



**Руководство Пользователя  
Встроенного Духового Шкафа  
Built-in Oven User Manual**

**MODEL**

**HEO6760MIX / HEO6760MBL**

**HEO6760MW / HEO6781TIX**


**HEO6781TBL / HEO6781TW**

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres.

Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment.

The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

## **IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY**

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

**WARNING:** This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

**WARNING:** This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance.

The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

**WARNING:** To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

## **IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY**

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

**IMPORTANT:** The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

## **IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY**

**IMPORTANT:** The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

**The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :**

<b>Directive 2014/35/EC</b>	<b>( Low Voltage Appliances )</b>
<b>Directive 2014/30/EC</b>	<b>( ElectroMagnetic Compability )</b>
<b>Directive 2012/19/EC</b>	<b>( WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment )</b>
<b>Directive 2009/125/EC</b>	<b>( ErP - Eco Design )</b>
<b>Directive 2011/65/EC</b>	<b>( RoHS - restriction of hazardous substances)</b>
<b>Regulation 1935/2004/EC</b>	<b>( Materials intended to come into contact with food )</b>
<b>Regulation 1907/2006/EC</b>	<b>( REACH –Restriction of Chemicals)</b>

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

### INSTALLATION WARNINGS

Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

\*The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

\*For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.

\*Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.

\*Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

\*It is advised to **leave a space of at least 40 mm on the back** for the kitchen unit in which the oven is installed.

\*A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.

**\*The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.**

\*It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.

\*Place the device centered on the inlaid cabin.

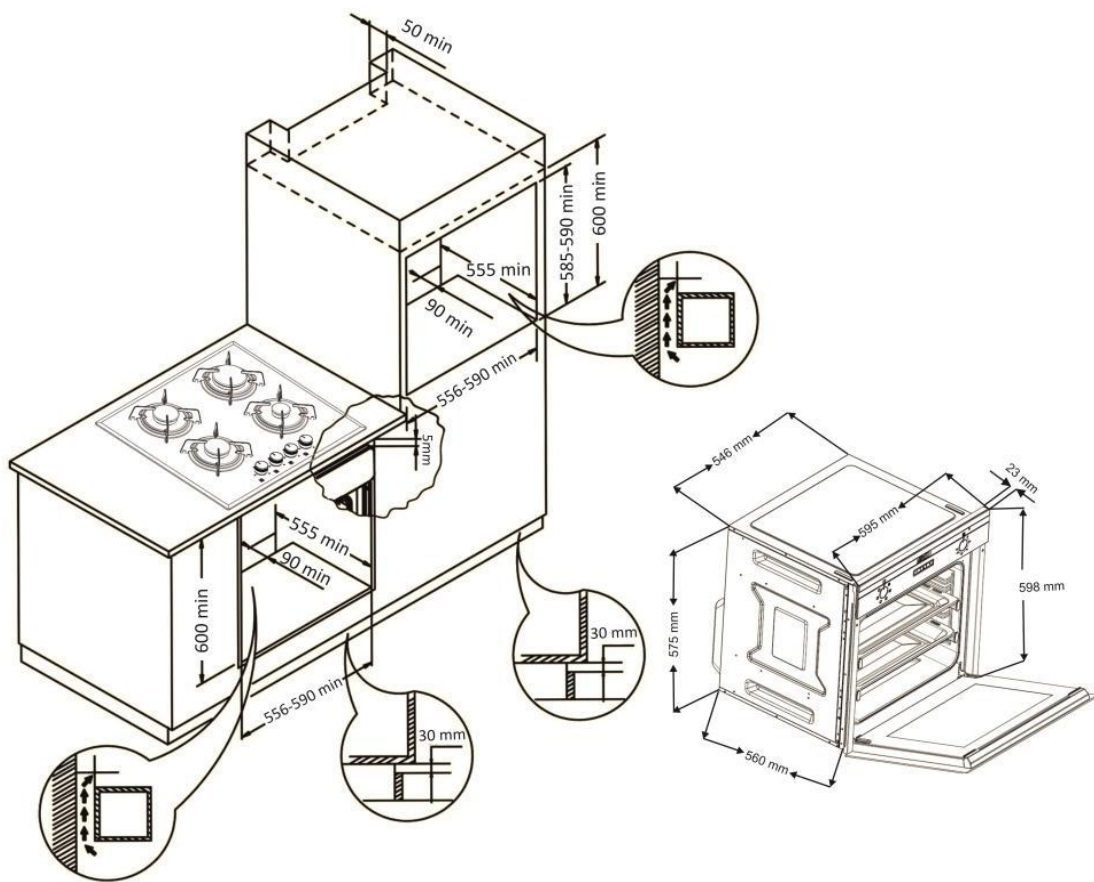
\*Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

\*Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.

\*When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.

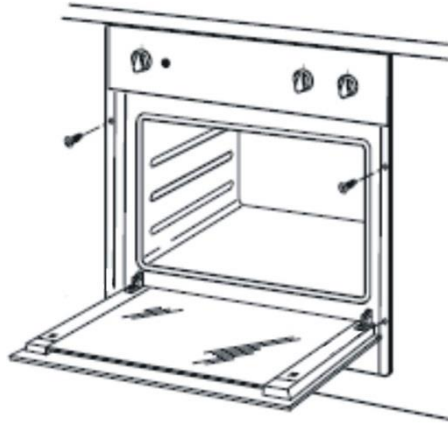
**SEE THE FIGURE**

# INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION



## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



### ELECTRICAL CONNECTION

\*The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.

\*Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.

\*If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

**WARNING: The device must absolutely be grounded.**

\*Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

**Before supplying electricity to the device:**

- 1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
- 2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
- 3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

\*A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed



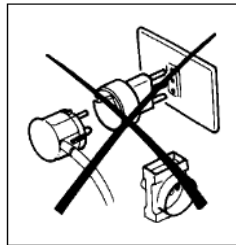
## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.

\*It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.

\*Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.

\*Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



### WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

\*After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

**IMPORTANT:** Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

**WARNING:** Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

## DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

**Important: before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.**

### General cleaning

To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel. The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn

stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

Do not clean with a jet of steam.

### Inside the Oven

Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

**Do not clean with a jet of steam.**

**NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.**

### REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



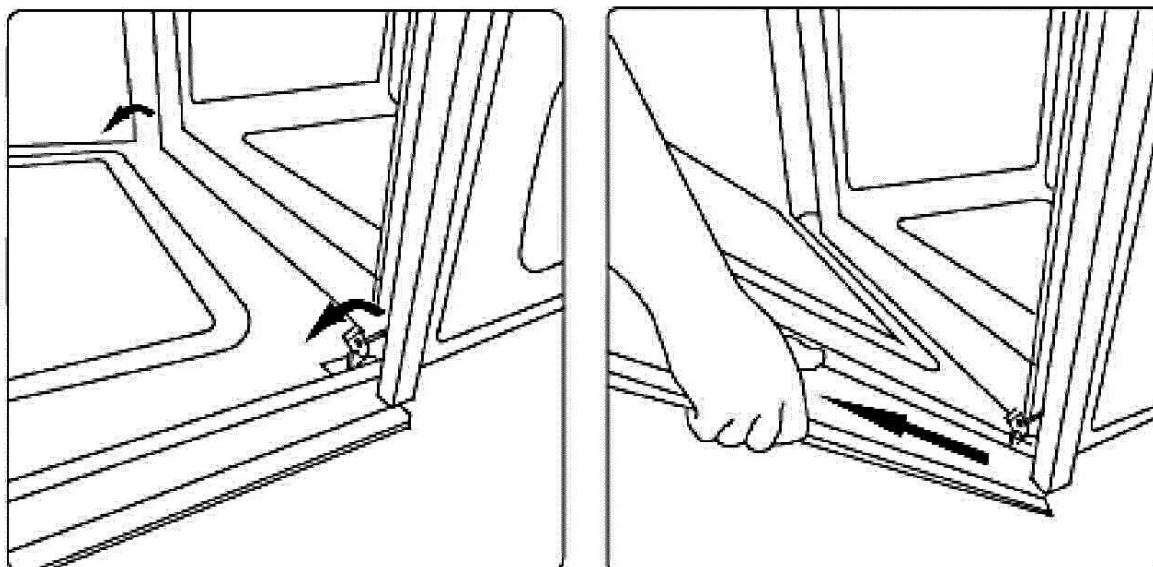
## DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

### REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

- \*Open the DOOR completely.
- \*Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- \*Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- \*Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

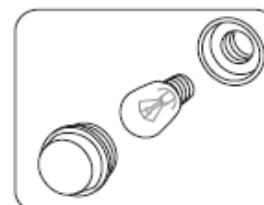


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

### Replacing the oven light bulb

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C /E14/230V/25W ). Remount the glass cap and reconnect the oven.



## OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

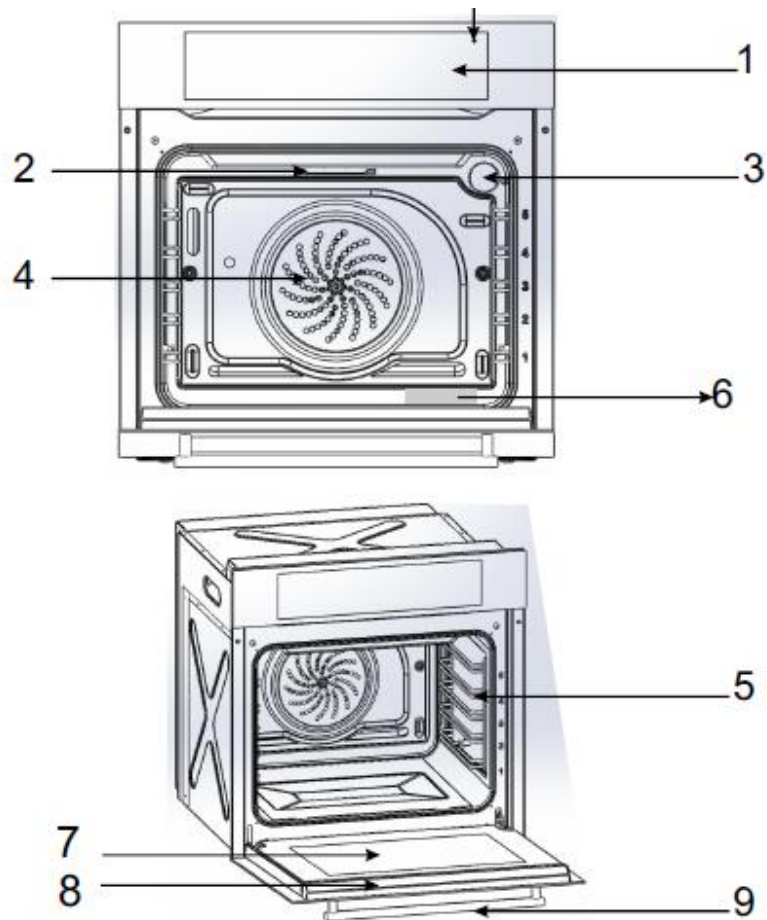
## OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>MODEL</b>	<b>HEO6760MIX / HEO6760MBL HEO6760MW / HEO6781TIX HEO6781TBL / HEO6781TW</b>
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Turbo Heating Element (HEO6781TIX / HEO6781TBL / HEO6781TW)	2100 W
Grill Heater	1200 W
Cooling Fan	20 W
Oven Lamp	25 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	600x600x570 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	595x595x560 mm
Oven Interior Volume	67 lt
Voltage	220-240 V 50-60 Hz
Maximum Power	2170 W

**ENVIRONMENTAL WARNING:**

\*After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

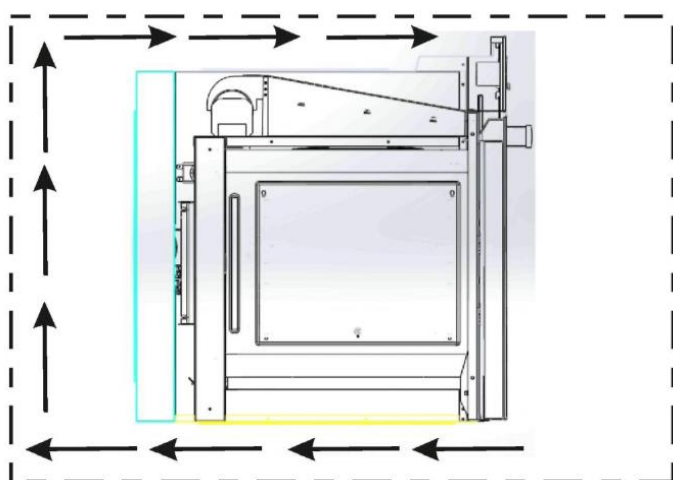
## OVEN DESCRIPTION



- 1) Control Panel
- 2) Oven Top Resistor
- 3) Lamp
- 4) Turbo Fan
- 5) Wire Grill
- 6) Product Information Tag
- 7) Oven Glass
- 8) Front Lid
- 9) Handle
- 10) Temperature Warning Lamp

# COOLING FAN

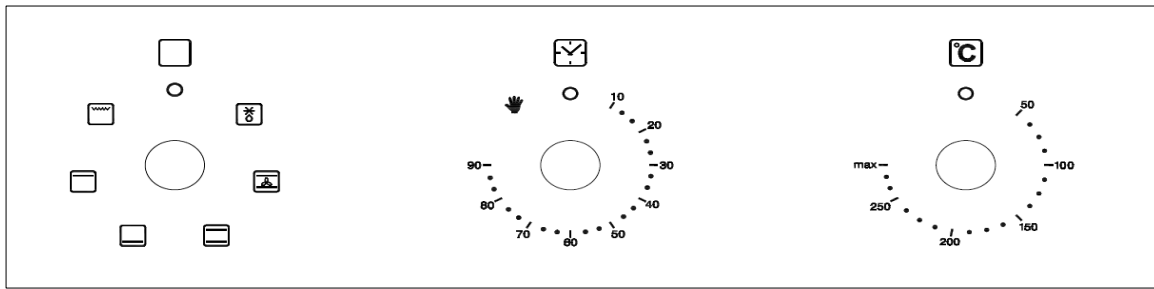
Overheating of the external surface oven and damaging its perimeter is prevented by ventilation system cooling fan. This fan creates a ventilation that enables discharge of hot air from grids (ventilation openings). The heat emanating over the oven prevents oven from reheating, also prevents overheating of the control panel and the cover and the components by creating an air curtain. Ventilation of the cooling fan prevents condensation that may occur by heat and humidity on electrical and mechanical components and makes them safer and durable. Cooling fan is enabled and disabled by the thermostat on it. In this case, as the cooling fan works based on temperature, it will run for a period even if the oven is turned off and stops automatically.



## MISCELLANEOUS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Top of the meal is overcooked, bottom is undercooked.	Bottom heat level low	Possibly wrong cooking shelf, tray must be put to the shelf 1 lower
Bottom of the meal is overcooked, top is undercooked.	Top heat level low	Possibly wrong cooking shelf, tray must be put to the shelf 1 higher
Exterior of the meal is cooked but interior is not	Overheating	Wrong cooking temperature, lower heat
Exterior of the meal dried	Low heating	Wrong cooking temperature Increase heat

## HEO6760MIX / HEO6760MBL / HEO6760MW



1

2

3

### 1. FUNCTION SELECTION BUTTON

Sets the oven working positions In the button turn to when the oven starts working.

### 2. MECHANICAL TIMER

### 3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON

Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for grill function.

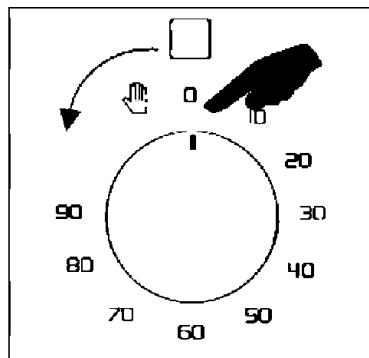
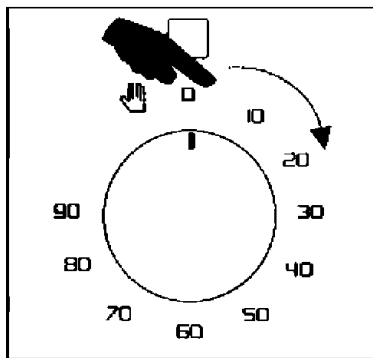
	<b>OFF FUNCTION:</b> The product won't work in this position.
	<b>DEICING FUNCTION:</b> Only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	<b>FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> Circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.
	<b>BOTTOM HEATER FUNCTION:</b> Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.
	<b>GRILL FUNCTION:</b> Uses the grill heater.
	<b>BOTTOM AND TOP HEATER FUNCTION:</b> Mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
	<b>TOP HEATER FUNCTION:</b> Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals.

## USING MECHANICAL TIMER

You can adjust up to 90 minute by rotating the mechanical clock button clock wise. The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up. Set the function and temperature adjustment buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when the time is up. With circuit cutter, oven working duration can be set to 90 minutes maximum. It is possible to set longer cooking periods

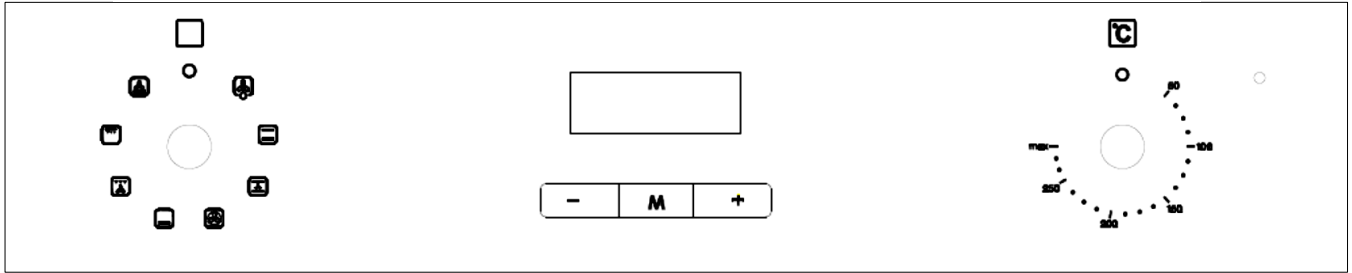
manually. For manual use, align the clock button counter clockwise to the "  " symbol.

Your oven will start working at this position. It will continue working for the duration of your choosing. Turn the mechanical clock button clockwise when you want to end cooking. Your oven will shut down when you hear the alarm sound.





## HEO6781TIX / HEO6781TBL / HEO6781TW



1

2

3

**1. FUNCTION SELECTION BUTTON:** Sets the oven working positions in the button turn to when the oven starts working.

**2. DIGITAL TIMER**

**3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON:** Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	<b>OFF FUNCTION:</b> The product won't work in this position.
	<b>DEICING FUNCTION:</b> Only turbo fans work in this position, circulates the air at room temperature around frozen food and thaws them.
	<b>FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> Circulates hot air inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside.
	<b>FAN + TOP HEATER FUNCTION:</b> Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals.
	<b>BOTTOM HEATER FUNCTION:</b> Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew.
	<b>FULL GRILL FUNCTION:</b> Uses the full grill heater.
	<b>BOTTOM AND TOP HEATER FUNCTION:</b> Mostly used for cooking in one tray. Roasts both sides of the food equally, making it crispy.
	<b>FAN + TURBO HEATER:</b> Fan and surrounding heater will be activated. This program also enables cooking more than one food without their smell or taste mixing up.
	<b>FAN + BOTTOM HEATER:</b> Fan and Bottom heaters will be activated at the same time.

## DIGITAL TIMER USER MANUAL

 Minute Minder Icon

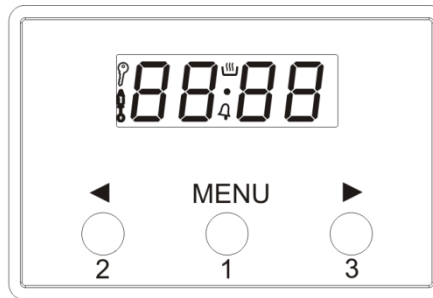
 Cooking Icon



Automatic Cooking Icon

• Dot Icon

 Key Lock Icon



1: Function Selection Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Manual

### SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “0.00”, and “AUTO” flashes.

- Press button **1** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons **2** and **3**. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.

The time correction can be done later;

- Press button **2** and **3** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

**Notice!** If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

### MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually.

### SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button **1** until the minute minder icon starts to flash, and the display shows “0.00”.

- Enter the required time using buttons **3** and **2**. Minute minder icon remains on the display.

After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.

- Press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

### CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons **2** and **3** simultaneously,

- Press button **1** to see actual tone “ton.1” to see on the display.

- Press button **2** to select the tone you wish from 1 to 3.

### CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons **2** and **3** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

- Press button **1** to select minute minder settings,

- Press buttons **2** and **3**.

## COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- Press button **1** until the “**dur**” and “**0.00**” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

## COOKING TIME WITH DELAY

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button **1** until the “**dur**” and “**0.00**” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)
- Press button **1** until the “**End**” and “**18.30**” (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings.

Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time.

When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.

- Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

## INFORMATION ABOUT TRANSPORTATION

-Keep the original packaging.

Carry the product in its original package. Follow the handling signs on the package.

**If you do not have the original package;**

-Take caution against impacts on outer surfaces of your product. Do not place heavy loads on it.

-While carrying, hold/place the product upwards parallel to the ground (top side facing up).

## WHAT TO DO BEFORE CALLING THE AUTHORIZED SERVICE

\*If the oven isn't heating,

Your product may not be plugged to a grounded outlet, fuse might be blown, clock may not be set for models with clock.

\*If the oven isn't working,

Is the function selection button on multi system ovens set to the necessary function?

Is the temperature setting set by heater command button?

Is the fuse of the outlet in which oven is connected to or the main fuse blown?

\*If the interior lighting lamp is not on,

Is electricity on? Can the lamp be broken? If broken; replace using the manual.

\*Cooking (if top/bottom sections aren't cooked equally).

Check tray positions, cooking durations and temperature values according to user manual.

**PLEASE CALL AUTHORIZED SERVICE IF YOU'RE STILL  
EXPERIENCING PROBLEMS IN YOUR PRODUCT**

## CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

Your new device has a 2 year warranty against electrical and mechanical faults. Your device's warranty is void under the conditions below.

- a) Faults arising from wrong installation or misuse.
- b) Faults arising from any person other than authorized persons interfering with or trying to repair the machine.
- c) Any problem arising from installation of any part other than the parts supplied by the manufacturer.
- d) Problems arising from out of home uses or extraordinary or abnormal use.
- e) Problems arising from wrong voltage.
- f) Problems arising from subjecting the device to an improper process.

You can refer to the List of Authorized Services provided along with the product to learn the closest Authorized Service Agency.

## AFTER SALES SERVICES

**We request that you follow the precautions below.**

1. Have your warranty signed by Authorized Dealer when you buy your product.
2. Use your product according to the user manual principles.
3. Contact our Service Center from the telephone numbers above if you have any service demand regarding your product.
4. Ask for the technician's "technician identity card" who will provide the services.
5. Do not forget to ask for the "Service Receipt" from the service technician when the work is done. The Service receipt you will receive will be beneficial to you in case of any problem you may experience with your product in the future.
6. Bench life: 10 years. (Storage period for the spare parts necessary for the product to function.) this device is a 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment according to the directives applied in Europe. (VVEEE)

You have to prevent any potential negative results against the environment and human health before casting this device away. Otherwise it will be an improper waste. This symbol in front of the product is to warn you not to recycle this product as domestic waste but to deliver to electrical electronic waste collection locations. Disposal procedure for the product must be carried out in accordance with the local environment regulations. You can receive detailed information on disposal, reuse and recycling of the product from authorized units.



## **УВАЖАЕМЫЕ КЛИЕНТЫ!**

В первую очередь, благодарим вас за покупку нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства. Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят Вам извлечь максимальную пользу из прибора.

**Храните данное руководство в надежном и удобном месте, чтобы пользоваться им при необходимости.**

Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неправильного использования прибора, ошибок в переводе или в печати руководства по использованию.

## **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ**

- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не позволяйте маленьким детям играть с духовым шкафом, кнопками управления, либо вблизи духового шкафа.
- При работе духового шкафа, его части и переднее стекло нагреваются. Поэтому детей **ОБЯЗАТЕЛЬНО** следует держать вдали от работающего духового шкафа.
- В целях безопасности держите такие **упаковочные материалы**, как полиэтиленовая пленка и пенопласт, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными.

### **ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ**

- Прежде чем включать прибор, убедитесь в том, что весь упаковочный материал удален.
- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора.
- При первом включении духового шкафа может появиться специфический запах от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, не кладите в духовой шкаф пищу и оставьте духовой шкаф работать до тех пор, пока запах не исчезнет. Протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной тканью.
- Поскольку в процессе работы духовой шкаф сильно нагревается, избегайте прикосновения к внутренним элементам духового шкафа. При работе функции гриль поверхность духового шкафа может быть сильно нагрета, будьте осторожны.
- Ни в коем случае не варите и не жарьте что-либо на дне духового шкафа.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Есть некоторые правила, которых следует придерживаться при использовании любых электрических приборов.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Не допускайте к использованию духового шкафа детей или несовершеннолетних без присмотра взрослых.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.

- Если духовой шкаф испортится или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части. При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- Если Вы не работаете с духовым шкафом, обратите внимание, чтобы все функции были в положении «ОТКЛЮЧЕНЫ».
- *Всегда пользуйтесь прихватом, чтобы вынуть противень из духового шкафа.*
- В целях гигиены и безопасности, всегда поддерживайте чистоту вашего духового шкафа. Остатки масла и жира в духовом шкафу после выпечки могут со временем повредить поверхность духового шкафа.
- Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате нарушения данных предупреждений.
- Производитель не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовой шкаф предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В 50-60 Грц. Перед установкой, пожалуйста, внимательно прочитайте регистрационный бланк, расположенный в нижней передней части духового шкафа.

НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ	HEO6760MIX / HEO6760MBL HEO6760MW / HEO6781TIX HEO6781TBL / HEO6781TW
Верхний нагреватель	900 W
Нижний нагреватель	1200 W
Нагреватель гриль	1200 W
Мощность турбонагревателя (HEO6781TIX HEO6781TBL / HEO6781TW)	2100 W
Охладительный вентилятор	20 W
Лампочка духового шкафа	25 W
Турбо-вентилятор	25 W
Внешние размеры духового шкафа (ШхГхВ)	600x600x570 mm
Размеры кабины для монтажа (ШхГхВ)	595x595x560 mm
Внутренний объем духового шкафа	67 Lt
Напряжение	220-240 В 50-60 Грц.
Максимальная мощность	2170 W

**ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** После установки прибора пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.

## **УСТАНОВКА ПРИБОРА**

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ.**

- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или шкафа, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным на рис. 1.
- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100 C°. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было случайно повредить
- Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано на рис. 1.
- В кухонном гарнитуре, куда встраивается духовой шкаф, рекомендуется **оставить сзади пустое пространство шириной мин. 40 мм.**
- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.
- **Для обеспечения большей циркуляции воздуха, заднюю стенку кухонного гарнитура в месте установки прибора следует снять.**
- Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку, а затем вызовите ближайшего компетентного представителя сервисного техобслуживания .
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника или морозильной камеры. В противном случае, работа этих приборов будет нарушена.



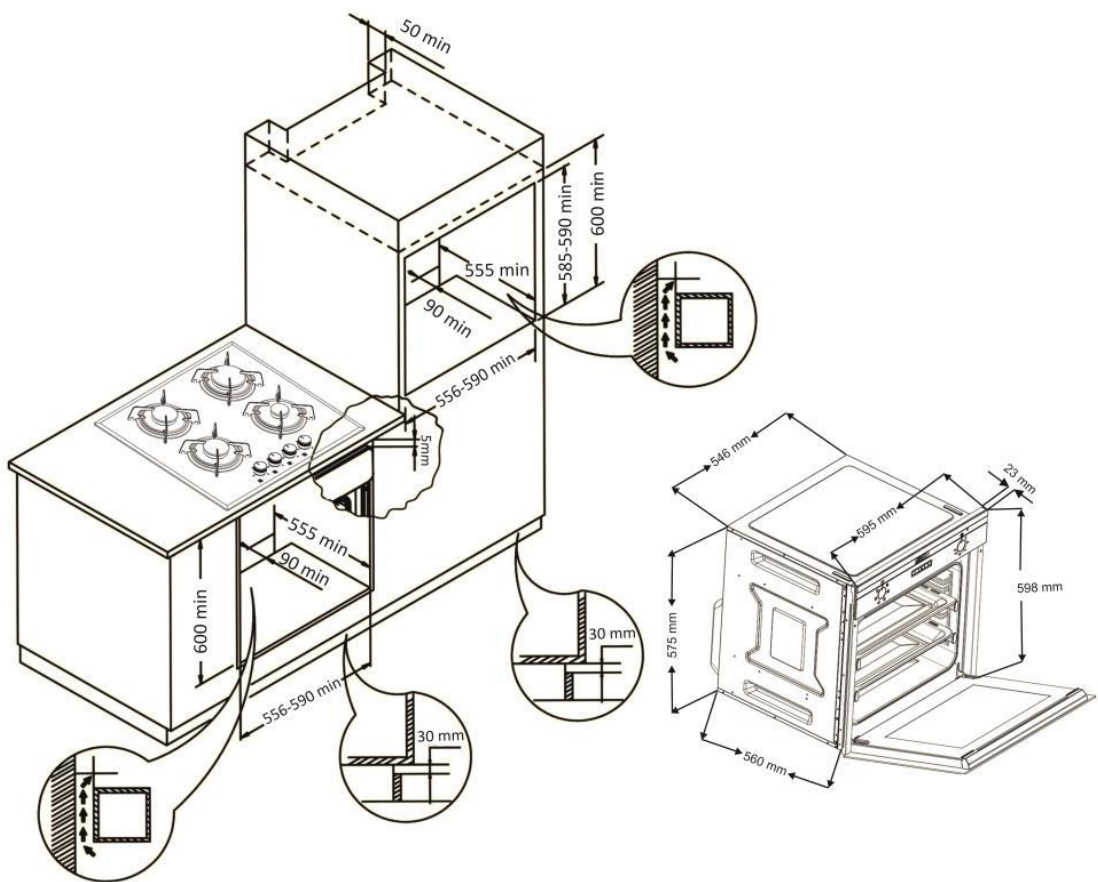


Рисунок 1

### **УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В нишу**

- Поместите прибор в нишу по центру.
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице с помощью 4 болтов.
- Духовой шкаф можно установить по желанию в колонну уровнем выше столешницы, либо под столешницей.
- Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ**

- Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу.
- Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, пусть мастер-электрик подключит также предохранитель на 16 ампер.

### **ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.**

- На электрическом кабеле Вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.

### **Прежде чем подключать прибор к электросети:**

- 1) Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
  - 2) Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
  - 3) В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.
- Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем.



- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители. Если применение их обязательно, могут быть использованы регуляторы и удлинители, соответствующие установленным нормам по безопасности. Однако ни в коем случае не превышайте максимальную силу тока и максимальное напряжение, предусмотренное для регулятора.
- По окончании подключения осуществите пробное прогревание нагревательных элементов на протяжении 3 минут.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь при условии правильного подключения к удобному источнику с использованием заземления, согласно установленным нормам и правилам. Наша компания не несет ответственности за вред, который может быть нанесен человеку, окружающей среде и предметам в результате неправильного заземления прибора.

## **Рис. 2: Электрическое соединение кабеля прибора.**

### **СРАЗУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ:**

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250 C MAX)
2. Кнопку выбора функции установите в режим Нижний и Верхний гриль (+ Вентилятор, если имеется).
3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 30 минут.
4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.
  - При этом от духового шкафа на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
  - По окончании данной операции протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной мыльной мягкой тканью.

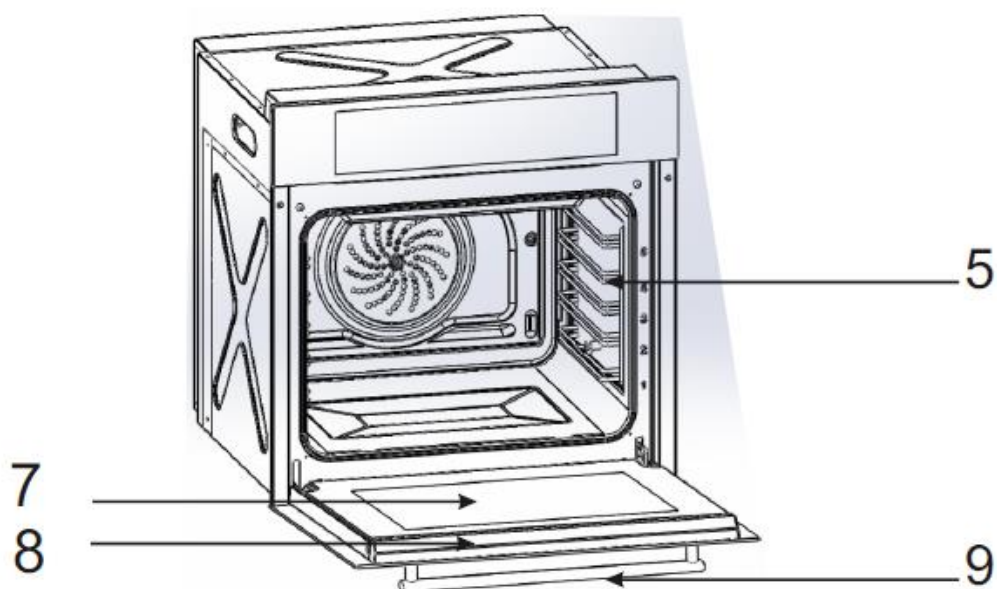
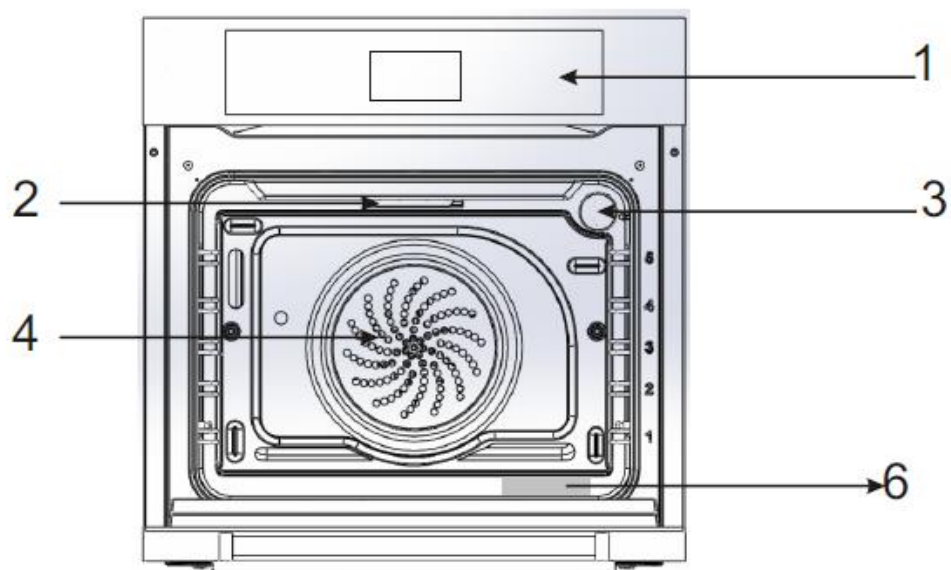
**ВАЖНО: Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держитесь за середину ручки.**

**ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.**

## **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.**

- Следует выбирать печи с высокой энергоэффективностью и хорошей теплоизоляцией.
- Частое открытие дверцы во время приготовления и попадание холодного воздуха в духовку каждый раз способствует потере энергии. Поэтому дверцу духового шкафа не следует открывать без необходимости.
- Следует стараться готовить более одного блюда за один раз. Блюдо, которое готовится при более низкой температуре, вынимают раньше. Таким образом, не меняя температуры, расход электроэнергии уменьшается.
- Тепло, оставшееся после приготовления пищи в духовом шкафу, можно использовать и для следующего блюда. Таким образом, происходит экономия электроэнергии.
- Предварительный прогрев духового шкафа следует осуществлять недолго (максимум 10 минут).
- Перед приготовлением в духовом шкафу замороженного продукта, его следует разморозить.
- Вблизи духового шкафа нельзя держать легковоспламеняющиеся и взрывоопасные вещества.
- Духовой шкаф следует устанавливать вдали от огнеопасных мест.
- При закрытой дверце, даже при отключении духового шкафа на несколько минут раньше, духовой шкаф продолжает работу при той же температуре с меньшей затратой электроэнергии.

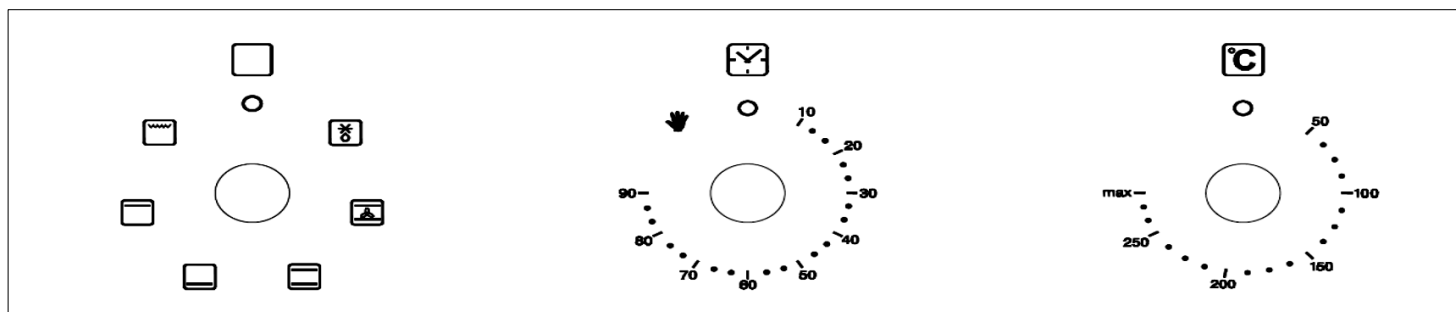
## ДУХОВОГО ШКАФА



- 1) Панель управления
- 2) Верхний нагревательный элемент духового шкафа
- 3) Лампочка
- 4) Турбо-вентилятор
- 5) Направляющие для противня
- 6) Информационная табличка
- 7) Внутреннее
- 8) дверца
- 9) Ручка
- 10) Контрольная лампа температуры

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

## HEO6760MIX / HEO6760MBL / HEO6760MW



1. Ручка выбора режимов

2. механического таймера


3. Ручка выбора температуры

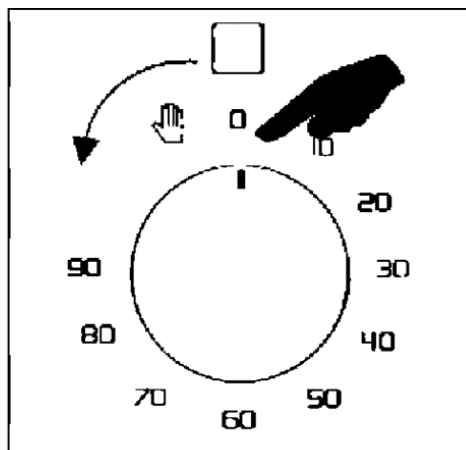
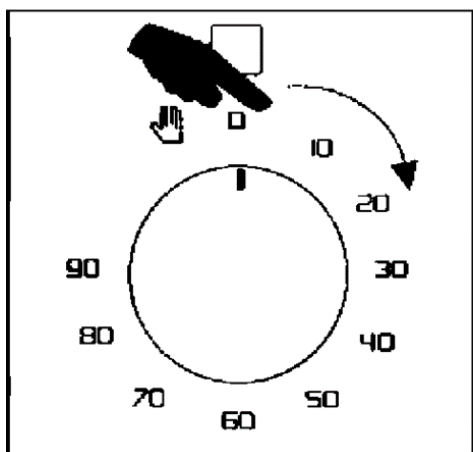
Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

	<b>ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО»:</b> в данном режиме прибор не работает
	<b>ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ:</b> В данном режиме работает лишь турбо вентилятор, обращает воздух комнатной температуры вокруг продукта, обеспечивая его разморозку.
	<b>ФУНКЦИЯ ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ:</b> обращает горячий воздух в печи, обеспечивая более однородное приготовление. Применяется для выпечки блюд, мягких внутри, покрытых хрустящей корочкой.
	<b>Верхний и нижний нагрев:</b> Работают верхний нагревательный элемент и нижний нагревательный элемент вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания продуктов, запекания яблок, приготовления хрустящих продуктов.
	<b>ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.
	<b>Верхний нагрев:</b> Данный тип приготовления особенно подходит для приготовления больших порций блюд (средние либо большие порции домашних колбасок, бекона, стейков либо рыбы).
	<b>Гриль:</b> При этом режиме включается инфракрасный нагревательный элемент - гриль. Для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА

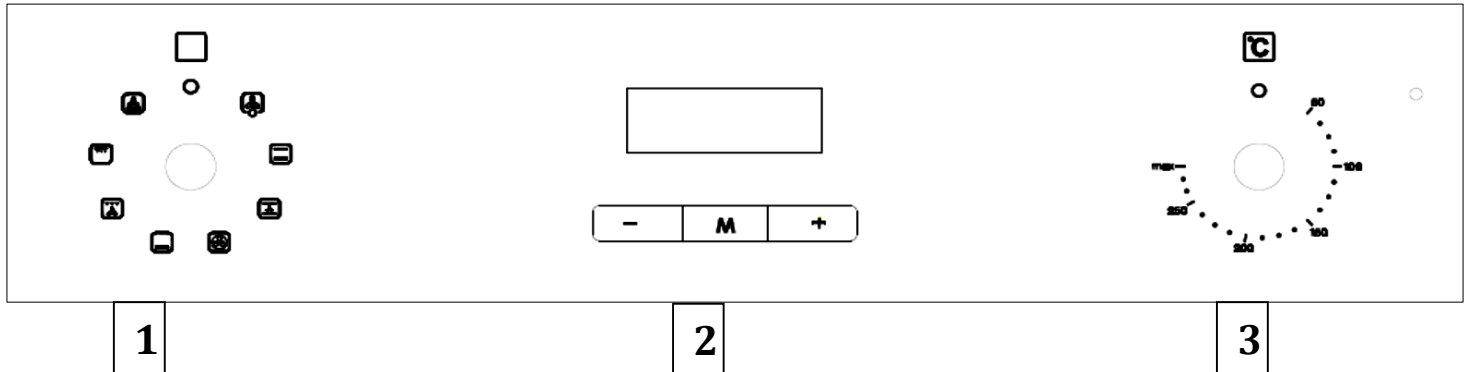
Поворачивая кнопку механического таймера, можно производить настройку до 90 минут. Таймер обеспечивает работу духового шкафа на протяжении заданного времени и автоматическое отключение по окончании установленного времени. После того, как поместите свое блюдо в духовой шкаф, настройте кнопки выбора функции и температуры и установите кнопку механического таймера в желаемое положение. По окончании заданного времени издается звуковой сигнал и духовой шкаф отключается автоматически. Самым продолжительным временем работы для автоматического отключения является 90 минут. Для более длительного времени приготовления необходимо переключить таймер в ручной режим.

Для этого поверните кнопку таймера против часовой стрелки и установите на “”. В этом положении ваш духовой шкаф начнет работу, которая продолжится столько, сколько вам необходимо. Когда вы пожелаете остановить процесс приготовления, поверните кнопку механического таймера по часовой стрелке. Когда духовой шкаф отключается, издается предупредительный звуковой сигнал.



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

HEO6781TIX / HEO6781TBL/ HEO6781TW



<p><b>1. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ</b>          Настраивает рабочие позиции духового шкафа</p>	<p><b>2. Электронный таймер/часы с сенсорным управлением</b></p>	<p><b>3. КНОПКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ</b>          Используется для выбора температуры работы духового шкафа от 50 до 250 °С. До максимального уровня доводится лишь при работе в режиме «гриль».</p>
--	--	--

	<p><b>ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО»</b>, в данном режиме прибор не работает</p>
	<p><b>ФУНКЦИЯ ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ:</b> обращает горячий воздух в печи, обеспечивая более однородное приготовление. Применяется для выпечки блюд, мягких внутри, покрытых хрустящей корочкой.</p>
	<p><b>ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.</p>
	<p><b>ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ:</b> Вступает в действие нагревательный элемент «гриль».</p>
	<p><b>ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ:</b> В данном режиме работает лишь турбо вентилятор, обращает воздух комнатной температуры вокруг продукта, обеспечивая его разморозку.</p>
	<p><b>Верхний и нижний нагрев:</b> Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.</p>
	<p><b>Полная конвекция:</b> Вентилятор и циркуляционный нагревательный элемент работают вместе, это позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запах или вкус. Режим подходит также для деликатной выпечки.</p>
	<p><b>Верхний нагрев с конвекцией:</b> Используется для жарки в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд</p>

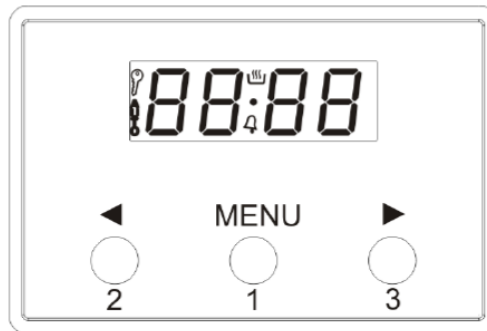


**Нижний нагрев с конвекцией:** Этот метод приготовления помогает распространять тепло, он подходит для стерилизации и для консервирования

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА



Значок минутного напоминания  
Значок приготовления пищи  
Значок автоматического приготовления  
Значок точки



1: Кнопка выбора функции  
2: Кнопка «Минус»  
3: Кнопка «Плюс»  
2 и 3: Ручной режим

## ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ СТАНОВКА ВРЕМЕНИ СУТОК (24 ЧАСА)

«0.00» и «AUTO» начинают мигать после включения или повторного подключения к источнику питания после уменьшения тока.

Нажмите кнопку **M**, удерживая ее примерно 2 секунды, значок точки начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок (-) и (+). Через 7 секунд после установления времени новые данные запоминаются.

Коррекция времени может быть сделана позже:

Нажмите кнопки (-) и (+), удерживая их примерно 2 секунды, значок точки начнет мигать. Затем вы можете установить текущее время.

**Предупреждение!** Если текущее время установлено некорректно, духовка не будет работать должным образом.

### **РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ**

Если программатор не находится в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме, вы можете использовать функции духового шкафа вручную.

### **УСТАНОВКА МИНУТНОГО НАПОМИНАНИЯ**

Вы можете активировать минутное напоминание в любое время, независимо от текущего статуса других функций программатора. Продолжительность варьируется от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Нажимайте кнопку **M** до тех пор, пока значок минутного напоминания не начнет мигать, на дисплее отобразится «0.00». Установите необходимое время с помощью кнопок (+) и (-). Значок минутного напоминания будет все это время отображаться на экране.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал в течение нескольких минут, и значок минутного напоминания снова начнет мигать.

Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал, значок минутного напоминания исчезнет, и на экране отобразится текущее время.

### **ИЗМЕНЕНИЕ ЗВУКОВ ТАЙМЕРА**

Звук таймера можно изменить следующим образом:

Одновременно нажмите кнопки (-) и (+). Нажмите кнопку **M**, чтобы увидеть текущий звуковой сигнал «**ton.1**» на экране. Нажмите кнопку (-), чтобы выбрать нужный звуковой сигнал между 1 и 3.



## ОТМЕНА НАСТРОЕК

Чтобы отменить автоматические настройки функций:

Одновременно нажмите кнопки (-) и (+). Чтобы отменить настройки минутного напоминания: Нажмите кнопку **M**, нажмите кнопки (-) и (+), чтобы отменить настройки минутного напоминания.

## ТАЙМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если духовку необходимо выключить в определенное время, можно установить таймер приготовления. **Эта функция называется полуавтоматическим режимом работы.**

Нажимайте кнопку **M**, пока не начнут мигать надписи « **стоп** » и «**0.00**», а также не начнет мигать значок автоматического приготовления.

С помощью кнопок (+) и (-) установите время приготовления от 1 минуты до 10 часов.

Установленное время запоминается через 7 секунд; текущее время отображается снова. Значок автоматического приготовления все время отображается на экране.

Выберите нужную температуру и функцию духовки.

По окончании приготовления в течение нескольких минут раздается звуковой сигнал, и значок автоматического приготовления снова начинает мигать. Установите выключатели управления и термостата в положение ВЫКЛ. Нажмите кнопку (-), (+) или **M**, чтобы отменить сигнал и вернуться в ручной режим.

## ОТЛОЖЕННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите, чтобы духовка включалась на определенное время приготовления и выключалась через определенное время, можно установить время приготовления и время окончания приготовления. **Эта функция называется полностью автоматическим режимом работы.** Нажимайте кнопку **M**, пока не начнут мигать надписи «**стоп**» и «**0.00**», а также не начнет мигать значок автоматического приготовления (например текущее время 17:30)

С помощью кнопок (+) и (-) установите время приготовления от 1 минуты до 10 часов. (например 1 час)

Нажимайте кнопку **M**, пока на экране не начнут мигать буквы «**End**» и «**18.30**».

С помощью кнопок (+) и (-) установите время выключения (окончания приготовления), ограниченное 23 часами 59 минутами (например 19:30).


Поверните ручку термостата и ручки управления функциями в нужное положение.

Значок приготовления исчезнет с экрана. Духовка не включится до времени начала приготовления (например, 18:30), которое является разницей между временем окончания приготовления и временем приготовления. Когда приготовление завершится (19:30), в течение нескольких минут раздастся звуковой сигнал, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Установите выключатели управления и термостата в положение ВЫКЛ.

Нажмите кнопку (-), (+) или **M**, чтобы отменить сигнал и вернуться в ручной режим.

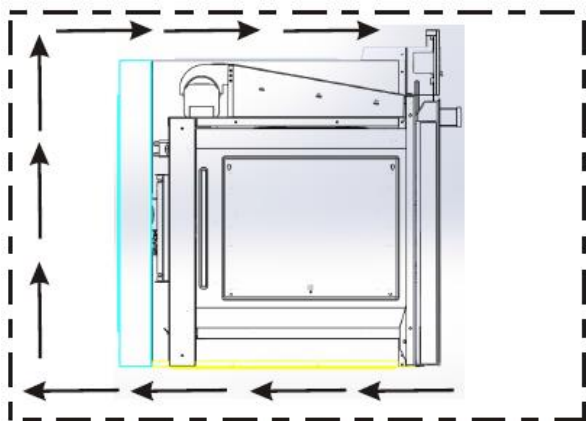
## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Данный цифровой таймер имеет функцию, которая блокирует духовку или настройку программирования. Блокировка не работает при активном таймере.

**Активация:** нажмите кнопку (+), удерживая ее примерно 5 секунд, после этого появится значок .

## ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Система вентиляции для предотвращения перегрева внешней поверхности встроенного духового шкафа и повреждения жаром окружающих предметов, обеспечивается вентилятором охлаждения. Данный вентилятор создает поток воздуха, который способствует выбросу горячего воздуха из духового шкафа через передние решетки (отверстия для проветривания). Он предотвращает чрезмерный нагрев духового шкафа за счет тепла, распространяющегося над духовым шкафом, одновременно создает воздушный занавес между панелью управления и крышкой, предотвращая перегрев этих двух деталей и имеющих на них компонентов. Циркуляция воздуха, которую обеспечивает вентилятор охлаждения, препятствует конденсации, которая может образоваться под действием тепла и влаги на электрических и механических компонентах, и способствует, таким образом, их более длительной и надежной работе. Вентилятор охлаждения начинает и прекращает работу вместе с термостатом, расположенным на духовом шкафу. В таком случае, поскольку вентилятор охлаждения работает в зависимости от температуры, даже если духовой шкаф будет отключен, вентилятор продолжает работать еще некоторое время, после чего автоматически останавливается.



## РЕКОМЕНДАЦИИ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
Блюдо снаружи пропеклось, а изнутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру
Внешняя часть блюда пересушена	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

# ЧИСТКА ПРИБОРА И УХОД ЗА НИМ.

## ОБЩИЙ УХОД

- Прежде, чем начинать чистку прибора, выньте вилку из розетки .
- Подождите, чтобы прибор остыл.
- Поверхности из нержавеющей стали рекомендуется чистить имеющимися на рынке специальными спреями или жидкостями для чистки предметов из нержавеющей стали.
- Обратите внимание, чтобы средство, которое вы используете для чистки прибора, не содержало частиц, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные поверхности.
- Чтобы не стереть значки и символы при чистке панели управления и ручек, не используйте жидкие средства, содержащие мелкие частицы, абразивы и губки с жесткой проволочной поверхностью.
- Не используйте для чистки духового шкафа отбеливатели, соляную кислоту и т.п.
- Поскольку кнопки на некоторых моделях не снимаются, не пытайтесь снимать их с панели управления.
- При чистке духового шкафа не используйте жесткие абразивные средства и предметы (проволоку для чистки посуды, чистящий порошок, спрей для духовых шкафов, жесткие губки), кислоты (отбеливатель), либо чистящие средства с содержанием хлора.
- Не оставляйте на эмалированных, крашеных и стальных поверхностях остатки моющих средств и пятна кислот (лимонный сок, уксус и т.п.).

## ВНУТРЕННЯ ЧАСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА.

- Старайтесь протирать свой духовой шкаф после каждого использования.
- Самым подходящим моментом для чистки внутренней поверхности духового шкафа является время, когда он еще теплый.
- Выньте противни и гриль. Протрите внутреннюю поверхность мокрой мыльной тряпочкой. После этого протрите еще раз мокрой тряпочкой и вытрите насухо.
- Не используйте такие агрессивные материалы, как наждачная бумага, металлическая мочалка или отбеливатель. В противном случае эмалированные поверхности вашего духового шкафа могут быть повреждены.
- Периодически производите капитальную чистку вашего духового шкафа с использованием специально предназначенных для этого чистящих средств.
- При наличии «упрямых» пятен можно использовать чистящие средства, предназначенные для поверхностей из нержавеющей стали, либо немного уксуса.
- Пятна, которые остаются от такого рода жидкостей, могут нарушить блеск духового шкафа, однако не имеют воздействия на его функциональность.

**СНЯТИЕ БОКОВЫХ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ПОЛОК** Боковые металлические полки, на которых размещаются гриль и противни, можно легко снять. Чтобы снять эти полки с боковых стенок духового шкафа, действуйте, как указано на рисунке ниже:



## СТЕКЛО ДУХОВОГО ШКАФА

Стекланную дверцу духового шкафа протирайте и сушите губкой и мягкой тряпочкой.

## РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА ДУХОВОГО ШКАФА

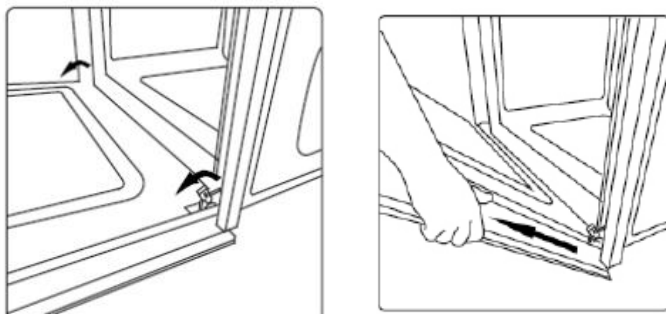
- При продолжительном использовании духового шкафа внутри дверцы и на ее резиновой прокладке может скапливаться конденсат. Удалите создавшуюся влагу сухой тряпочкой или губкой.
- Периодически проверяйте состояние резиновой прокладки. Уход за ней осуществляйте без использования едких чистящих средств.
- В случае повреждения резиновой прокладки, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Не используйте духовой шкаф до тех пор, пока повреждение не будет устранено.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции,

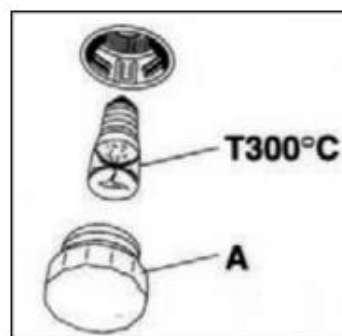
- Полностью откройте дверцу.
- Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.
- Придерживая дверцу, прикройте под углом приблизительно 15 градусов от передней рамы
- Затем снимите, потянув на себя.

Чтобы правильно посадить на место снятую дверцу духового шкафа, повторите шаги в обратном порядке



## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА.

- Прежде чем начинать замену лампочки, убедитесь, что прибор отключен от электричества
- Лампочка духового шкафа должна иметь следующие особенности:  
Высокая термостойкость (до 300 С°)  
Электрические показатели: 220-240 В 50-60 Грц  
- Мощность: 25 W  
- Соединение E14  
- Замена лампочки духового шкафа производится согласно рис. 6:  
Нажав стеклянный колпачок, поверните его против часовой стрелки, выкрутите перегоревшую лампочку, вкрутите новую лампочку, посадите на место стеклянный колпачок, подключите прибор к электросети.



**ВНИМАНИЕ:** Если вы решите не включать больше духовой шкаф, выньте вилку из розетки. Неиспользуемые приборы несут угрозу безопасности для детей. Поэтому держите духовой шкаф в недоступном для детей месте.

## **ИНФОРМАЦИЯ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ**

- Храните оригинальную упаковку.

Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.

Если оригинальная упаковка отсутствует:

- Примите меры, чтобы уберечь ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте ваш прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

## **ДЕЙСТВИЯ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР**

- Если духовой шкаф не нагревается:  
Возможно, что ваш прибор не подключен к заземленной розетке, выбит электрический предохранитель, на моделях с часами время не настроено.

- Если духовой шкаф не работает:

В многофункциональных духовых шкафах проверьте, настроена ли кнопка выбора функции на необходимую функцию.

Произведена ли настройка температуры с помощью кнопки контроля нагрева духового шкафа?

Не выбит ли электрический предохранитель розетки, куда подключен духовой шкаф, либо основной предохранитель?

- Если не работает лампочка внутренней подсветки:  
Есть ли электричество? НеИспорчена ли лампочка? Если лампочка испорчена, замените ее, следуя инструкции.
- Выпечка (если верхняя / нижняя часть печет неравномерно):  
- Следуя инструкции, проверьте положение полок, продолжительность выпечки и температуру.

**ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР ВСЕ ЕЩЕ НЕИСПРАВЛЕН, ПОЖАЛУЙСТА,  
ОБРАЩАЙТЕСЬ В ПУНКТЫ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**



## ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И ГАРАНТИЯ

- a) Неисправности, возникшие в связи с неправильной установкой и использованием прибора.
- b) Неисправности, возникшие в результате попытки ремонта или технического обслуживания прибора кем-либо, кроме компетентных на то лиц.
- c) Неисправности, связанные с установкой на приборе деталей, не являющихся оригинальными деталями изготовителя.
- d) Проблемы, возникшие из-за использования прибора помимо домашних целей, либо ненадлежащим образом.
- e) Проблемы, возникшие из-за неправильного напряжения.
- f) Проблемы, связанные с применением к прибору неправильных операций.

Чтобы узнать адрес ближайшего к вам пункта сервисного обслуживания «», смотрите список уполномоченных сервисных организаций, на гарантийном талоне

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свой штамп на Гарантийном талоне
2. Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по использованию.
3. Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр
4. По окончании работы не забудьте попросить у сервисного специалиста «квитанцию об оказании услуг». Квитанция окажется полезной в случае возникновения каких-либо проблем в будущем.
5. Срок эксплуатации: 10 лет (срок хранения запасных частей, которые необходимы для функционирования прибора).

Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2002/96/EC. (WEEE).

Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металлолом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами. Подробную информацию о правилах утилизации, повторного использования духового шкафа и возвращению его в оборот, можно получить в компетентных пунктах обслуживания.

