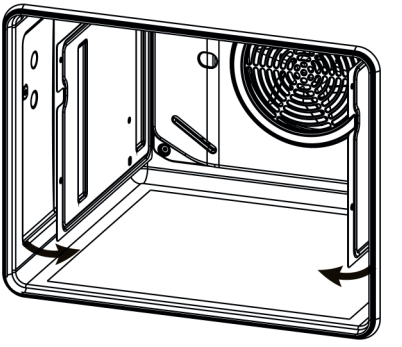
Для снятия каталитической панели необходимо сначала вынуть проволочную решётку из прибора. Для этого следует приложить горизонтальное усилие к решётке.





Шаг 2.
След като решетката е премахната, каталитичният панел може лесно да бъде изваден.





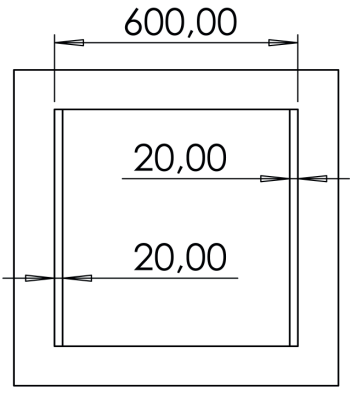
ВНИМАНИЕ!
След почистване първо закрепете каталитичните панели към телените решетки, след това монтирайте решетките на съответните им места в уреда.

Технические характеристики

Особенность	Объяснение
Внешние размеры устройства (Высотах Ширина x Глубина)	594,5мм. x 596мм. x 567,5мм.
Напряжение и частота питания	220-240 В ~ 50/60 Гц
Общая мощность устройства (*)	Макс. 2400 Вт
Мощность лампочки (*)	18 Вт
Диапазон температур термостата (*)	50 – 250 °C
Мощность нижнего нагревателя (*)	1200 Вт
Мощность верхнего нагревателя (*)	1100 Вт
Мощность турбонагревателя (*)	1800 Вт
Мощность нагревателя гриля (*)	2200 Вт

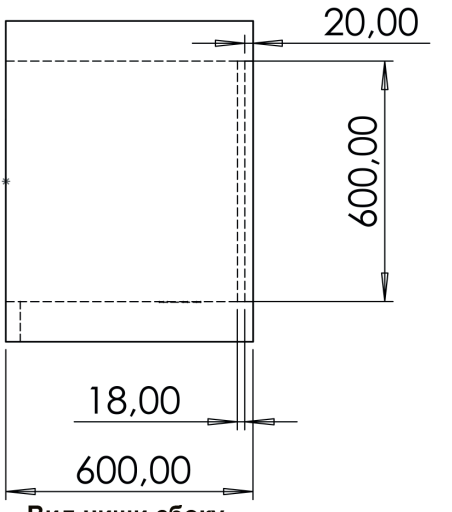
- Технические характеристики могут быть изменены для повышения качества и производительности устройства.
- Значения, указанные на изделии или в документации, поставляемой с устройством, являются значениями, полученными в ходе испытаний, проведенных в лабораторных условиях согласно соответствующего стандарта, и могут варьироваться в зависимости от рабочей среды духовки.

Установка и сборка



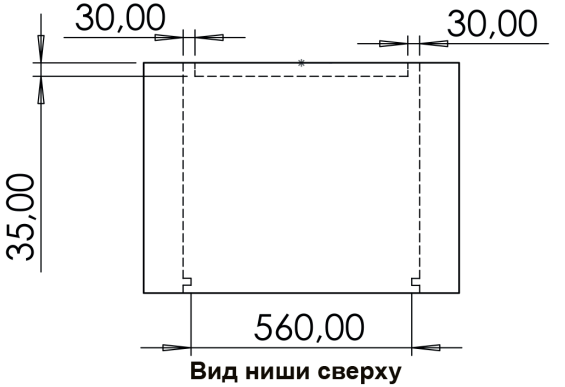
Вид ниши спереди

*Изображения приложены



Вид ниши сбоку

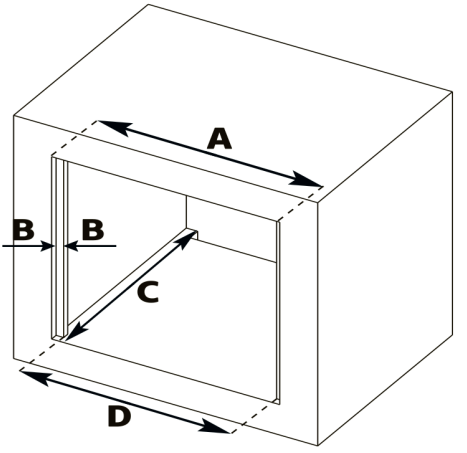
*Изображения приложены



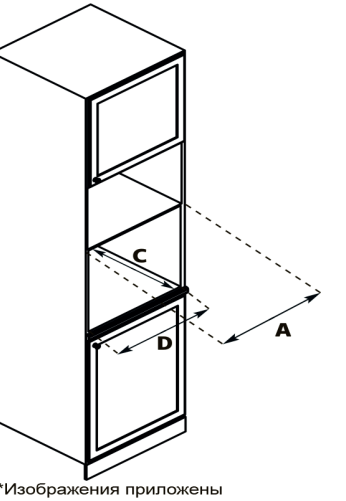
Вид ниши сверху

*Изображения приложены

*Размеры указаны в миллиметрах (мм).

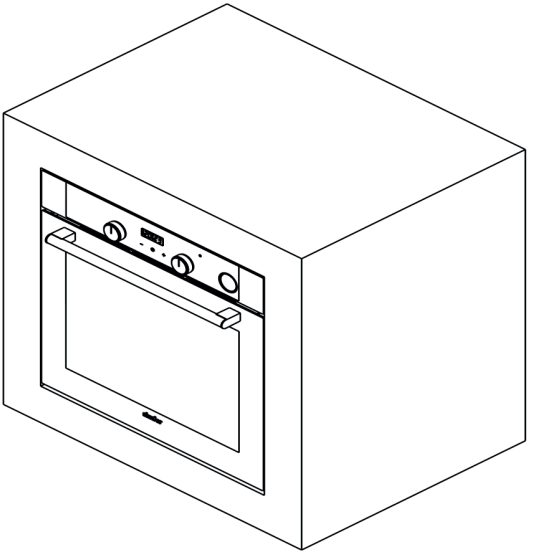


*Изображения приложены



*Изображения приложены

A	B	C	D
600 мм.	20 мм.	600 мм.	560 мм.



*Изображения приложены

Установка

- Прежде чем приступить к первой установке устройства, необходимо выполнить следующие приготовления.
- Убедитесь что электроустановка соответствует требованиям Ответственность за подготовку электромонтажа лежит на заказчике, и она должна отвечать соответствующим местным стандартам.
- Если электроустановка не подходит, вызовите квалифицированного электромонтажника и примите необходимые меры.
- Проверьте, нет ли каких-либо повреждений в какой-либо части устройства. Если устройство повреждено, не устанавливайте его.
- Убедитесь, что позади устройства есть место. Этот зазор необходим для правильной работы системы вентиляции.
- Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и ящиком следует разместить полку.
- Кухонные шкафы должны быть на одном уровне с устройством и зафиксированы.
- Используемые поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими. (Минимум 100°C).
- Не устанавливайте устройство рядом с холодильниками или охладителями. Тепло, выделяемое устройством, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.
- Не используйте крышку и/или ручку для переноски или перемещения устройства. После выполнения описанных выше приготовлений вы можете продолжить установку, следуя инструкциям ниже.

Первое включение,

Выполните первую очистку устройства в соответствии с порядком, указанным ниже.

- Удалите все упаковочные материалы.
- Снимите с устройства все аксессуары. Очистите аксессуары мыльной водой и мягкой чистящей губкой.
- Подержите устройство при температуре 200 °C в течение 30 минут без какого-либо процесса приготовления, а затем подождите, пока оно остынет. Если в это время вы почувствуете запах и дым, не беспокойтесь.
- После того, как устройство остынет, протрите все поверхности влажной тряпкой или губкой и высушите тряпкой.
- Не используйте в качестве чистящих материалов абразивные средства или острые предметы.

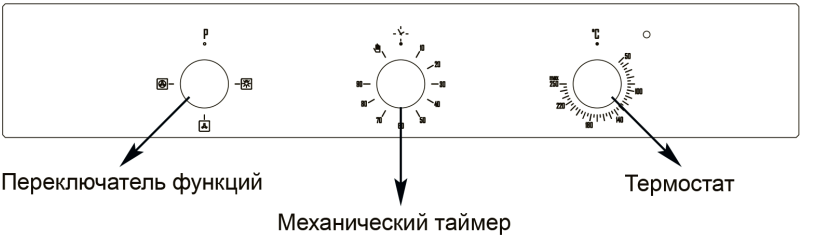
Использование духовки

Вентилятор охлаждения

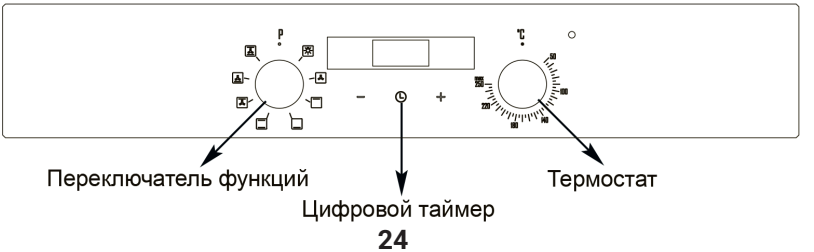
- Благодаря системе охлаждения корпуса в нашем устройства при необходимости охлаждается передняя часть устройства и мебель. Горячий воздух внутри устройства выбрасывается наружу благодаря вентиляционным зазорам. Не закрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева духовки. После охлаждения корпуса до безопасной температуры система автоматически отключается.

Панель управления (*)

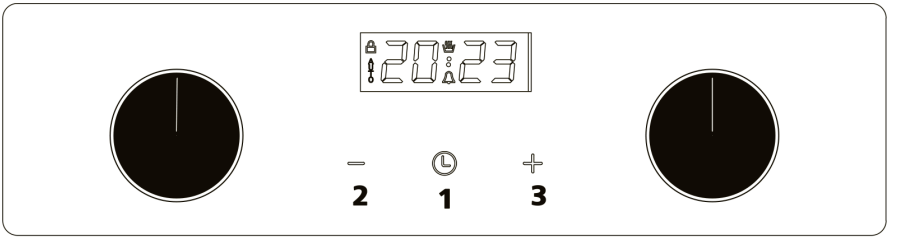
- С помощью переключателя режимов (левая ручка управления) переключаются режимы готовки (Их значение описано на стр.16 инструкции). С помощью правой ручки устанавливается нужная температура. Установкой времени таймера (центральная ручка) запускается режим готовки, а по окончании времени таймер издает сигнал и отключает духовку. Поворот ручки таймера против часовой стрелки устанавливает ручное управление, при котором Вы сами решаете когда выключить духовку.



*Изображения приложены



Используя цифровой таймер (*)



	Символ установленного таймера
	Символ процесса готовки
A	Символ автоматического приготовления
	Иконка точки

1	кнопка выбора функции
2	Кнопка минус
3	Кнопка плюс
2 и 3	Отмена автоматической функции

Установка времени суток (24 часа)
«0.00» и «AUTO» мигают после подключения или повторного подключения к источнику питания. После включения в сеть нажмите и удерживайте кнопку 1 около 2 секунд, значок точки начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3. Примерно через 7 секунд после окончания установленного времени новые данные запоминаются. Коррекция времени (может быть сделана позже); Нажмите кнопку 2 и 3 одновременно примерно на 2 секунды, значок точки начнет мигать. Затем вы можете установить текущее время. Будьте внимательны! Если не установлено правильное время, духовка может работать неправильно.

Ручной режим без установки таймера

- Если программатор не находится в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме, духовкой можно пользоваться вручную, не устанавливая время приготовления. Выберете нужную функцию и температуру - начнется процесс готовки в ручном режиме.

Установка минутного таймера

- Вы можете активировать таймер в любое время, это функции, которые работают независимо от статуса активности других программ. Время, которое вы можете установить, варьируется от 1 минуты до 23 часов 59 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку 1, пока значок счетчика минут «0.00» не начнет мигать.
- Введите необходимое время с помощью кнопок 3 и 2. Значок таймера останется на экране. По истечении установленного времени значок таймера снова начинает мигать и таймер предупредит об окончании готовки звуковым сигналом в течение примерно 7 минут.
- Нажмите кнопку 1, 2 или 3, чтобы выключить сигнал;
- Если нажать и удерживать кнопку 1 примерно 2 секунды, значок таймера исчезнет, и на дисплее отобразится текущее время.

Изменение звуковых сигналов таймера

- **Т**он звуковых сигналов таймера можно изменить следующим образом: Нажмите одновременно кнопки 2 и 3.
- Нажмите кнопку 1, чтобы увидеть текущий тон.
- Нажмите 2, чтобы выбрать желаемый тон от 1-го до 3-го.

Выход из настроек

- Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно, чтобы отменить автоматические функции.

- Нажмите кнопку 1, затем кнопки 2 и 3, чтобы выбрать настройки счетчика минут.

Таймер приготовления
Если духовка должна выключиться в указанное время, можно установить таймер приготовления. Это называется полуавтоматический режим.
Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнут мигать «AUTO» и «0,00». Цифры рядом с символом автоматического приготовления начнут мигать.
Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2. Оно варьируется от 1 минуты до 10 часов. Установленное время запоминается примерно через 7 секунд; затем снова отображается текущее время снова. Значок автоматического приготовления останется на экране.
Выберите необходимую температуру и функцию. По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал в течение примерно 7 минут, а значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Выключите функциональные ручки и ручки термостата. Нажмите 1, 2 или 3, чтобы отменить сигнал. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться к ручному управлению.

ОТЛОЖЕННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если духовку необходимо включить в определенное время, время приготовления и выключения в указанное время, время приготовления и время окончания приготовления можно отрегулировать. Это называется полностью автоматическим режимом.
- Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнут мигать «dur» и «0,00». Рядом с ним мигает значок автоматического приготовления.

- Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2. с 1 минутойt Оно варьируется от 10 часов. (например, 1 час)
- Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не отобразятся «end» и «18.30» (время окончания). Значки начинают мигать
- Установите время выключения (окончания приготовления) с помощью кнопок 2 и 3. Ограничено 23 часами 59 минутами» (пример 19:30)
- Поверните функциональные кнопки и кнопки термостата на нужную программу.
- Значок приготовления исчезнет с экрана. Духовка не включится до наступления времени начала приготовления (пример 18:30), это разница между временем окончания приготовления и временем приготовления.
- По завершении приготовления (например, в 19:30) в течение примерно 7 минут раздастся звуковой сигнал, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Выключите функциональные ручки и ручки термостата.
- Нажмите 1 из кнопок 1, 2 или 3, чтобы отменить предупреждение. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться к приготовлению вручную.

Использование «аналогового» таймера

Управление устройством

Все управление на данном изделии осуществляются с помощью регулировочного штифта. Благодаря регулировочному штифту можно выполнять следующие операции:

- Короткое нажатие (Подтверждение и Переход в меню)
- Длительное нажатие (Ручное переключение режимов)
- Поверните вправо (Часы, напоминание, настройка приготовления)
- Поверните влево (Часы, напоминание, настройка приготовления)

Функциональные возможности

Начальное включение

При первом включении на дисплее вашего изделия начинает мигать диод возле символа часов. Чтобы начать использовать духовку, необходимо пропустить заставку, нажав на регулировочный штифт
примерно на 3 секунды. После этого диод возле символа часов перестает мигать. Изделие будет находиться в режиме ожидания.

Установка часов

Чтобы переключиться в режим настройки часов, нажмите и отпустите регулировочный штифт на панели настроек до тех пор, пока символ часов не начнет мигать, если не установлено приготовление или напоминание. Когда часы находятся в режиме настройки, время можно регулировать, поворачивая регулировочную полосу вправо и влево. В режиме настройки часов, если в течение 10 секунд не выполняется регулировка, происходит выход из режима настройки часов. Последним расположением часовой и минутной стрелок считается установленные часы.

Настройка напоминаний

Чтобы войти в настройку напоминания, нажмите и отпустите регулировочный штифт на панели настройки до тех пор, пока символ колокольчика не повернется в сторону. В режиме настройки напоминания можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. После того, как напоминание будет установлено, необходимо нажать на регулировочный штифт, чтобы оно стало активным. Если регулировочный штифт не нажат, напоминание, установленное через 10 секунд, отменяется и запускается положение ожидания. После выхода из настройки напоминания, если напоминание было установлено, символ колокольчика будет гореть постоянно; если напоминание не установлено, символ колокольчика не загорается.

Необходимо нажать на регулировочный штифт, чтобы увидеть, сколько времени осталось до окончания установленного времени напоминания. Часовая и минутная стрелки покажут время, когда напоминание закончится на 2 секунды, а затем снова вернется к отображению времени. Чтобы отменить установленное напоминание, необходимо нажать на регулировочный штифт примерно на 2 секунды. Время напоминания может быть установлено максимум на 3 часа и минимум на 2 минуты.

Установка времени начала приготовления

Чтобы установить настройку времени начала приготовления, нажимайте и отпускайте регулировочный штифт до тех пор, пока символ запуска не отойдет в сторону. В режиме настройки времени начала приготовления время начала приготовления можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. Если штифт не будет нажат, время начала приготовления отменяется через 10 секунд и запускается положение ожидания. Время начала приготовления не может быть установлено отдельно. После того, как время начала приготовления будет установлено, время окончания приготовления устанавливается путем нажатия на регулировочный штифт. Если время окончания приготовления не установлено, то оно будет отменено. Время начала приготовления
можно установить на максимальное количество активных часов + 12 часов, минимальное количество активных часов + 2 минуты.

Установка времени окончания приготовления

Чтобы ввести настройку времени окончания приготовления, нажмите и отпустите регулировочный штифт до тех пор, пока символ остановки не отодвинется в сторону.

В режиме настройки времени окончания приготовления время окончания приготовления можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. После того, как время окончания приготовления будет установлено, необходимо будет нажать на штифт для активации. Если регулировочный штифт не будет нажат, время окончания приготовления отменяется через 10 секунд и запускается положение ожидания. Время окончания приготовления можно установить отдельно. В установленное время окончания сопротивления печи отключаются, и выдается звуковое и визуальное предупреждение. Нажатием на регулировочный штифт звуковое и визуальное предупреждение может быть прекращено. Время окончания приготовления может быть установлено на максимальное количество активных часов + 15 часов, и на минимальное количество активных часов + 2 минуты.

Отложенная настройка приготовления

Отложенное приготовление используется, когда процесс приготовления желательно начать после определенного часа. Чтобы настроить отложенное приготовление, сначала необходимо установить время начала приготовления, а затем время окончания приготовления. Например: Время активации: 10.00 Время начала приготовления: 11.30 Время окончания приготовления: 13.30 Приготовление начнется через 1,5 часа и продлится 2 часа.

Ручной режим

Духовка находится в ручном режиме, если не установлено автоматическое приготовление. В этом случае символы запуска и остановки затемняются, и реле находится в режиме передачи.. Чтобы отменить установленное время приготовления и перейти в ручной режим, необходимо нажать и удерживать регулировочный штифт в соответствующем меню настройки.

При переходе в ручной режим установленные режимы приготовления отменяются и происходит переключение на главный экран, где появляются часы. В ручном режиме реле находится в состоянии передачи. Если духовой шкаф необходимо отключить, положение регулировки функции на духовке должно стоять на позиции «отключить». В этом режиме никакие светодиоды не горят.

Отмена звука будильника

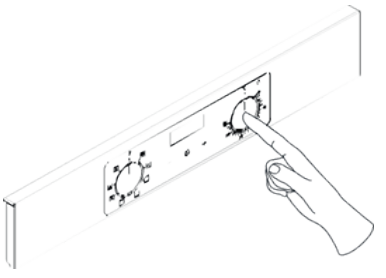
Когда установленное время напоминания или время приготовления истекает, выдается звуковое и визуальное предупреждение. Звуковое и визуальное сигнальное предупреждение можно отменить, нажав на регулировочный штифт. Если никаких действий не произвести, звук будильника будет продолжать звучать в течение 1 минуты. После 1-й минуты будильник замолчит, но продолжит подаваться визуальное предупреждение о том, что установленная сигнализация закончилась.

Напоминание или автоматическая отмена приготовления

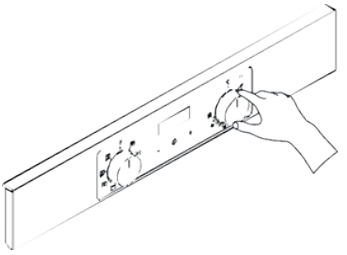
При длительном нажатии на регулировочный штифт в соответствующем меню настроек можно отменить напоминание о настройке или автоматическое время приготовления. В таком случае духовка вернется в режим ожидания. Часовая и минутная стрелки показывают активное время.

Использование утапливаемых ручек (*)

В моделях с выдвижной ручкой ею можно управлять только снаружи



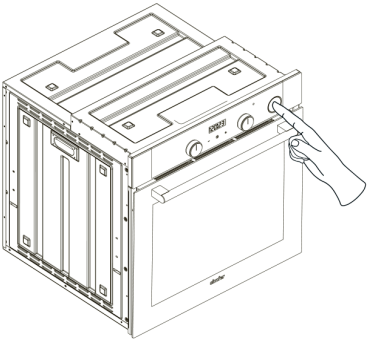
Как показано на рисунке Нажмите на нее, чтобы ручка выдвинулась.

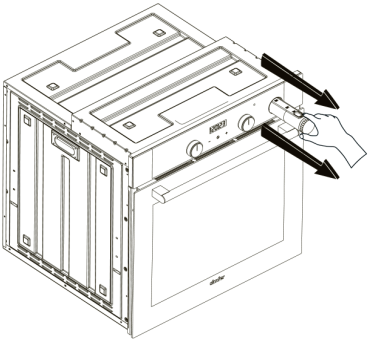


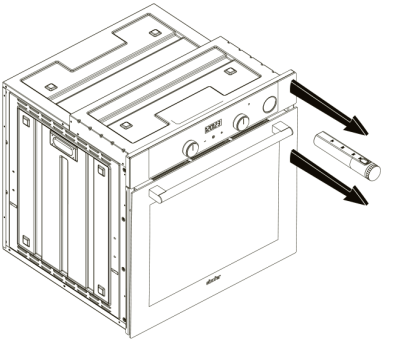
Когда ручка выдвинется, вы сможете внести необходимые регулировки, повернув ее вправо или влево.

1.1.1. Функция приготовления на пару и использование резервуара для воды (*)

.





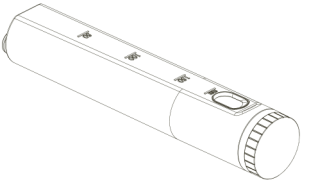


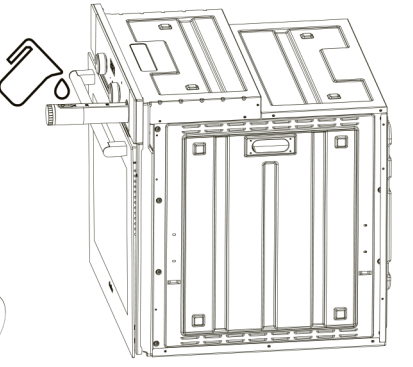
- Резервуар для воды должен быть установлен так, чтобы точка добавления воды была непременно направлена вверх. В противном случае резервуар для воды может заклинить и привести к нежелательным последствиям.
- Резервуар для воды всегда должен быть установлен точкой налива вверх, иначе это может привести к заклиниванию или поломке корпуса.
- При приготовлении на пару пар может выходить при открытии дверцы. Это может привести к ожогам. Будьте осторожны при открытии дверцы.
- Приготовление на пару может привести к окислению
- некорродирующих деталей из-за интенсивного воздействия водяного пара. Пожалуйста, не используйте неподходящие аксессуары.
- При снятии резервуара для воды вода может вылиться. Следите за тем, чтобы вода не пролилась на поверхность.
- Не наливайте в резервуар для воды больше воды, чем указано на отметке «MAX».

Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду для приготовления пищи на пару.

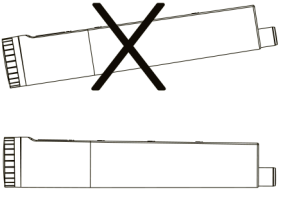
- После приготовления водяной пар может сконденсироваться и остаться на поверхностях. Необходимо соблюдать осторожность при извлечении продуктов.
- При приготовлении на пару рекомендуется следовать информации, приведенной в таблице.
- Во время приготовления на пару не заливайте в резервуар для воды никаких растворов или других аналогичных веществ.



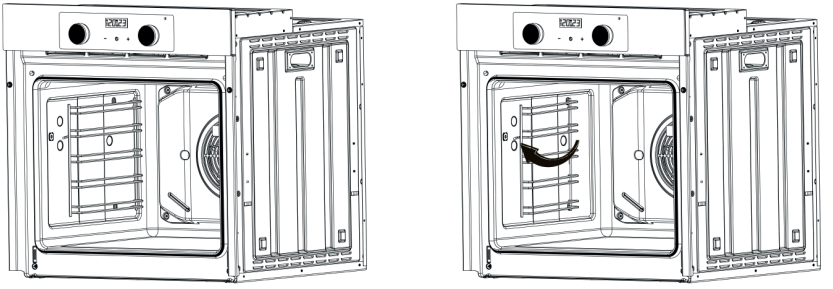




Наполняя резервуар водой из крана, перемещайте его так, чтобы он находился в горизонтальном положении, во избежание проливания воды.



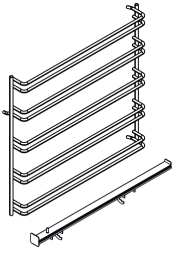
Чистка решетчатых полок



*Изображения приложены

Чтобы снять проволочные полки, нужно приложить силу перпендикулярно поверхности к которой они прикреплены, проволочные полки снимутся.
После очистки их можно вернуть обратно таким же образом.

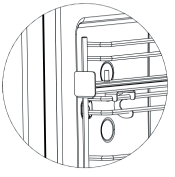
4.5. Установка телескопических направляющих (*)



*Изображения приложены



*Изображения приложены



*Изображения приложены

- Телескопические направляющие следует установить на нужную полку согласно руководству по приготовлению пищи. При прикреплении правая и левая стороны различаются.
- Необходимо прикрепить телескопические направляющие к верхней решетке нужной полки.
- Убедитесь, что телескопическая направляющая полностью установлена на решетке.Телескопическая направляющая, показанная на фотографии, — это левая телескопическая направляющая.

Если вы хотите снять ее, потяните язычок, указанный стрелкой, вниз, а затем потяните телескопическую направляющую против направления установки. На телескопических направляющих есть 2 таких элемента, один спереди и один сзади.

Освещение духовки

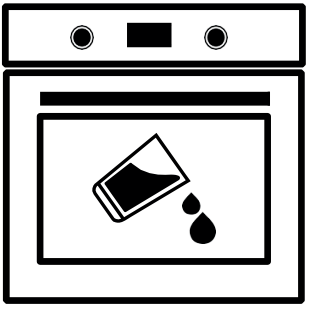
Освещение духовки включается автоматически во всех функциях и продолжает гореть во время приготовления.

Выключение духовки

Вы можете выключить духовку, повернув функциональную ручку и термостат в верхнее (выключенное) положение.

Очистка паром (*)

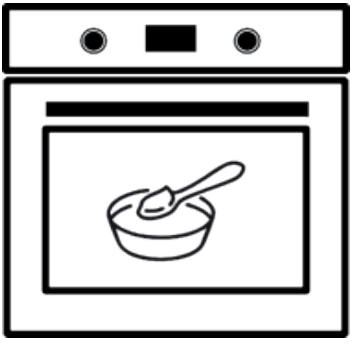
Поместите 500 мл воды в емкость и поставьте его на среднюю полку духовки в режиме НИЗ-ВЕРХ, установите температуру 100°C и протрите его влажной тряпкой через 1 час работы.



РЕЗУЛЬТАТ: Размягченные паром жир и проч. загрязнения легче отмываются. После помыва нужно все поверхности протереть и дать высохнуть

Приготовление йогурта

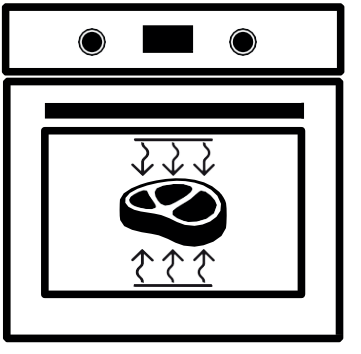
- Добавьте йогурт в молоко комнатной температуры и перемешайте.
- Процесс ферментации проводился в течение 8 часов на 2-й полке в режиме НИЗ + ВЕРХ в предварительно разогретой до 100°C духовке в течение 10 минут. В зависимости от количества молока время ферментации может составлять 6-8-12 часов.



Сушка мяса (*)

ПОДГОТОВКА: Мясо тонко нарезали и поместили на противень для воздушной сушки.

- Мясо сушилось при 80°C в режиме AIRFRY на 3-й полке в течение 5 часов.
- Мясо полностью ювысушено.



Сушка овощей и фруктов (*)
ПОДГОТОВКА:
Нарежьте яблоки и выложите их на противень для аэрофритюра.
Сушите при 80°C в режиме AIRFRY на 3-й полке в течение 3 часов. Яблоки высушены.
Баклажаны нарезают ломтиками и выкладывают на противень для аэрогриля.
Сушат при температуре 80°C в режиме AIRFRY на 2-й полке в течение 4 часов. Баклажаны высушены.
Помидоры нарезаются ломтиками и выкладываются на противень для аэрофритюра.
Сушат при 80°C в режиме AIRFRY на 4-й полке в течение 6 часов. Помидоры высушены.
ВНИМАНИЕ: Аксессуар, используемый для сушки продуктов, называется противень AIRFRY. Когда те же самые испытания проводятся на РЕШЕТКЕ ГРИЛЬ, это приводит к падению тестируемых продуктов во время испытания.



Рекомендации по приготовлению пищи

Общие сведения о приготовлении пищи

- По возможности избегайте открытия дверцы духовки после приготовления. Горячий пар при открытии дверцы духовки может обжечь руки, лицо и/или глаза.
- Значения температуры и времени, указанные для приготовления, различаются в зависимости от рецепта и количества. По этой причине значения времени и температуры даны в виде интервалов.
- Выньте из духовки принадлежности, которыми вы не пользуетесь во время приготовления пищи. Принадлежности, которые не используются во время приготовления, могут помешать приготовлению пищи должным образом.
- Обязательно режьте бумагу для выпечки, используемую при приготовлении, в соответствии с размером емкости.
- Промасленная бумага, выходящая за пределы контейнера, может представлять опасность возгорания.

Инструкции для приготовления на пару (*)

Приготовление продуктов на пару позволяет добиться лучшего качества продуктов. Особенно это касается выпечки - внешняя корочка получается хрустящей, а внутренняя структура - мягкой. Это позволяет сделать мясо и продукты более сочными и полезными. Инструкция по приготовлению на пару выглядит следующим образом:

- Выбрав блюдо для приготовления на столе, определите рекомендуемую температуру, время и количество воды, при необходимости выполните предварительный нагрев.

- После добавления воды в резервуар для воды нажмите на него в рекомендуемое в таблице время и медленно выньте из резервуара.
- Наполните резервуар для воды рекомендуемым количеством воды, указанным в таблице.
- Вставьте резервуар для воды так, чтобы точка добавления воды оставалась выше точки добавления воды. После установки вода будет залита в резервуар, таким образом будет обеспечиваться поддержка пара.
- По окончании приготовления на пару проверьте резервуар для воды и опорожните его, если он не пуст.

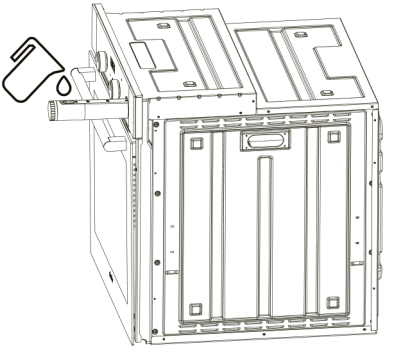


Таблица параметров для приготовления на пару (*)

Блюда	Температура (°C)	Полка	Длительность приготовления (мин.)	Детали	Время подачи воды (мин.)	Объем воды (мл)
Форма Кекс	180	2	30-40	Форма для кекса	После предварительного нагрева	макс.
Пирог	200	3	20-30	Противень	После предварительного нагрева	макс.
Булочки (на дрожжах)	200	3	15-25	Противень	После предварительного нагрева	150
Хлеб целиком	220	3	20-30	Противень	После предварительного нагрева	макс.
Хлеб багет	180	3	15-20	Противень	После предварительного нагрева	150
Маффин	180	2	20-30	Форма для маффинов	После предварительного нагрева	150
Чизкейк	150	3	40-50	Форма	После предварительного нагрева	150
Картофель с начинкой	200	3	40-50	Противень	15	макс.
Цыпленок гриль	25 минут, макс. Затем 180	2	60-70	Решетка для гриля	25	макс.
Багет с курицей	200	3	25-35	Противень	После предварительного нагрева	150
Стейк Рибай (один кусок)	180	3	40-50	Противень	После предварительного нагрева	макс.
Форель с овощами	180	3	25-35	Противень	После предварительного нагрева	150
* Приготовление пищи должно осуществляться на одной полке.						
* Принадлежности, кроме поддона и гриля, могут не поставляться в комплекте с изделием.						
* Таблица приготовления в функциях «Дно+верх+вентилятор» ( ) или «Турбонагрев и вентилятор» ( ) В разных функциях можно готовить по желанию. Однако время приготовления, температура и количество воды могут отличаться.						

Таблица приготовления пищи

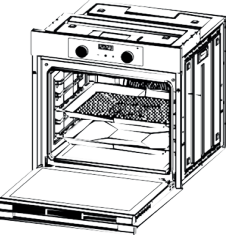
Продукты	Функции	Температура (°C)	Полка	Продолжительность предварительного разогрева (мин.)	Продолжительность (мин.)
Пирог на поддоне	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	160-180	2-3	10 мин	30-40
Выпечка	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	180-200	2-3	10 мин	25-35
Булочка	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	180-200	3	10 мин	15-25
Курабье	Альт + Выше + Вентилятор / Турбо + Вентилятор	160-180	3	10 мин	15-20
Пицца	Альт + Выше	180-200	2-3	10 мин	25-30
Хлеб Багет	Альт + Выше + Вентилятор / Турбо + Вентилятор	180-200	2	10 мин	20-30
Безе	Альт + Выше / Альт + Выше + Вентилятор	90-100	2	10 мин	90-100
Яблочный пирог	Альт + Выше + Вентилятор / Турбо + Вентилятор	180-200	2-3	10 мин	25-35
Брауни	Альт + Выше	160-180	2-3	10 мин	30-40
Маффин	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	160-180	2-3	10 мин	20-25
лазанья	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	180-200	2-3	10 мин	35-40
Пан Ди Спанья	Альт + Выше + Вентилятор	160-180	2-3	10 мин	30-35
Курица с овощами	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	200-220	3	10 мин	35-40
Курица гриль	Выше / Гриль	MAX.	4-5	10 мин	30-40
Котлета гриль	Выше / Гриль	MAX.	5	10 мин	15-20
Говяжий бифштекс	Выше / Гриль	MAX.	5	10 мин	15-20

Таблица приготовления в режиме Аэрогриль

Таблица приготовления в режиме Аэрогриль						
Блюдо	**Рабочая функция**	**Расположение полки**	**Температура °C**	**Продолжительность предварительного разогрева (мин.)**	**Вес продукта (г)**	**Продолжительность приготовления (мин.)**
Обжаривание замороженного картофеля	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	600	20-25
Замороженные наггетсы	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	500	20-25
Замороженные крокеты	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	18 шт.	10
Замороженное луковое кольцо	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	500	20-25
Замороженная пицца	Аэрогриль	3-ья полка	180-200	10 мин	*	15-20
Замороженный пирог	Аэрогриль	3-ья полка	180-200	10 мин	18 шт.	20-25
Домашний картофель	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	600	25-30
Выпечка в виде цилиндра	Аэрогриль	3-ья полка	180-200	10 мин	18 шт.	20-25
Сухофрукты (Яблоко)	Аэрогриль	3-ья полка	80	10 мин	*	3 часов
Сушеные овощи (Баклажан)	Аэрогриль	2-ья полка	80	10 мин	*	4 часов
Сушеные овощи (Томат)	Аэрогриль	4-ья полка	80	10 мин	*	6 часов
Сушеное мясо	Аэрогриль	3-ья полка	80	10 мин	*	5 часов
**Замороженные продукты следует выпекать, не дожидаясь разморозки.						
**Домашний картофель после нарезки следует тщательно промыть.						

Во время приготовления в режиме «Аэрогриль» противень должен находиться на 3-й полке.

Рекомендация: При приготовлении маринованных продуктов или продуктов с соусом в режиме «Аэрогриль» рекомендуется добавить небольшое количество воды в стандартный противень и поставить его на 1-ю полку, чтобы не допустить разбрызгивания и пригорания масла/соуса, кроме того, это облегчит очистку прибора после приготовления. Использование воды в продуктах без соуса может привести к размягчению приготовленных продуктов.



Экологические инструкции

Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов
Это устройство не содержит вредных и запрещенных веществ, указанных в «Правилах по контролю за отходами электрического и электронного оборудования», опубликованных Министерством окружающей среды и урбанизации Турецкой Республики.
Устройство соответствует требованиям WEEE («Директивы по Утилизации электрического и электронного оборудования»). Этот устройство изготовлено из материалов высокого качества, пригодных для вторичной переработки и повторного использования.
Поэтому не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми или другими отходами по окончании срока его службы. Отнесите его в пункт сбора электрического и электронного оборудования. Информацию об этих пунктах сбора вы можете узнать у местных исполнительных органов. Помогите защитить окружающую среду и природные ресурсы, перерабатывая использованную продукцию. Прежде чем выбросить устройство, отрежьте вилку электропитания, чтобы обеспечить безопасность детей.

Информация об упаковке

Упаковка продукта изготовлена из перерабатываемых материалов в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте отходы упаковки вместе с бытовыми или другими отходами, утилизируйте их в пунктах сбора упаковки, указанных местными властями.

Обслуживание и очистка

Общая информация по очистке

- Если регулярно не производить очистку, срок службы вашего устройства может сократиться, и могут часто возникать проблемы.
- Устройство необходимо очищать после каждого приготовления. Таким образом, пищевые отходы легко очищаются и не допускается их сгорание при следующем использовании.
- При чистке не используйте пароочистители, абразивные моющие средства, порошки, чистящие кремы и острые предметы. Моющие средства и предметы могут повредить поверхности вашего устройства.
- Очистите устройство с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите сухой тканью.
- Подождите, пока устройство остынет, прежде чем приступать к очистке продукта после приготовления. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.
- Убедитесь, что остатки жидкости полностью вытерты после процесса очистки.

Очистка поверхностей из нержавеющей стали

- Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор, для очистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Будьте осторожны, протирайте поверхность в одном направлении тканью (не царапающей) с моющим средством.
- Выцветание цвета поверхностей из нержавеющей стали с течением времени не влияет на работу устройства.

- Пятна, остающиеся в течение длительного времени на поверхностях из нержавеющей стали, могут вызвать коррозию. Поэтому немедленно очищайте пятна извести, масла, крахмала и белка, возникающие после приготовления пищи.

Очистка эмалевых поверхностей

- Очищайте эмалированные поверхности с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите сухой тканью.
- При легких загрязнениях на эмалевых поверхностях можно использовать функцию очистки паром. (*)
- Для очистки пригоревших остатков пищи используйте проволочную мочалку из нержавеющей стали и средство для чистки духовки. (Рекомендуемые чистящие средства для очистки эмалированных поверхностей можно приобрести в авторизованном сервисном центре).
- Подождите, пока устройство остынет, прежде чем приступать к очистке продукта после приготовления. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

Очистка поверхностей из каталитической эмали (*)

- Внутренние стенки духовки могут быть только эмалированными или из каталитической эмали.
- Стенки из каталитической эмали имеют светлый матовый цвет и пористую поверхность.
- Поверхности из каталитической эмали духовки не следует очищать.
- Поверхности из каталитической эмали впитывают масло благодаря своей пористой структуре и начинают блестеть, когда поверхность пропитана маслом. В этом случае рекомендуется заменить поверхности.

Очистка пластиковых деталей и окрашенных поверхностей

Очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите их сухой тканью.

Не используйте скребки из твердых металлов и абразивные материалы. Эти материалы могут повредить поверхности.

Очистка панели управления

При чистке панелей с кнопочным управлением протрите панель и кнопки влажной мягкой тканью и высушите их. Не снимайте кнопки и прокладку под ними для очистки панели.

Для чистки сенсорных панелей используйте влажную мягкую ткань и просушите сухой тканью.

Очищение водного резервуара (*)

В зависимости от частоты приготовления пищи с использованием пара в печи может образовываться накипь. Чтобы предотвратить это, рекомендуется использовать подготовленную воду и очищать печь после каждого приготовления.

Интенсивный водяной пар, образующийся после приготовления на пару, может вызвать коррозию. Важно высушить печь после приготовления пищи.

После завершения процесса очистки необходимо установить резервуар для воды так, чтобы точка наполнения была направлена вверх.

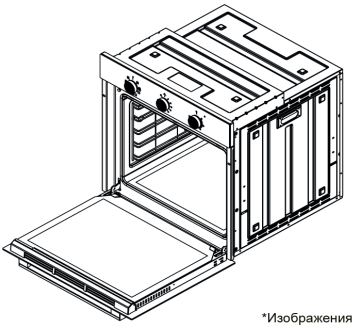
Дно печи следует проверять и очищать после каждого приготовления. Остатки воды могут образовывать известь.

Не используйте для очистки резервуара для воды чистящие средства, содержащие кислоту или хлорид.

Не счищайте накипь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки. В противном случае основание изделия будет повреждено.

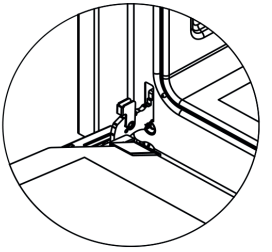
После приготовления на пару необходимо проверить внутреннюю часть резервуара для воды и, если в нем осталась вода, слить ее. Не слитая вода может образовать неприятный запах.

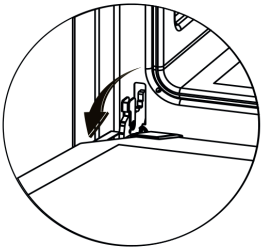
Разборка и очистка дверцы духовки



1) Откройте дверцу духовки

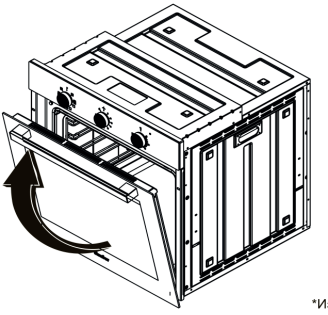
*Изображения приложены





2) Поднимите фиксатор петли вверх.

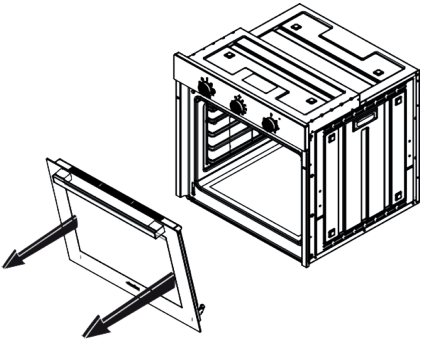
*Изображения приложены



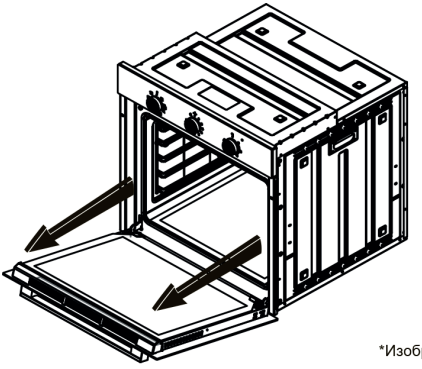
3) Слегка закройте крышку, поднимите ее вверх и потяните на себя.

*Изображения приложены

Чтобы надеть крышку обратно после чистки, выполните действия в обратном порядке.

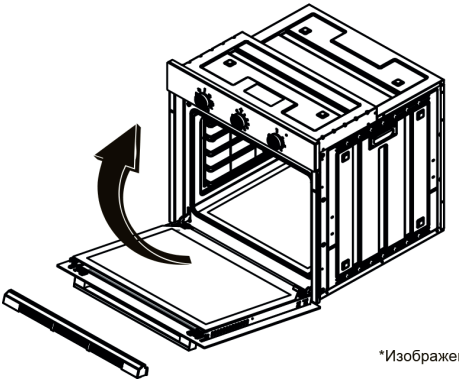


7.8. Снятие и очистка стекла дверцы



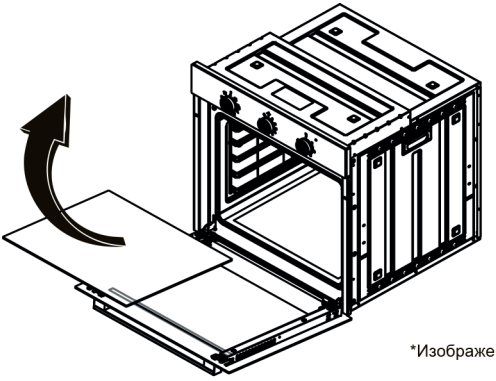
1)Возьмите пластик на крышке за углы и потяните вверх.

*Изображения приложены



2) Снимите внутреннее стекло, потянув его вверх.

*Изображения приложены



3) Чтобы надеть крышку обратно после чистки, выполните действия в обратном порядке.

*Изображения приложены

**После очистки выполните действия в обратном порядке, чтобы снова установить крышку на место.

Замена лампочки



Перед удалением лампы убедитесь, что вилка не подключена к электрической розетке! Извлеките лампу, повернув защитное стекло.



Замените неисправную лампочку новой. Установите на место лампочку и стекло корпуса лампочки, повернув его.



Инструкции на случай, если устройство не работает
Если устройство не работает;
Прежде чем обратиться в сервис, убедитесь, что вилка включена в розетку, а электрический предохранитель в установке цел, не делайте ничего, что может привести к повреждению устройства.

Обслуживание и запасные части: Бесплатная установка вашего устройства через наши авторизованные сервисные центры. Вы можете приобрести запасные части для вашего устройства у своего дилера или в авторизованном сервисном центре.

Designed for perfect life



Пожалуйста, сохраняйте руководство по эксплуатации. Оно поможет вам уточнить информацию и разрешить возникшие вопросы.

Производитель: SER DAYANIKLI TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI A.S.
Адрес изготовителя: Organize Sanayi Bolgesi, 23. Cadde, №33, Melikgazi – Kayseri, Turkey;

Импортер: ООО «Арттехника», 108811, Россия, город Москва, поселение Московский Внутригородская территория города, шоссе Киевское, 22-й километр, домовладение 4, строение 2, помещение 68 Н/2

Уполномоченное лицо изготовителя в РФ:
ООО «Дельвента», 115230, Москва, ш. Каширское, д. 13Б, эт. 8, пом. 1, ком. 6

H10-20-220-251