

DAEWOO

UA ВБУДОВАНІ ДУХОВІ ШАФИ

EN BUILT-IN OVEN

O7EF'D19M2BUA
O7EF'D19M2WBUA

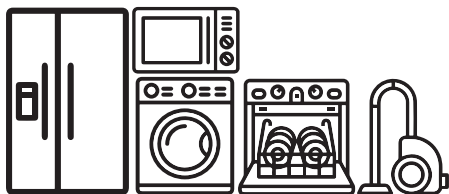


Шановний Покупець!

*Щиро дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад
та торговельну марку DAEWOO.*

DAEWOO давно є частиною легендарної історії Південної Кореї. Протягом останнього десятиліття ми бачили, як подібні бренди вийшли на передову в споживчій електроніці з дивовижним дизайном, він демонструє футуристичні, але прості та практичні рішення.

Наша мета сьогодні полягає у відновленні **DAEWOO electronics** на ринку України щодо постачання **найновітніших технологій** та продуктів для покращення та підтримки повсякденного життя наших споживачів.



Цей посібник користувача містить важливу інформацію щодо техніки безпеки та вказівки, які допоможуть вам у роботі та під час технічного обслуговування вашого приладу.

Перш ніж використовувати прилад, просимо прочитати цей посібник користувача та зберегти для подальшого використання.

Позначка	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризик серйозної травми або загибелі
	РИЗИК ЕЛЕКТРИЧНОГО УДАРУ	Небезпечна напруга
	ПОЖЕЖІ	Попередження; Ризик пожежі/легкозаймисті матеріали
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик травми або пошкодження майна
	ВАЖЛИВО	Користуйтеся системою належним чином

ЗМІСТ

1.ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	3
1.1 Загальні попередження, що стосуються безпеки	3
1.2 Для приготування на парі	5
1.3 Застереження щодо монтажу	6
1.4 Під час використання	7
1.5 Під час чищення та технічного обслуговування	8
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ	10
2.1 Вказівки зі встановлення	10
2.2 Встановлення духової шафи	11
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ	13
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	14
4.1 Таблиця часу й режимів готування	15
4.2 Для функції приготування на парі	16
4.3 Користування цифровим сенсорним таймером	17
4.4 Аксесуари	18
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	20
5.1 Чистка	20
5.2 Технічне обслуговування	22
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	24
6.1 Виявлення несправностей	24
6.2 Транспортування	24
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ	25
7.1 Мікрофіша електроенергії	25

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Уважно та повністю прочитайте це керівництво, перш ніж починати користування приладом. Збережіть керівництво у зручному місці для майбутнього використання.
- Це керівництво складено для декількох моделей приладу, тому ваш прилад може не мати деяких функцій, які описано у керівництві. Тому під час читання керівництва з експлуатації важливо звертати особливу увагу на рисунки.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

- Користуватися приладом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з використанням приладу, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Діти не мають гратися з приладом. Чищення та поточне обслуговування не має проводитися дітьми без нагляду.

 **УВАГА!** Прилад і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів. Дітям віком до 8 років можна дозволяти наближатись до приладу, тільки якщо вони постійно перебувають під наглядом.

  **УВАГА!** Небезпека пожежі! Не складайте на варильні поверхні жодні предмети.

  **УВАГА!** У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Не вмикайте прилад через зовнішній таймер чи окрему систему дистанційного керування.

- Під час користування прилад нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів, розміщених усередині духової шафи.
- Під час користування ручки можуть швидко нагріватися до високої температури.
- Не користуйтеся для чищення скла дверцят духової шафи та інших поверхонь жорсткими абразивними засобами чи шкребками. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до пошкодження скла дверцят чи інших поверхонь.
- Не користуйтеся для чищення приладу паровими очищувачами.

 **УВАГА!** Щоб уникнути можливості ураження електричним, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватись до високої температури. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час користування.

- Прилад виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мають здійснювати тільки вповноважені спеціалісти з обслуговування. Виконання монтажних і ремонтних робіт некваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкцію чи характеристики приладу заборонено. Несправність захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасного випадку.
- Перед підключенням приладу переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу,

напруга та частота електроенергії) відповідають його технічним характеристикам. Технічні характеристики приладу наведено на табличці.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей прилад призначений лише для приготування їжі у приміщенні для потреб домогосподарства. Використовувати його для будь-якої іншої мети, наприклад не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень, заборонено.

- Не користуйтеся ручкою дверцят духовки для піднімання чи переміщення приладу.
- Під час виготовлення приладу було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не затиснути чи не пошкодити шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Не дозволяйте дітям ставати чи сідати на дверцята, коли вони відчинені.
- Не підпускайте до приладу дітей і тварин.

1.2 для ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

- Перед увімкненням духовки в бачок потрібно налити воду.
- Коли духовка гаряча, наливати воду в бачок не можна.
- Коли дверцята духовки відчинено, з камери може виходити пара. Відчиняючи дверцята, будьте

обережні: тоді може виникати ризик опіку.

- Волога, що вивільняється протягом приготування на парі, залишається в духовці. Волога може спричиняти корозію, тому після приготування їжі обов'язково висушіть внутрішні поверхні духовки.
- Використовуйте для приготування на парі питну воду. Не використовуйте замість води займисті рідини, наприклад спирти, чи рідини з умістом твердих частинок.
- Використовуйте для приготування на парі неіржавний посуд.
- Після закінчення приготування на парі в водяному бачку залишається деяка кількість води. Її слід злити; використовувати її для наступного приготування не можна.

1.3 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО МОНТАЖУ

- Не користуйтеся приладом до закінчення монтажу.
- Монтаж приладу має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальності за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши прилад, переконайтесь у тому, що він не зазнав пошкоджень під час транспортування. За наявності будь-якої несправності не користуйтеся приладом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх слід зібрати й одразу викинути.
- Захистіть прилад від атмосферних явищ. Не

піддавайте його дії сонця, дощу, снігу, пилу чи підвищеної вологості.

- Будь-які матеріали, розташовані поряд із приладом, мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, інакше він може перегрітися.

1.4 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Увімкнувши духову шафу уперше, можна відчутти легкий запах. Це цілком нормально; його джерелом є ізоляційні матеріали на нагрівальних елементах. Перш ніж починати користуватися приладом, рекомендуємо увімкнути його на 45 хвилин на максимальній температурі. У приміщенні, де встановлено виріб, має бути добра вентиляція.
- Відчиняючи дверцята під час або після приготування їжі, будьте обережні. Гаряча пара з духової камери може спричинити опіки.
- Під час роботи приладу в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- Категорично заборонено обгортати прилад алюмінієвою фольгою — це може призвести до перегріву.
- Під час приготування їжі не ставте на дно духової камери тарілки чи дека. Дно нагрівається до дуже високої температури, внаслідок якої може відбутися пошкодження посуду.



Не залишайте духовку без нагляду, готуючи в

ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Коли горить олія, ні в якому разі не гасіть її водою; натомість вимкніть духовку і накрийте каструлю кришкою чи повстиною.

- Якщо передбачається не користуватися виробом протягом тривалого часу, вимкніть його головний вимикач.
- Коли прилад не використовується, обов'язково переконуйтесь у тому, що ручки керування приладом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахиляються. Будьте обережні, щоб під час виймання з духовки гарячі продукти не вилились чи не випали.
- Не вішайте на відчинені дверцята духовки якісь тягарі. Це може призвести до порушення рівноваги духовки чи пошкодження дверцят.
- Не вішайте на прилад чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.

1.5 під час чищення та технічного обслуговування

- Перед чищенням чи технічним обслуговуванням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- Для збереження ефективності та безпеки приладу рекомендується завжди користуватись оригінальними запасними частинами, а в разі потреби звертатись тільки до вповноважених агентів з обслуговування.
- Не намагайтесь відшкребти з дна духовки вапняковий наліт. Це може призвести до

пошкодження дна духовки.

- Щоб розчинити вапняковий наліт на дні духовки, слід після кожних 2–3 сеансів приготування на парі виливати на дно печі 200–250 мл звичайного оцту міцністю не більше ніж 6% і почекати 30 хвилин. Після цього оцет слід прибрати вологою тканиною.

Декларація відповідності нормам ЄС

С **Є** Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним.

 Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнятись від моделі, описаної в даній інструкції.

Утилізація старого приладу



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації

приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).
- Якщо продукт містить знімні напрямні полиць (дротяні решітки), то для приготування таких страв, як йогурт із рецептів посібника користувача, треба зняти дротяні решітки та ввімкнути духову шафу в зазначений режим приготування. Інформацію про те, як знімати дротяні решітки, викладено в розділі ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.

- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

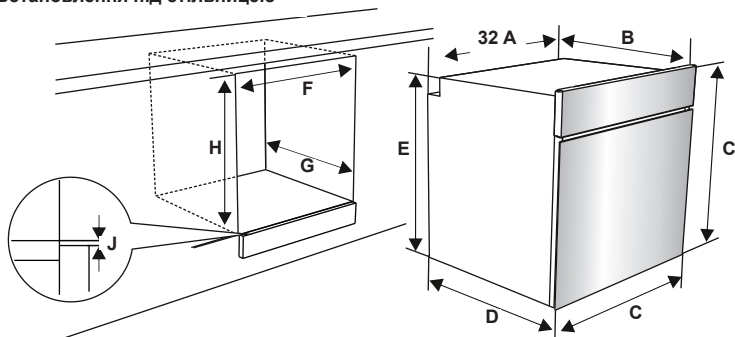
встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

A (мм)	557	мін./макс. F (мм)	560/580
B (мм)	550	мін. G (мм)	555
C (мм)	595	мін. H/I (мм)	600/590
D (мм)	575	мін. J/K (мм)	5/10
E (мм)	576		

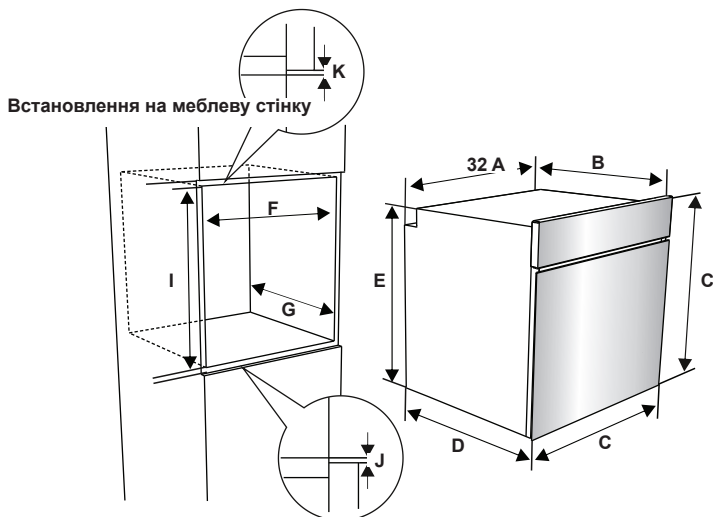
2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для

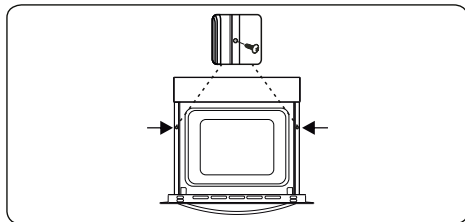
Встановлення під стільницею



Встановлення на меблеву стінку



Після встановлення електричних зв'язків, встановіть духову шафу, просунувши її у відповідний для неї відсік. Відкрийте дверцята духовки та встановіть 2 гвинти в отвори, розташовані під рамою духовки. Коли рама виробу торкнеться дерев'яної поверхні відсіку, затягніть гвинти.



2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

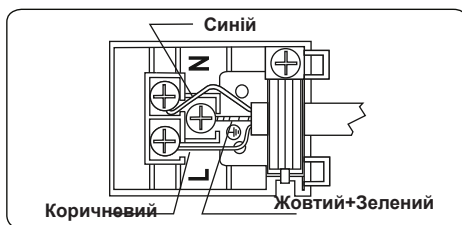
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може

спричинити коротке замикання.

- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240V. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.
- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.

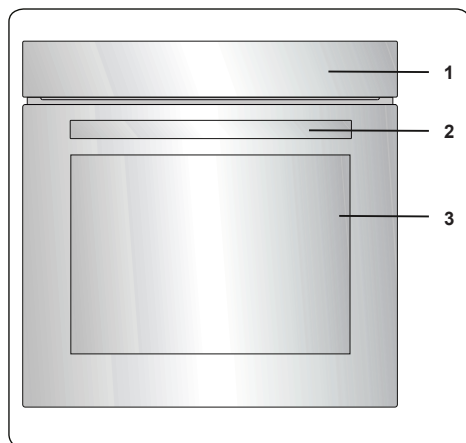


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



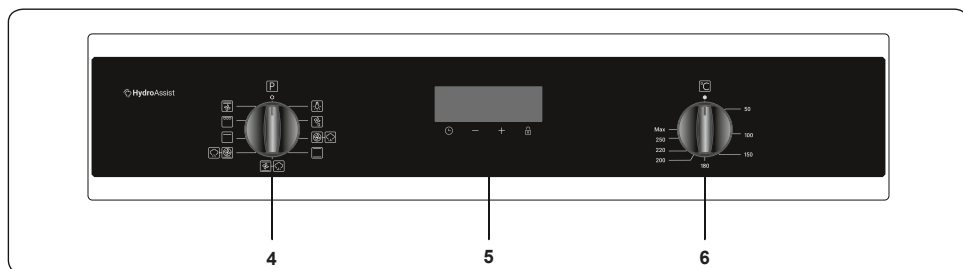
Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

Список деталей



1. Панель управління
2. Ручка дверцят духової печі
3. Дверцята духової печі

Панель управління

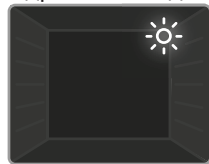


4. Кнопка керування функціями духової шафи
5. Таймер
6. Кнопка термостату духової шафи

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

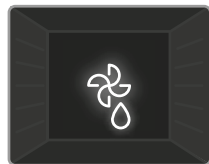
Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятися відповідно до моделі виробу.



Лампа освітлення духової шафи: Буде ввімкнено тільки лампу освітлення духової шафи. Вона залишатиметься ввімкненою протягом усього часу

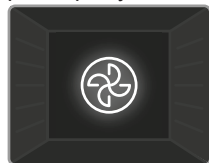
приготування їжі.



Функція розморожування:

Буде ввімкнено попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу вентилятор. Для

користування функцією розморожування потрібно покласти заморожені продукти у духову шафу на третю полицю знизу. Рекомендується підставити під розморожувані продукти деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування продуктів.

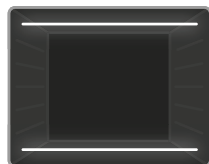


Функція «турбо»:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу кільцевий нагрівний

елемент і вентилятор. Функція «турбо» рівномірно розподіляє тепло по об'єму духової камери, завдяки чому продукти на всіх полицях прогріваються однаково. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Разом із цією функцією можна використовувати функцію приготування на парі. Докладніше про це можна дізнатись у розділі «Користування функцією приготування на парі».

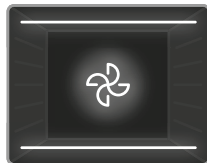


Функція звичайного приготування:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нижній і верхній

нагрівні елементи.

Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермишелі, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



Функція конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу верхній і нижній

нагрівний елемент і вентилятор. Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час готування вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духової шафи та вентилятор, потік повітря від якого утворює на продуктах тонку скоринку. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Разом із цією функцією можна використовувати функцію приготування на парі. Докладніше про це можна дізнатись у розділі «Користування функцією приготування на парі».

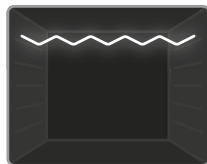


Функція «піца»:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу кільцевий нагрівний елемент і вентилятор.

Ця функція ідеально пасує для швидкого та рівномірного випікання їжі, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по духовій камері, а нижній нагрівний елемент забезпечує випікання продуктів.

Разом із цією функцією можна використовувати функцію приготування на парі. Докладніше про це можна дізнатись у розділі «Користування функцією приготування на парі».



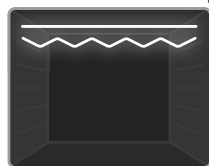
Функція

грилювання: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу нагрівний елемент

грилю. Ця функція використовується для

приготування страв гриль і підрум'янювання; для неї слід розташовувати страви на верхніх полицях духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

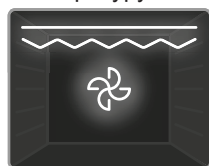
Увага! Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



Функція прискореного грилювання: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу

нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискореного грилювання та збільшення площі оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Увага! Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



Функція подвійного грилювання та конвекції: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу

нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент, а також вентилятор. Ця функція використовується для прискореного грилювання продуктів зі збільшеною товщиною та площею поверхні. Буде ввімкнено і верхні нагрівні елементи, і гриль, а також вентилятор, який забезпечуватиме рівномірну обробку. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід

трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Увага! Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.

4.1 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

Функція	Страви			
Без вентилявання	Листкове тісто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Пиріг	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Печиво	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2 - 3 - 4	200	45-60
З вентиляванням	Листкове тісто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Пиріг	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Печиво	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	2 - 3 - 4	200	45-60
Турборежим	Листкове тісто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Пиріг	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Печиво	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
Гриль	Тюфтельки гриль	7	200	10-15
	Курка	*	190	50-60
	Відбивна	6 - 7	200	15-25
	Біфштекс	6- 7	200	15-25

* Готуйте з використанням рожня для смаження курки, якщо є.

4.2 для функції ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Продукти	Функція	Напрямі	Темп. (°C)	К-сть води (мл)	Час додавання води (хв.)	Час приготування (хв.) (прибл.)	Маса (приблизна маса продуктів, г)
Хліб	Функція конвекції + пара	3	200	100	Перед пуском духовки.	30-50	820
Печені макарони	Функція конвекції + пара	3	200	200	Перед пуском духовки.	30-40	1500
Випічка	Турбо + пара	3	180	150	Перед пуском духовки.	30-40	500
Картопля	Функція конвекції + пара	3	200	250	Перед пуском духовки.	45-60	500
Курка	Турбо + пара	3	220	200	Перед пуском духовки.	60-70	2000
Відбивні	Функція конвекції + пара	3	180	300	Перед пуском духовки.	100-110	1000

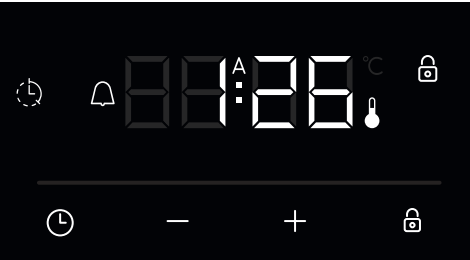


Важливо: Наведені значення часу отримано в лабораторних умовах; реальний час приготування може відрізнятись у залежності від напруги живлення та кількості продуктів, які потрібно приготувати.



Важливо: Коли духовка гаряча, наливати воду в бачок не можна.

4.3 КОРИСТУВАННЯ ЦИФРОВИМ
СЕНСОРНИМ ТАЙМЕРОМ



Опис функцій	
A	Auto Cooking (Автоматичне приготування)
	Значок термостата
	Час приготування
	Блокування клавiш
	Таймер зворотного відліку
	Функція режиму
-	Зменшення таймера
+	Збільшення таймера
23:59	Дисплей таймера

Налаштування часу

Перед початком користування духовкою слід налаштувати час. Після ввімкнення живлення духовки на екрані почнуть блимати значок «A» і «0:00».



1. Одночасно натисніть кнопки «+» і «-». Почне блимати крапка посередині екрана.



2. Поки крапка блимає, виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. За декілька секунд крапка почне світитись, не блимаючи.

Блокування клавiш

Щоб увімкнути блокування клавiш , слід натиснути клавiшу «» на 2 секунди. На екрані знову з'явиться значок «». Щоб розблокувати кнопки таймера, натисніть і утримуйте клавiшу «» протягом 2 секунд. Після цього можна виконати потрібну дію.

Звукове попередження про налаштування часу

Час звукового попереджального звукового сигналу можна встановити в межах від «0:00» до «23:59». Часу подачі звукової сигналізації служить тільки для попередження. Ця функція не вмикає духовку.



1. Натисніть кнопку «». Значок почне блимати, і на екрані з'явиться напис «0:00».



2. Поки блимає значок , виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. Значок продовжуватиме світитися, буде збережено заданий час і встановлено сигнал попередження.

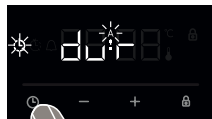
Коли таймер дійде до нуля, буде подано звуковий сигнал, і на екрані почне блимати значок «». Натискання будь-якої клавiші призведе до припинення звукового сигналу та зникнення з екрана значка .

Налаштування часу для напівавтоматичного режиму (відповідно до часу приготування)

Ця функція служить для приготування протягом фіксованого періоду часу.

Можна встановити період часу від 0 до 10 годин. Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку.

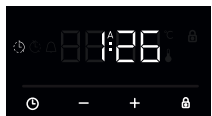
1. Оберіть ручками керування потрібну функцію приготування й температуру.



2. Натискайте клавішу «⌚», доки на екрані не з'явиться напис «dur» і значок ⌚. Значення часу і значки «A» і ⌚ блиматимуть.



3. Виберіть бажаний час приготування, натискаючи клавіші «+» і «-».



4. На екрані знову з'явиться поточний час, а також постійно світитимуться значки «A» і ⌚.

Коли час дійде до нуля, духовка вимкнеться і прозвучить попереджальний звуковий сигнал. Значки «A» і ⌚ блиматимуть. Щоб вимкнути попереджальний звуковий сигнал, поверніть обидві ручки в положення «0» і натисніть на таймері будь-яку кнопку. Значок зникне, а після натискання кнопки «⌚» таймер повернеться в ручний режим.

Налаштування звукового сигналу

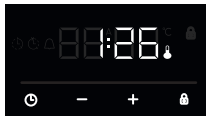
Щоб змінити гучність попереджального звукового сигналу, слід, коли дисплей відображатиме час доби, натиснути й утримувати протягом 3 секунд кнопку «-», аж поки не прозвучить звуковий сигнал. На екрані дисплея з'являться символи «ton1». Після цього кожне натискання кнопки «-» супроводжується іншим звуковим сигналом. Передбачено чотири види звукового сигналу. Якщо вибрати варіант «OFF» (Вимк.), усі звукові сигнали, крім сигналів тривоги і помилки. Виберіть потрібний звуковий сигнал і припиніть натискати на кнопки. Після короткої паузи вибраний звуковий сигнал буде збережено.

Налаштування яскравості

Щоб змінити яскравість дисплея,

натисніть і утримуйте кнопку «+» протягом 3 секунд. На екрані дисплея з'явиться напис: «br1». Після цього кожне натискання сенсорної кнопки «+» супроводжується зміною рівня яскравості.

Значок термостата

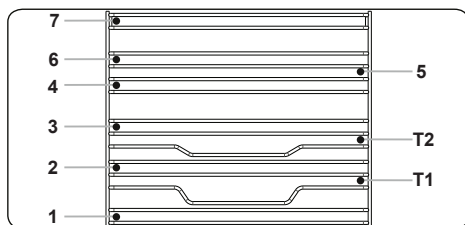


Значок термостата (🌡️) автоматично з'являється, коли працює термостат духовки.

4.4 АКСЕСУАРИ

Каркас EasyFix

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дрітні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок

рекомендується користуватись рівнем T2.

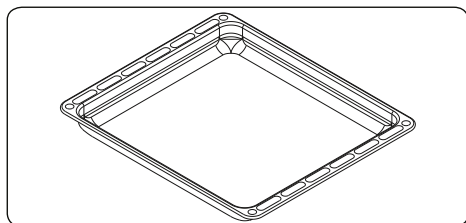
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

****Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.

Глибокий піднос

Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

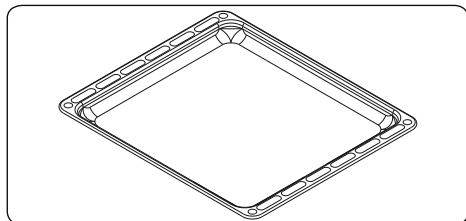
Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



Плаский піднос

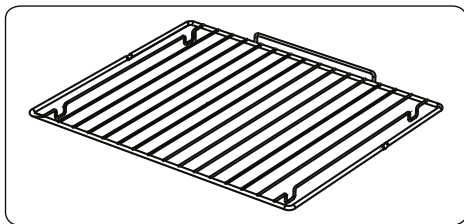
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



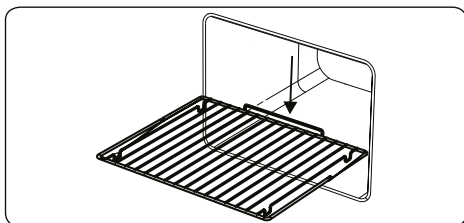
Дротяна решітка

Дротяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



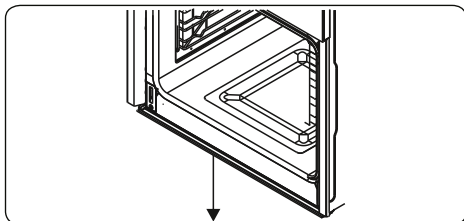
Водозабірний контейнер

В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу.

Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

Дочекайтесь, поки духовка охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.



5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЧИСТКА

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

Загальна інформація

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.

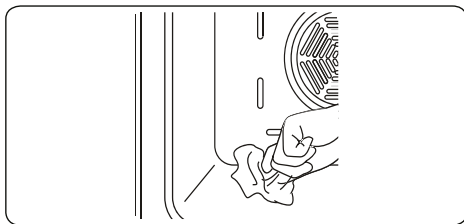
🚫 Не використовуйте засоби для чистки, що місять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.

🚫 Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

Чистка внутрішніх поверхонь духової шафи

- Внутрішня поверхня духової шафи, покрита емаллю, краще очищається в нагрітому стані.
- Після кожного використання протирайте духову шафу м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть духову шафу вологою серветкою, і витріть насухо.
- Для ретельної чистки духової шафи час від часу можна використовувати рідкі засоби для чищення.



Каталітичне чищення

Каталітичні накладки встановлено у відсіку духової шафи. Ці накладки мають вигляд панелей світлого кольору з матованою поверхнею з боків та/або панелі з матованою поверхнею на задній стінці духової шафи. Вони працюють, збираючи будь-який жир і залишки олії під час приготування їжі.

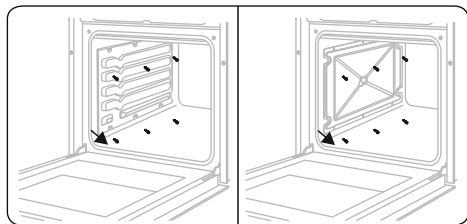
Ці накладки мають властивість самоочищуватися шляхом поглинання жирів та олії з їх подальшим спалюванням до стану золи, яку потім можна легко видалити з дна духової шафи вологою тканиною. Щоб діяти ефективно, матеріал таких накладок має бути пористим. З плином часу накладки можуть втрачати колір.

Якщо на поверхню накладки потрапляє багато жиру, це може зменшити її ефективність. Щоб усунути цю проблему, увімкніть максимальну температуру духової шафи на 20–30 хвилин. Коли духову шафу охолоне, витріть її нижню поверхню.

Ручне чищення каталітичних накладок не рекомендовано. Використання дротяної губки, просоченої мийним засобом, або інших абразивних засобів може призвести до пошкоджень. Крім того, ми не рекомендуємо очищувати внутрішні накладки за допомогою аерозольних засобів для чищення. Стінки каталітичної накладки можуть втратити свої властивості через надмірну кількість жиру. Надмірне забруднення жиром можна усунути м'якою тканиною або губкою, зволженими в гарячій воді, після чого треба здійснити цикл чищення, описаний вище.

Зняття каталітичної накладки

Щоб зняти каталітичну накладку, викрутіть гвинти, якими кожен каталітичний панель прикріплено до духової шафи.



Чистка скляних поверхонь

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.



Не промивайте такі поверхні, доки вони не охолонуть.



Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

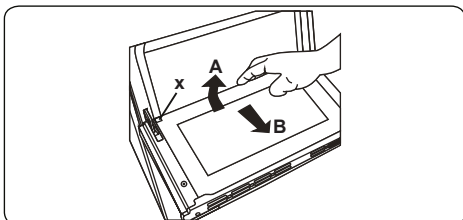
Чищення пофарбованих поверхонь (якщо є)

- Плями від помідорів, томатної пасти, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими знаряддями, сталевими та пластиковими скребками, та губками для посуду, що можуть пошкодити поверхню) чи засобами для чищення з високим вмістом спирту, засобами для видалення плям та жиру та абразивними хімічними речовинами. У іншому випадку, на поверхнях може з'явитися корозія та іржа. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що була викликана використанням невідповідного засобу для чищення чи методу очищення.

Зняття внутрішнього скла

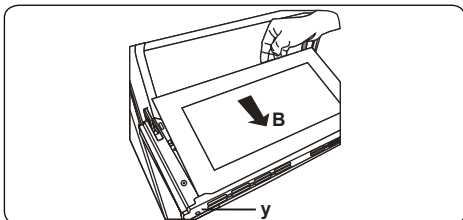
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **B** на зніміть його з кронштейну (**x**). Витягніть скло у напрямку **A**.

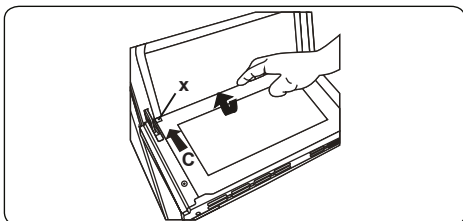


Заміна внутрішнього скла

2. Натисніть на скло у напрямку **B** під кронштейн (**y**).



3. Розмістіть скло під кронштейном (**x**) у напрямку **C**.

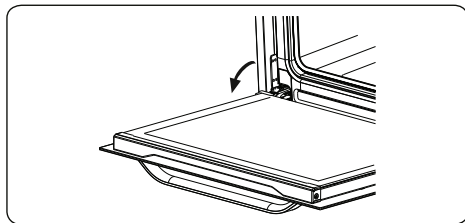


Якщо у духовій шафі встановлено потрібне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

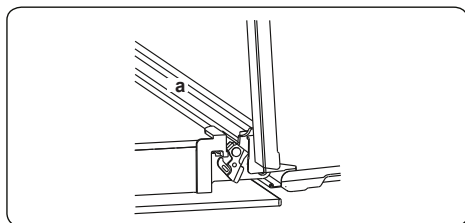
Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

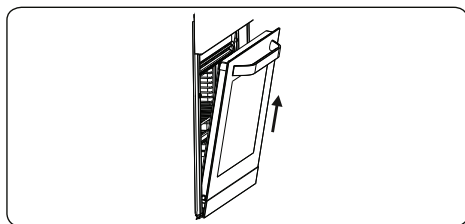
1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикання (а) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

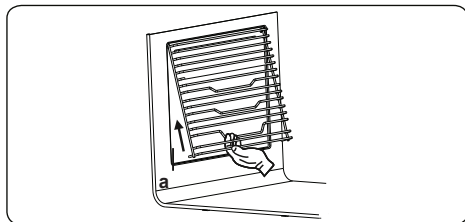


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



Зняття полиці у вигляді решітки

Щоб зняти решітку, потягніть її, як показано на рисунку. Розчепивши затискачі з решітки (а), зніміть її.



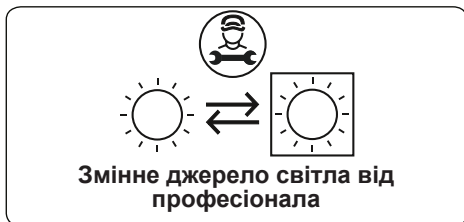
5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.

Заміна лампочки духової шафи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °C) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу Е14).
- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духовка готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лампочка призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.

- Не намагайтеся відшкребти з дна духовки вапняковий наліт. Це може призвести до пошкодження дна духовки.
- Щоб розчинити вапняковий наліт на дні духовки, слід після кожних 2–3 сеансів приготування на парі виливати на дно печі 200–250 мл звичайного оцту міцністю не більше ніж 6% і почекати 30 хвилин. Після цього оцет слід прибрати вологою тканиною.

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духової шафи не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не включається.	Духова шафа відключена від мережі електроживлення.	Перевірте чи духової шафи підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духової шафи не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духової шафи. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температури духової шафи виставлена правильно.
Не працює лампочка духової печі (у випадку наявності).	Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.	Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтеся, що прилад включений в штепсельну розетку.
Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.	Полиці духової шафи неправильно розташовані.	Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви.
Кнопки для налаштування часу не натискаються належним чином.	Між кнопками для налаштування часу застрягли сторонні предмети. Модель з сенсорним екраном: на панелі управління зібралась волога. Налаштована функція блокування кнопок.	Видаліть сторонні предмети і спробуйте ще раз. Витріть вологу та спробуйте ще раз. Перевірте, чи включена функція блокування кнопок.
Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).	Полиці духової шафи рухаються.	Перевірте, чи духової шафи знаходиться на одному рівні. Перевірте, чи полиці та приготовлені страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі духової шафи для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити духову шафу, особливо її зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1 МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Марка		DAEWOO
Модель		O7EFD19M2WBUA O7EFD19M2BUA
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	36,3
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		105,7
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		94,3
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0,93
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0,83
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	78
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження Духовка - Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно. - Скоротіть час попереднього нагріву духовки - Не збільшуйте строк приготування їжі. - Не забувайте вимикати духовку після завершення готування. - Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES.....	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Cooking Table.....	15
4.2 For Steam Function.....	16
4.3 Use of the Digital Touch Timer.....	17
4.4 Accessories	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance.....	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport	23

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and

this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

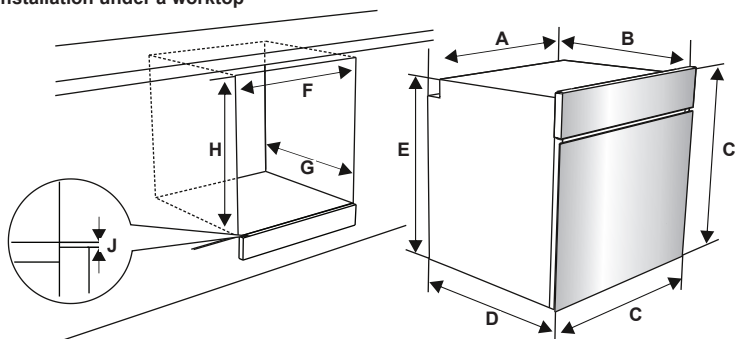
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

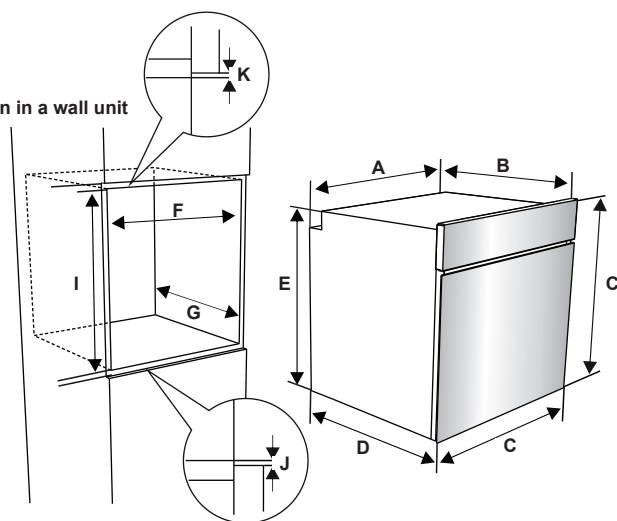
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

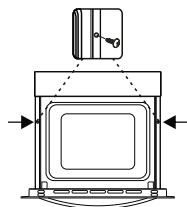
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

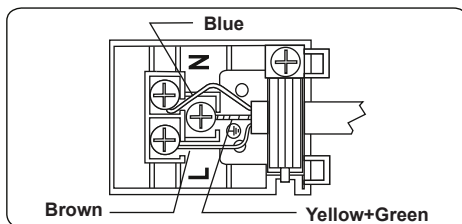


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

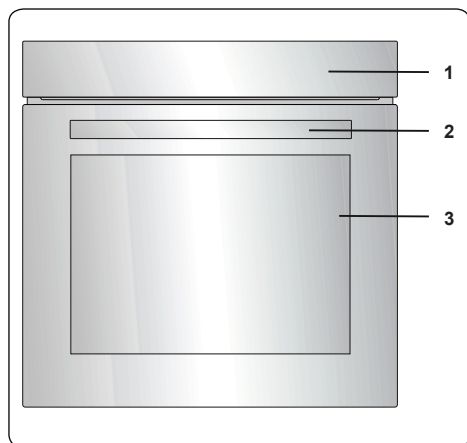


3. PRODUCT FEATURES



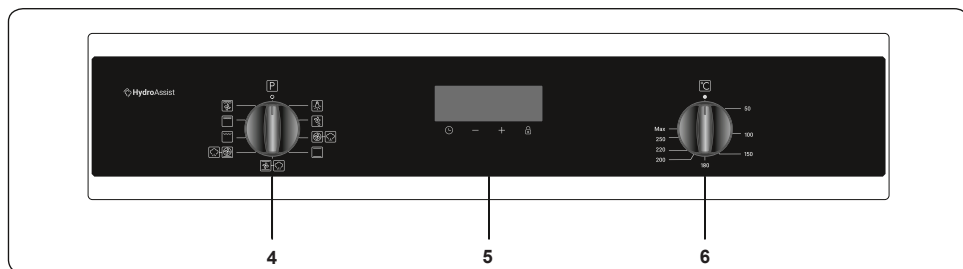
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel

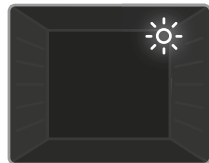


4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

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

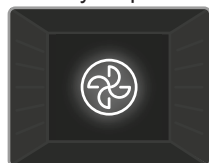


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

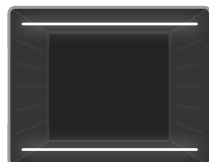
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

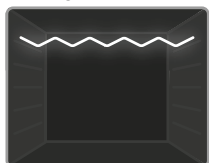
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

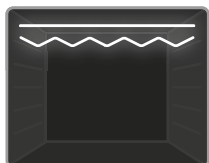
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

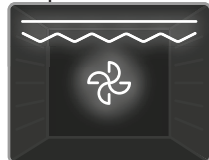


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster

grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fan Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

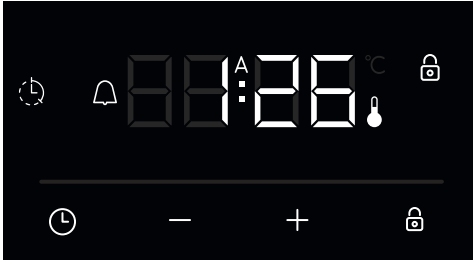


Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.

4.3 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto Cooking
🌡️	Thermostat Symbol
🕒	Cooking Time
🔒	Key Lock
🔔	Minute Minder
🕒	Mode Function
-	Decrease Timer
+	Increase Timer
23:59	Timer Display

Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “0:00” will flash on the display.



1. Press the “+” and “-” keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

To activate the key lock, press the “🔒” key for 2 seconds. “🔒” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “🔒” key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

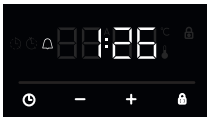
The audible warning time can be set to any time between “0:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “🔔”. The symbol 🔔 will begin to flash and “0:00” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while 🔔 is flashing.



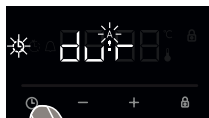
3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will disappear.

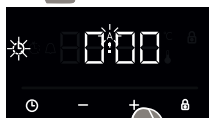
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

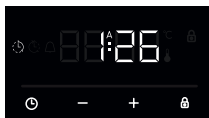
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "⌚" until you see "dur" and ⌚ symbol on the display screen. The time and the symbols "A" and ⌚ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and ⌚ will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press "⌚" button the timer will switch back to manual function.

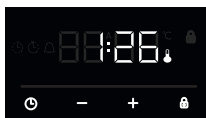
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 3 seconds until an audible signal sounds. "ton1" will appear on the display screen. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If "OFF" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.

The Thermostat symbol

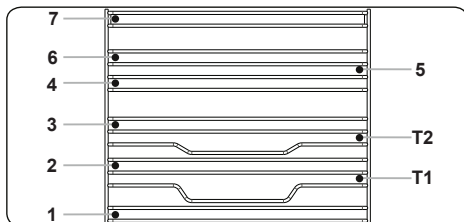


The thermostat symbol (⌚) automatically activates during oven thermostat is running.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



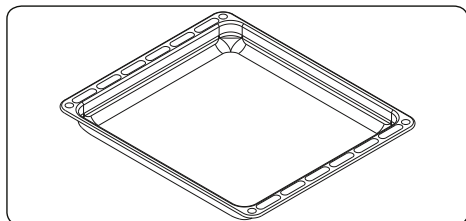
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

**** Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

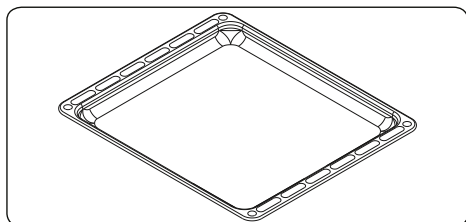
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

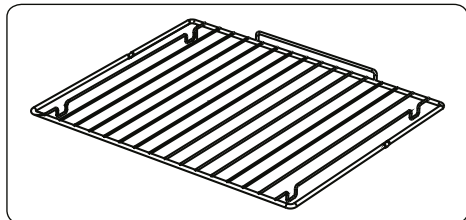
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



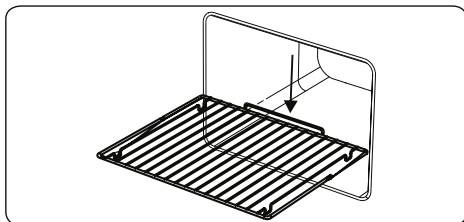
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



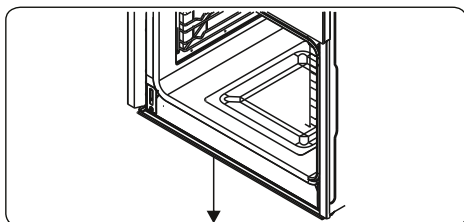
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

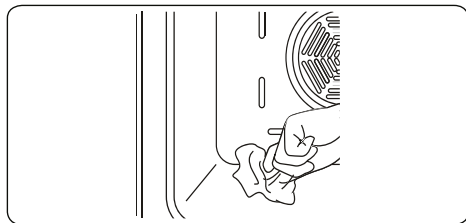
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, light-coloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven.

They work by collecting any grease and oil residue during cooking.

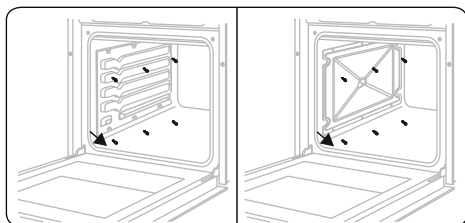
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soap-impregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

Removal of the Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

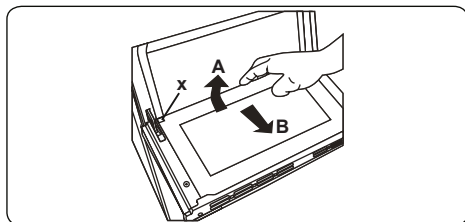
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

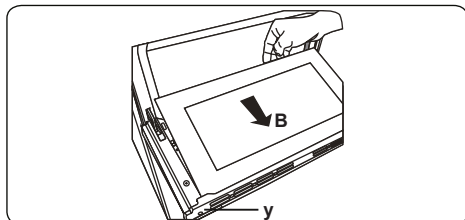
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

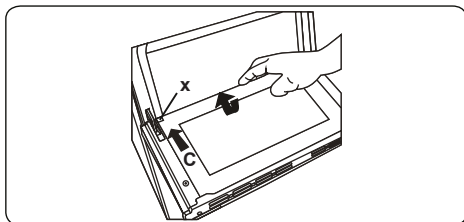


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

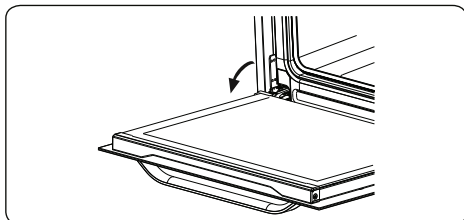


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

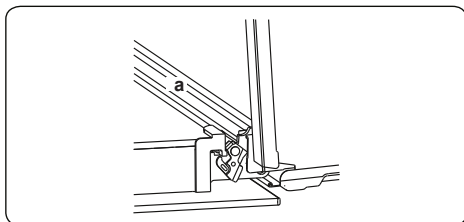
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

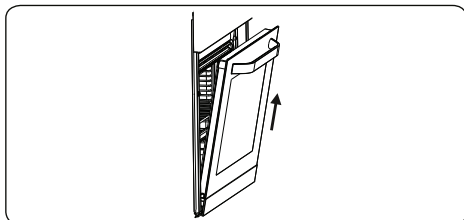
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

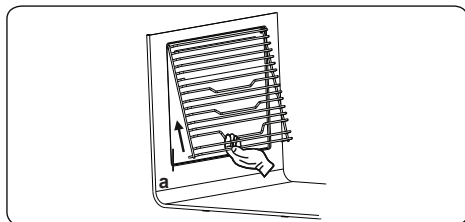


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



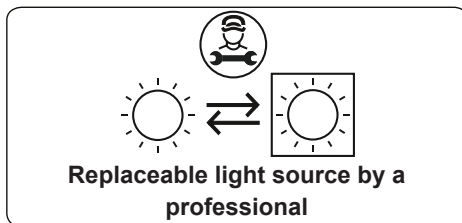
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

www: <https://daewooelectronics.com/>
Address: <https://daewooelectronics.com/service>



52453425

