

DAEWOO

UA ВБУДОВАНІ ДУХОВІ ШАФИ

EN BUILT-IN OVEN

O7EFT68HHBUA
O7EFT68HHZGUA

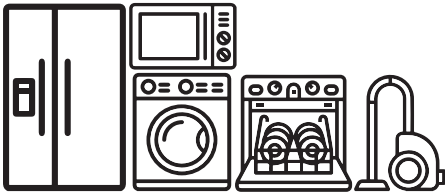


Шановний Покупець!

*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.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	6
1.3 Під час використання	7
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування	9
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ	11
2.1 Вказівки зі встановлення.....	11
2.2 Встановлення духової шафи	11
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки	13
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ	14
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	15
4.1 Таблиця часу й режимів готування	16
4.2 Користування повнофункціональним таймером сенсорної панелі керування.....	17
4.3 Аксесуари	19
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	21
5.1 Чистка	21
5.2 Технічне обслуговування.....	24
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	25
6.1 Виявлення несправностей	25
6.2 Транспортування.....	25
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	26
7.1 Мікрофіша електроенергії	26

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на цифри.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.

  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера часу, або системи

дистанційного керування.

- Під час роботи приладу, він нагрівається. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з нагрівальними елементами духової шафи.
- Під час роботи приладу ручки також можуть швидко нагріватись.
- Для чистки скляних чи інших поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів чи дротяних губок. Вони можуть подрпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад виключений для уникнення ризику ураження електричним струмом.

 **ОБЕРЕЖНО:** Під час готування робочі елементи нагріваються. Під час роботи приладу оберігайте маленьких дітей від доступу до нього.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.
- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид

і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

⚠ ОБЕРЕЖНО: Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, як наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Не використовуйте ручку дверцят духової шафи для підняття чи переміщення приладу.
- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки вашого приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна бути забезпечена виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
- Не дозволяйте дітям залазити на духову шафу чи сидати на відчинені дверцята.
- Не допускайте доступу дітей та тварин до приладу.

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Не користуйтесь приладом до його остаточного встановлення.

- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою на це особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли бути спричинені перевезенням. У випадку наявності пошкоджень не користуйтеся приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Будь-які предмети (наприклад, шафи), що оточують прилад повинні бути розраховані на можливість витримувати щонайменше 100°C.
- З метою запобігання перегрівання приладу не слід його встановлювати за декоративними дверима.

1.3 під час використання

- Під час першого використання ви можете почути легкий запах. Це спричинено ізоляційними матеріалами нагрівальних елементів і є цілком нормальним. Перед першим використанням приладу рекомендується залишити його при максимальній температурі протягом 45 хвилин. Переконайтесь, що приміщення, в якому встановлено прилад, добре провітрюється.

- Будьте обережними відкриваючи чи закриваючи дверцята духової шафи під час готування. Є ризик отримання опіків від гарячої пари з духової шафи.
- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.
- Для витягування чи переміщення страв з духової шафи завжди використовуйте прихватки.
- За жодних обставин не накривайте духову шафу алюмінієвою фольгою. Це може призвести до перегрівання.
- Не розміщуйте підноси та таці на основі духової шафи під час готування. Основа дуже сильно розігрівается і може призвести до пошкодження виробу.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене загорянням олії, водою, негайно вимкніть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його.
- Переконайтесь, що кнопка керування приладом знаходиться в положенні “0” (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.
- При витяганні підноса, він може нахилитися. При витягуванні гарячих страв з духової шафи будьте обережними, щоб не пролити чи не впустити їх.
- Нічого не кладіть на відчинені дверцята духової шафи. Це може вивести дверцята з рівноваги та

пошкодити їх.

- Не вішайте рушники, кухонні рушники чи інші серветки на прилад чи його ручки.

1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених осіб сервісного центру.

Декларація відповідності нормам ЄС

 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.

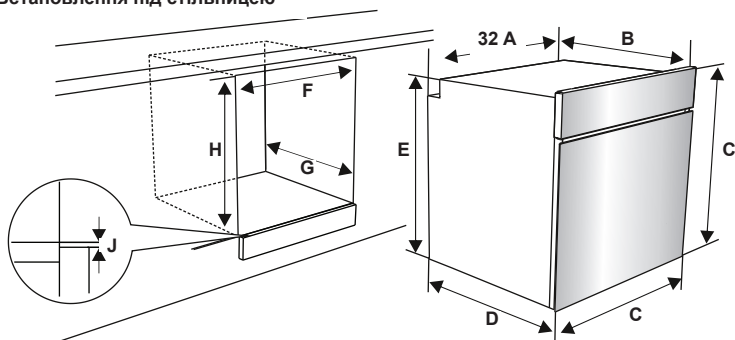
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

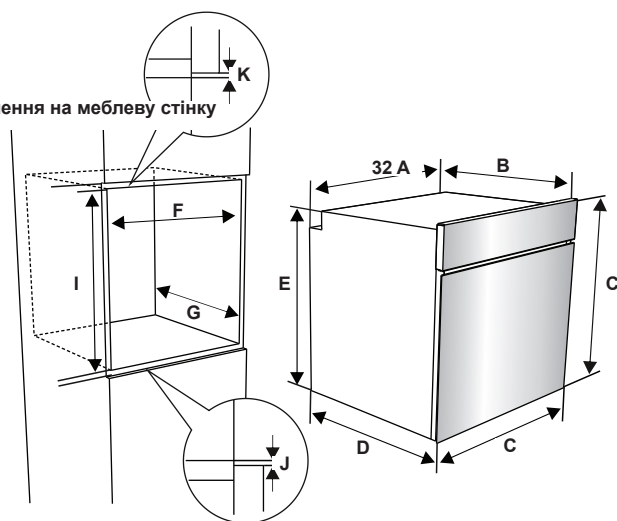
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

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		

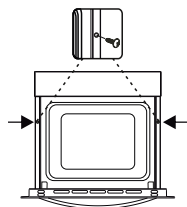
Встановлення під стільницею



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

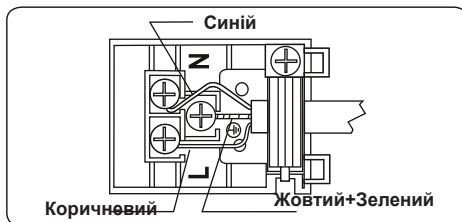
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником

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.

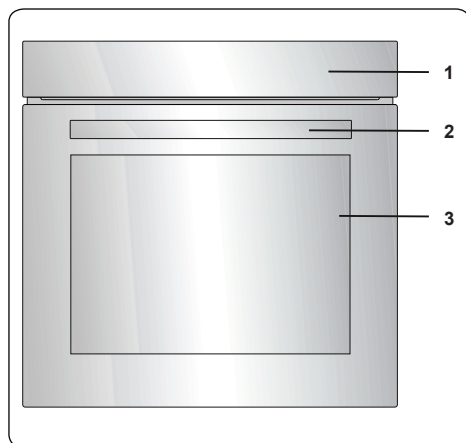


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



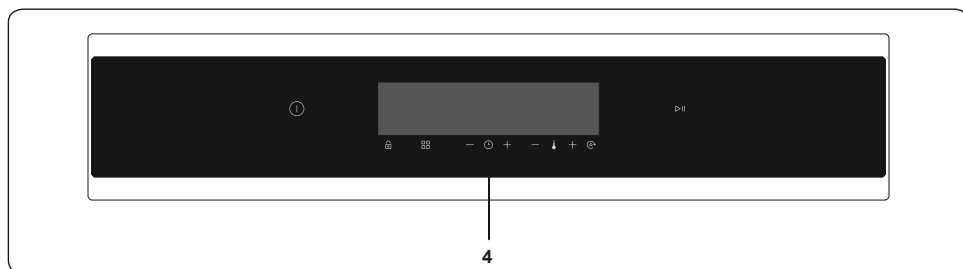
Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнитись від зображеного на рисунку.

Список деталей



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

Панель управління

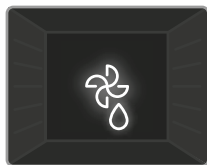


4. Таймер

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятись відповідно до моделі виробу.



Функція розморожування:

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

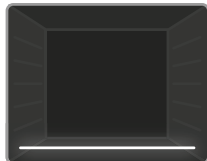
користування функцією розморожування потрібно покласти заморожені продукти у духову шафу на третю полицю знизу. Рекомендується підставити під розморожувані продукти деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування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



Функція «турбо»:

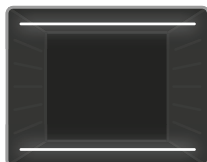
Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу кільцевий нагрівний

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.



Функція нижнього нагрівання: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу нижній нагрівний елемент. Функція

нижнього нагрівання ідеально пасує для розігрівання піци, адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває страву знизу вгору. Ця функція пасує не для приготування, а для розігрівання їжі.



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 вермішелі, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



Функція конвекції:

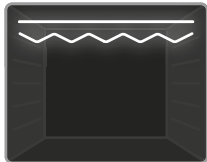
Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу верхній і нижній

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. Функція нижнього підігріву з конвекцією ідеально пасує для рівномірного випікання їжі, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по духовій камері, а нижній нагрівний елемент забезпечує випікання.



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 камері духовки, а нижні нагрівні елементи забезпечують випікання продуктів.

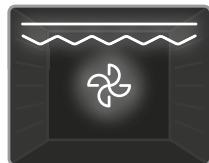


Функція прискороного грилювання: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу

нагрівний елемент гриля та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискороного 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 жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Увага! Під час грилювання 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 гриля 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 жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

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



Функція об'ємного нагрівання: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу

кільцевий, верхній і нижній нагрівні елементи, а також вентилятор. Функція об'ємного нагрівання забезпечує швидкий і рівномірний розподіл тепла у духовій камері, завдяки якому продукти на всіх полицях готуватимуться швидко та рівномірно. Ця функція дозволяє зменшити час приготування, порівняно з іншими функціями. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Крім того, з застосуванням цієї функції виходить м'якіша та пухкіша випічка.



Парове очищення:

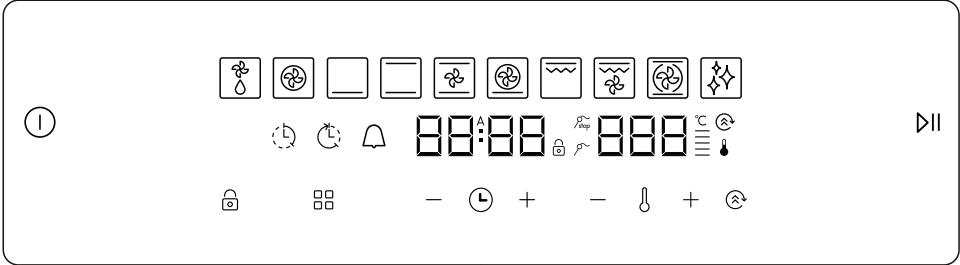
Щоб користуватися функцією парового очищення, увімкніть функцію стабілізації температури на 90 °C. Налийте 200–250 мл води у піддон, встановлений на дні духовки. Запустіть духовку; функція парового очищення працює приблизно 30-60 хвилин, після чого духовку легко очистити.

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 користування повнофункціональним таймером сенсорної панелі керування



Опис функцій							
	Увімкнення (вимкнення)		Функція прискореного грилювання		Auto Cooking (Автоматичне приготування)		Зупинка для вимірювання температури щупом
	Розморожування		Функція подвійного грилювання та конвекції		Вказівник температури		Щуп для м'яса
	Функція «турбо»		Функція об'ємного нагрівання		Положення		Час приготування
	Функція нижнього нагрівання		Функція очищення		Зменшення		Кінцевий час приготування
	Функція звичайного приготування		Дисплей температури		Збільшення		Таймер зворотного відліку
	Функція конвекції		Дисплей часу		Блокування клавіш		Boost (Посилене нагрівання)
	Функція «піца»		Режим		Пуск/Стоп		Меню функцій

Для керування використовуються сенсорні кнопки. Керування функціями здійснюється шляхом доторкання до полів сенсорних кнопок.

Користуючись елементами керування, стежте за тим, щоби правильно доторкатися до полів сенсорних кнопок. Якщо площа дотику буде надто велика чи надто мала, сенсорні кнопки не працюватимуть належним чином.

Щоб поверхні апарату залишалися прохолодними, автоматично вмикається вентилятор охолодження. Вентилятор продовжуватиме працювати, аж поки не вимкнеться автоматично, навіть після вимкнення духовки.

Якщо не вибрати чи не змінити жодну функцію, пульт керування вимкнеться за

5 хвилин.

Вибір функцій духовки

Щоб увімкнути пульт керування, доторкніться до сенсорної кнопки ввімкнення (вимкнення) на 2 секунди. Духовка перейде в **«режим очікування»**. Після **«режиму очікування»** за замовчуванням вмикається функція розморожування. Однак якщо не натиснути сенсорну кнопку **«ПУСК/СТОП»**, ця функція не ввімкнеться. У цьому режимі можна вибирати потрібні функції приготування, встановлювати температуру приготування, вмикати функцію **«Посилене нагрівання»**, а також встановлювати час приготування, час закінчення, таймер зворотнього відліку і час доби.

У **режимі очікування** можна вибрати потрібну функцію приготування, доторкнувшись до сенсорної кнопки . Кожне доторкання до сенсорної кнопки  змінює функції духовки у такому порядку (у деяких моделях духовок деяких функцій приготування може не бути):

розморожування → турбо → низу → низу і згори → низу і згори з конвекцією → піца → прискорений гриль (з/без вертела) → подвійний гриль з конвекцією (з/без вертела) → об'ємне нагрівання → парове очищення

На дисплеї відображаються ввімкнені нагрівні елементи, що стосуються вибраної функції.

Після вибору функції приготування за допомогою сенсорної кнопки  на дисплеї температури відображається попередньо встановлене значення температури. Його можна змінити, натискаючи сенсорні кнопки **«БІЛЬШЕ»** і **«МЕНШЕ»**, розміщені поруч із кнопкою температури. Температуру можна встановити у межах від 50°C до 275°C.

Вибравши потрібну функцію та встановивши температуру і час, доторкніться до сенсорної кнопки **«ПУСК/СТОП»**, щоб увімкнути духовку.

Налаштування часу доби

Після встановлення духовки слід налаштувати час доби, виконавши наступні дії.

Увімкніть духовку та переведіть її в **режим очікування**, доторкнувшись до сенсорної кнопки **«ПУСК/СТОП»**. У цьому режимі доторкніться до сенсорної кнопки **«РЕЖИМ»**  і утримуйте її протягом 5 секунд, аж поки не буде вибрано час доби. Коли в лівій частині засвітиться значок часу, можна буде налаштувати час, натискаючи сенсорні кнопки **«БІЛЬШЕ»** і **«МЕНШЕ»** поруч із кнопкою **«РЕЖИМ»** . Щоб закінчити налаштування часу, доторкніться до сенсорної кнопки **«РЕЖИМ»**  ще раз або не доторкайтесь до жодних кнопок протягом 5 секунд.

Після тривалого вимкнення живлення потрібно лише повторно налаштувати час.

Налаштування часу приготування

Час приготування можна налаштувати в **режимі очікування** чи в **робочому режимі**.

Налаштування таймера зворотного відліку

Доторкайтесь до сенсорної кнопки

«РЕЖИМ» , аж поки на дисплеї часу не з'явиться значок таймера зворотнього відліку і час **«00:00»**. Поки цей значок блимає, налаштуйте потрібний період часу, натискаючи сенсорні кнопки **«БІЛЬШЕ»** і **«МЕНШЕ»**. Завершивши налаштування, протягом кількох секунд не натискайте жодні кнопки. Тоді таймер зворотнього відліку буде встановлено.

Коли час дійде до нуля, буде подано звуковий сигнал, і на екрані блиматиме значок таймера зворотнього відліку та час **«00:00»**. Натискання будь-якої кнопки призведе до припинення звукового сигналу та зникнення з екрана значка.

Налаштування тривалості приготування

Ця функція служить для приготування протягом фіксованого періоду часу. Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку. Після цього виберіть потрібну функцію приготування й температуру. Доторкайтесь до сенсорної кнопки **«РЕЖИМ»** , доки на дисплеї часу не з'явиться значок тривалості. Поки таймер перебуває в цьому положенні, налаштуйте бажану тривалість приготування, натискаючи сенсорні кнопки **«БІЛЬШЕ»** і **«МЕНШЕ»**. По закінченні налаштування дочекайтесь, поки на екрані буде відображено поточний час доби, а значок тривалості світитиметься постійним світлом.

Коли час дійде до нуля, то духовка вимкнеться, буде подано звуковий сигнал, і на дисплеї часу блиматиме значок тривалості. Дотик до будь-якої сенсорної кнопки на пульті керування призведе до вимкнення звукового сигналу.

Налаштування кінцевого часу приготування

Ця функція служить для приготування, яке має початись по закінченні певного періоду часу і тривати заданий час. Підготуйте продукти до готування та покладіть їх у духовку. Після цього виберіть потрібну функцію приготування й температуру.

Доторкайтесь до кнопки **«РЕЖИМ»** , доки на екрані дисплея часу не з'явиться значок тривалості приготування. Задайте необхідну тривалість приготування, натискаючи сенсорні кнопки **«БІЛЬШЕ»**

та «МЕНШЕ». Встановивши тривалість приготування, натискайте сенсорну кнопку «РЕЖИМ» (⌚), доки на дисплеї часу не з'явиться значок кінцевого часу приготування. Значення часу доби та значок кінцевого часу приготування блиматимуть. Задайте необхідний кінцевий час приготування, натискаючи сенсорні кнопки «БІЛЬШЕ» та «МЕНШЕ». По закінченні налаштування дочекайтесь, поки на екрані буде відображено поточний час доби, а значок кінцевого часу приготування світитиметься постійним світлом.

Духовка обчислить час роботи, віднявши від заданого часу готовності страви, коли вона припинить роботу, значення тривалості приготування. Таймер подасть звуковий сигнал попередження, і почне блимати значок тривалості приготування. Дотик до будь-якої кнопки таймера призведе до вимкнення звукового сигналу.



Коли використовуються функції грилю, час закінчення приготування встановити неможливо. Увімкнення функції приготування на грилі після встановлення часу закінчення приготування призведе до скасування часу закінчення приготування.

Налаштування звукового сигналу

Щоб змінити звуковий сигнал попередження, слід, коли на дисплеї відображено час доби, натиснути й утримувати сенсорну кнопку

«ТЕРМОСТАТ» (🔥) протягом 5 секунд, аж поки не прозвучить звуковий сигнал. Після цього кожне натискання кнопок «БІЛЬШЕ» і «МЕНШЕ» поруч із термостатом буде супроводжуватися іншим звуковим сигналом. Передбачено п'ять видів звукового сигналу. Якщо вибрати варіант «tn0», буде вимкнено всі звуки, крім будильника і сигналів про помилки. Виберіть потрібний вид звукового сигналу і припиніть натискати будь-які кнопки. Після короткої паузи вибраний звуковий сигнал буде збережено.

Функція посиленого нагрівання

Ця функція служить для зменшення часу підігрівання. Розігрівання можна здійснювати в режимах «Турбо», «Конвекція», «Статичне» чи «Піца». Щоб почати розігрівання, досить вибрати потрібну функцію приготування та натиснути сенсорну кнопку «ПОСИЛЕНЕ

НАГРІВАННЯ» (⚡).

Ця функція використовується для якнайшвидшого розігрівання духовки до заданої температури. Цей режим не придатний для приготування їжі.

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Блокування клавіш використовується, щоб запобігти ненавмисній зміні налаштувань духовки.

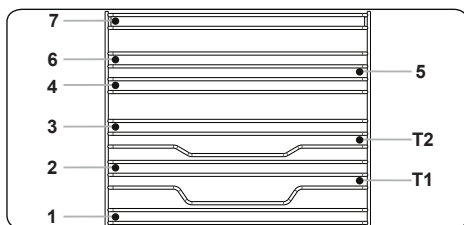
Щоб увімкнути блокування клавіш, слід утримувати сенсорну кнопку «БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ» (🔒) протягом 2 секунд, доки на дисплеї не з'явиться значок блокування клавіш. Щоб вимкнути блокування клавіш, слід утримувати сенсорну кнопку «БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ» (🔒) протягом 2 секунд, доки значок блокування клавіш на дисплеї не згасне.

Коли ввімкнено блокування клавіш, працює тільки сенсорна кнопка **ВВІМКНЕННЯ (ВИМКНЕННЯ)**. Усі інші кнопки заблоковано.

4.3 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 дротяні решітки можна ставити

на будь-який рівень від 1 до 7.

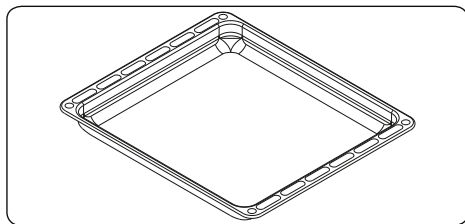
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркаса вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

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

Глибокий піднос

Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

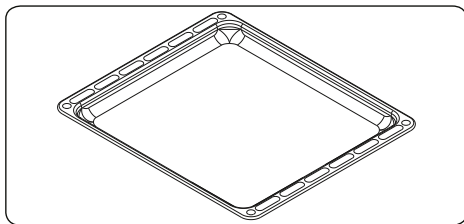
Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



Плаский піднос

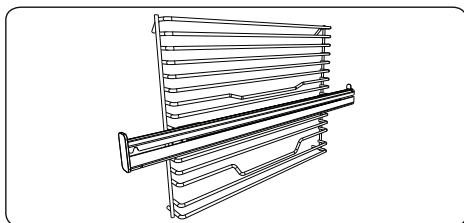
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

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



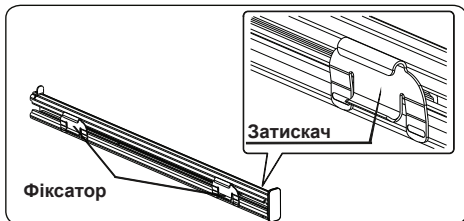
Решітка з повністю висувною телескопічною рейкою Easyfix

Ця телескопічна рейка повністю висувається з камери, полегшуючи доступ до страви.

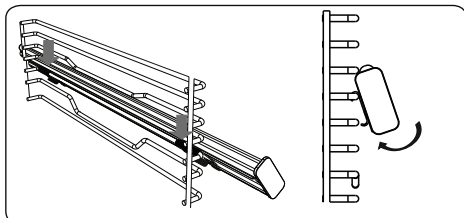


Телескопічні рейки

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



- Телескопічні рейки на дротяній решітці закріплюються затискачами на фіксаторах.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дротяної решітки».



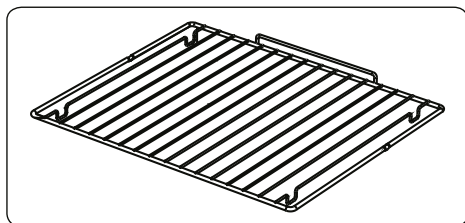
- Кожна телескопічна рейка має верхні

і нижні фіксатори, за допомогою яких можна переставляти рейки.

- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну рейку, потрібно, притримуючи її за передній кінець, виконати описані вище дії у зворотному порядку.

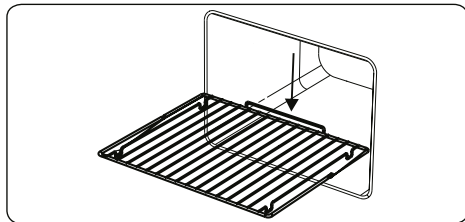
Дротяна решітка

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.



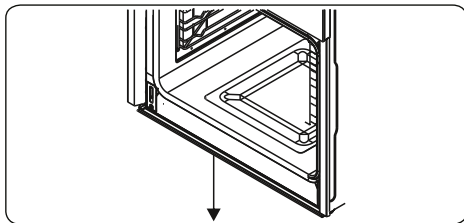
Водозабірний контейнер

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 гриля і залиште їх в такому положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

Дочекайтесь, поки духова шафа 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

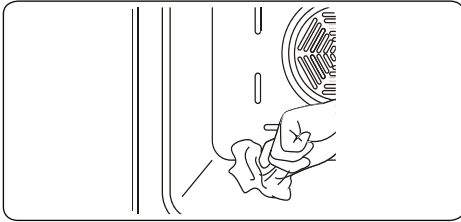
- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні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

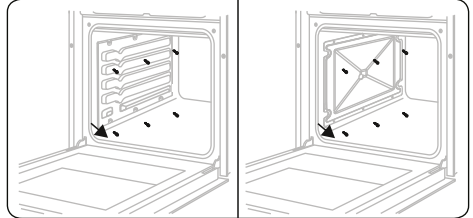
Якщо на поверхню накладки потрапляє багато жиру, це може зменшити її ефективність. Щоб усунути цю проблему, увімкніть максимальну температуру духової шафи на 20–30 хвилин. Коли духову шафу охолоне, витріть її нижню поверхню.

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 кожну каталітичну 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)

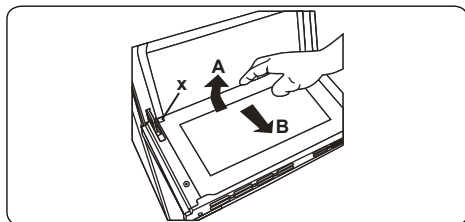
- Плями від помідорів, томатної пасты, кетчупу, лимону, продуктів із вмістом олії, молока, продуктів та напоїв, що містять цукор, та кави потрібно негайно витерти ганчіркою, змоченою у теплій воді. Якщо такі плями не відчистити одразу та дати їм застаріти, їх НЕ можна відтирати твердими предметами (гострими 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

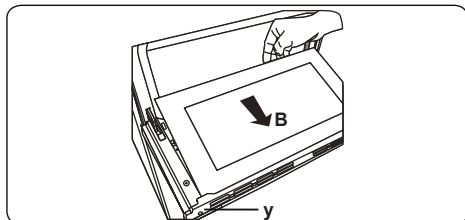
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **В** на зніміть його з кронштейну (**х**). Витягніть скло у напрямку **А**.

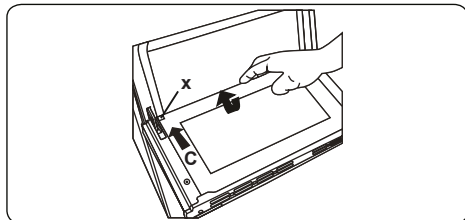


Заміна внутрішнього скла

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



3. Розмістіть скло під кронштейном (**х**) у напрямку **С**.



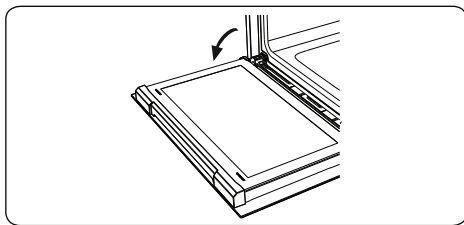
Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

Зняття дверцят духової шафи

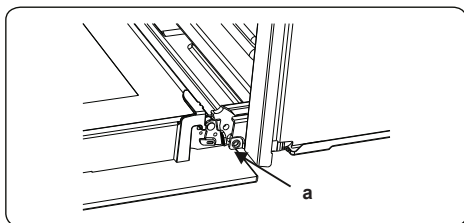
Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята,

як показано нижче.

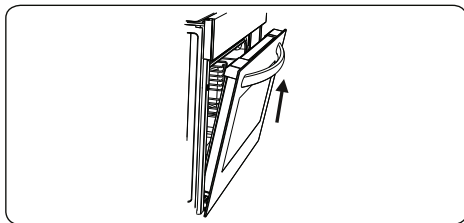
1. Відкрийте дверцята духової шафи



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

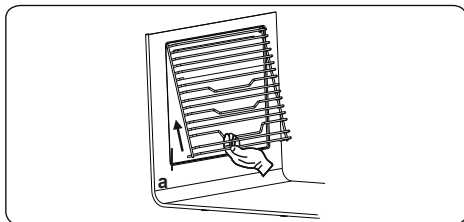


3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



Зняття полиці у вигляді решітки

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



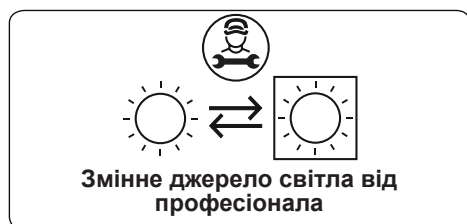
5.2 технічне обслуговування

⚠ 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 E14).
- 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.



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

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 духову шафу 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 температурої 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. Переконайтесь, 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 духову шафу знаходиться на одному рівні. Перевірте, чи полиці та приготування страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення духової шафи.	На деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжить роботу для охолодження духової шафи.	Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.
Духова шафа теж виключиться автоматично.	Якщо не включено жодної функції електронної духової шафи, вона вимикається автоматично.	Якщо після включення духової шафи або після завершення програми готування не виконано жодної дії, духову шафу автоматично вимкнеться для збереження електроенергії.
Якщо під час роботи функції духової шафи з вентилятором відчинені дверцята, внутрішній вентилятор перестане працювати.	Якщо дверцята електронної духової шафи зачинені, то як тільки їх відкрити, духову шафу зупинить процес приготування.	Така робота духової шафи є нормальною. Вона сприяє уникненню втрати надлишкового тепла при приготуванні страв. Коли дверцята зачиняться, духову шафу повернеться в звичайний режим роботи.

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 приладу для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

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

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1 мікрофіша електроенергії

Марка		DAEWOO
Модель		O7EFT68HHBUA O7EFT68HHZGUA
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	33.6
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.		

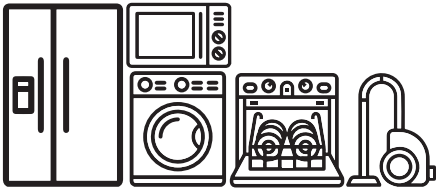
DAEWOO

Dear Buyer!

*We sincerely thank you for choosing this appliance
and the DAEWOO brand.*

DAEWOO has long been part of the legendary history of South Korea. Over the past decade, we've seen brands like these come to the forefront of consumer electronics with amazing designs that showcase futuristic yet simple and practical solutions.

Our goal today is to restore **DAEWOO** electronics to the Ukrainian market by supplying the latest technologies and products to improve and support the everyday life of our consumers.



This user manual contains important safety information and instructions to help you operate and maintain your appliance.

Before using the appliance, please read this user manual and keep it 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	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... 3
 - 1.1 General Safety Warnings 3
 - 1.2 Installation Warnings 5
 - 1.3 During Use..... 6
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance 7
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... 9
 - 2.1 Instructions for the Installer 9
 - 2.2 Installation of the Oven..... 9
 - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 11
- 3.PRODUCT FEATURES 12
- 4.USE OF PRODUCT 13
 - 4.1 Cooking Table..... 14
 - 4.2 Use of the Full Touch Control Timer 15
 - 4.3 Accessories 17
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 19
 - 5.1 Cleaning 19
 - 5.2 Maintenance 21
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 22
 - 6.1 Troubleshooting 22
 - 6.2 Transport 22

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 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.

1.3 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.

1.4 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.

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

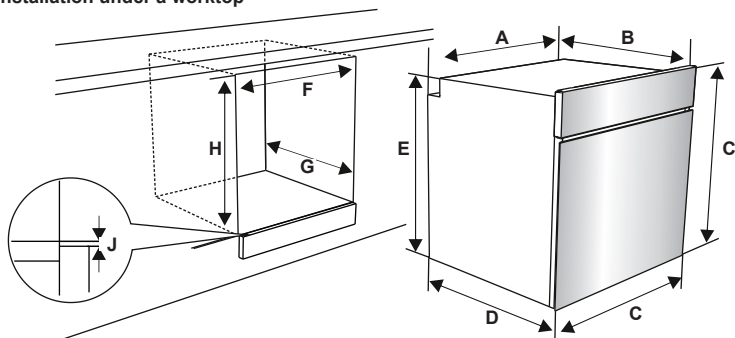
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

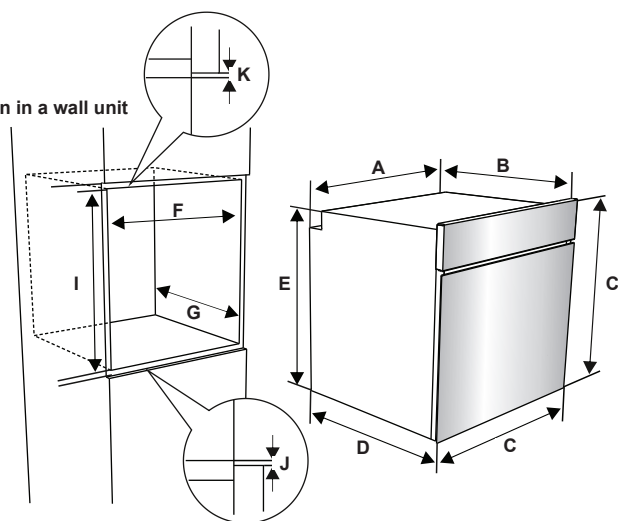
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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		

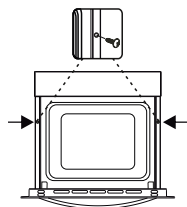
Installation under a worktop



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.

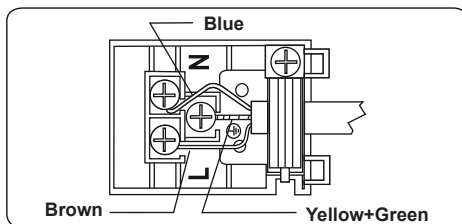


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ 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.

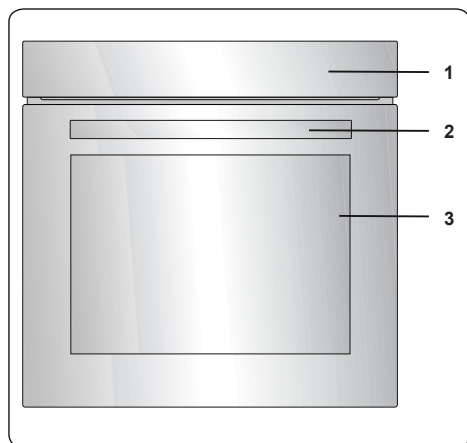


3. PRODUCT FEATURES



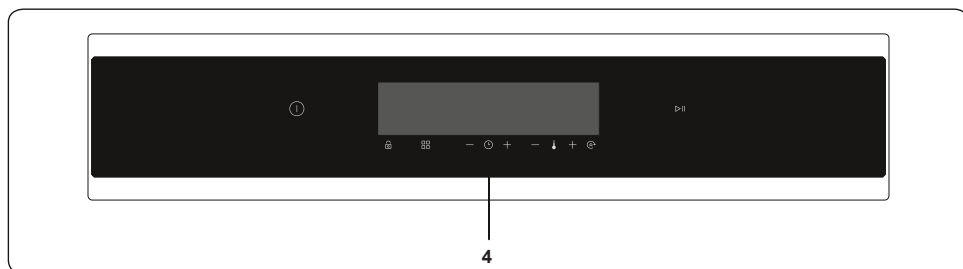
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel

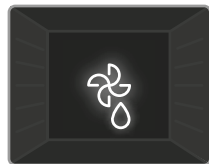


- 4. Timer

4. USE OF PRODUCT

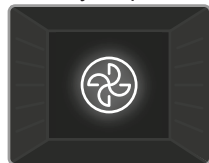
Oven Functions

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



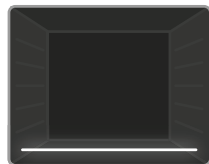
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



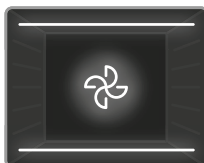
Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



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.



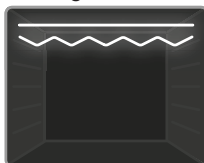
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



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.

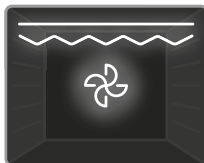


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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.



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.



VapClean:

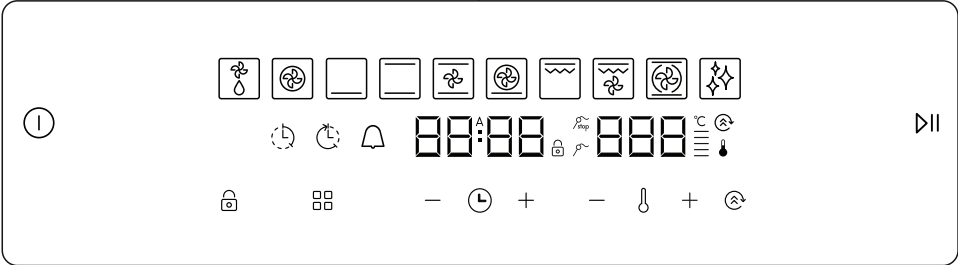
Set your oven function to static function at 90 °C to operate VapClean function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE FULL TOUCH
CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function		Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function		Minus		Cooking End Time
	Static Function		Temperature Display		Plus		Minute Minder
	Fan Function		Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Function Menu

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields. When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

Oven Function Selection

Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter “WAIT” mode. Defrost function comes as a default on “WAIT” mode. However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the “**BOOST**” function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During “**WAIT**” mode, the desired cooking function can be selected by touching the sensor button. Each touch on the sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom→Bottom and Top →Bottom and Top with Fan →Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D →Vap clean

The operated heaters related to the selected function will be displayed.

When a cooking function is selected using the sensor, the previously selected

temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function, temperature and time have been selected, touch the **PLAY/PAUSE** sensor to start the oven function operation.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter **"WAIT"** mode. During this mode, touch the **MODE**(⌚) sensor button for 5 second until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the **MODE**(⌚) button. To complete the time adjustment, touch the **MODE**(⌚) sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

Adjusting the Cooking Time

The cooking time can be adjusted during **"WAIT"** mode or during **"OPERATING"** mode.

Adjusting the Minute Minder

Touch the **MODE**(⌚) sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and **"00:00"** appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and **"00:00"** will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**(⌚) sensor button until you see the Duration Time symbol on the Time display. Set the

required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE**(⌚) button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor. When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the **MODE**(⌚) sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Duration Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.



The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** (⌚) sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "tn0" is selected, all sounds will be turned off

except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (⊕) sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

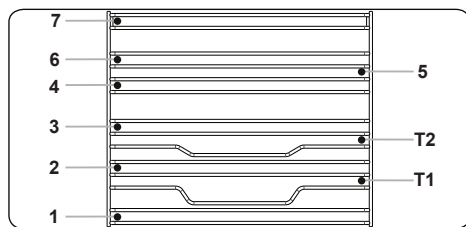
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

4.3 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.

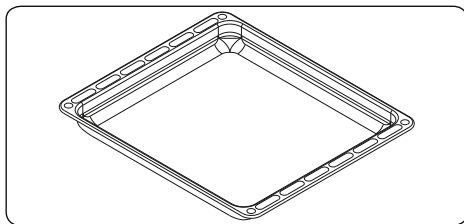
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned 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.

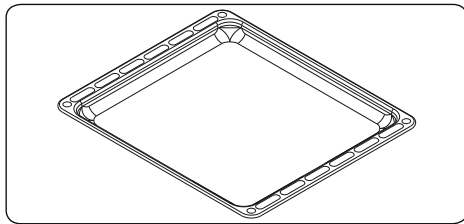
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

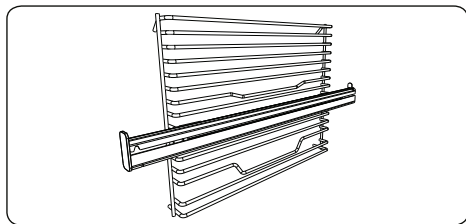
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



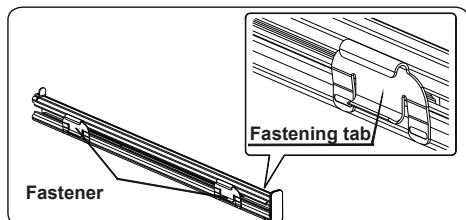
Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

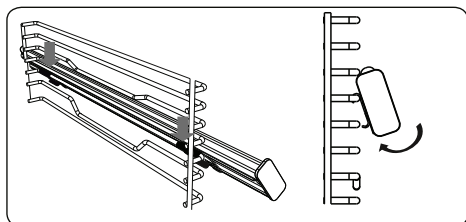


Telescopic rails

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



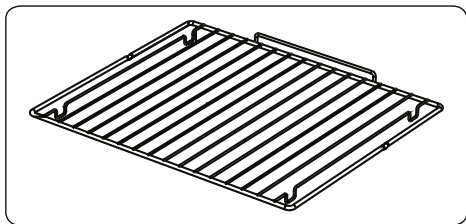
- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

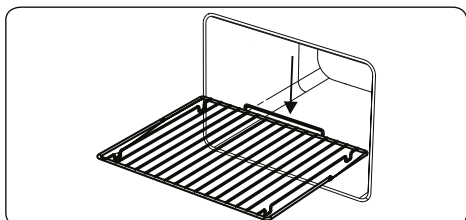
The Wire Grid

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.



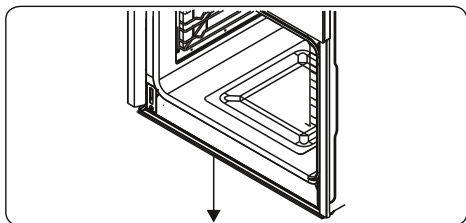
The Water Collector

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.

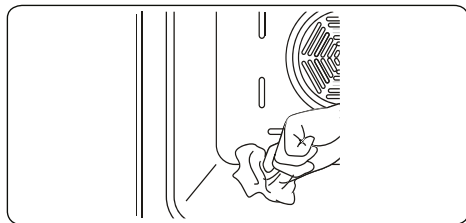
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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.

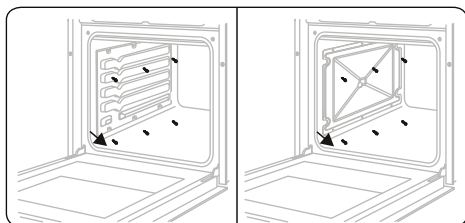
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

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.

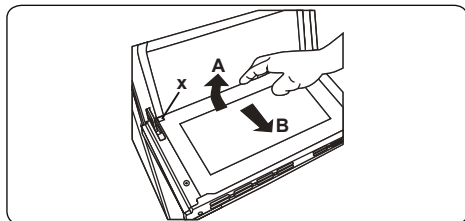
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

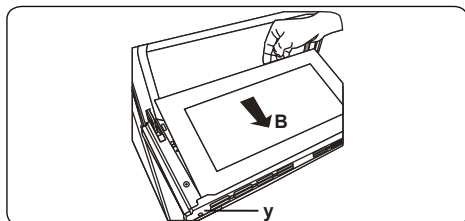
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

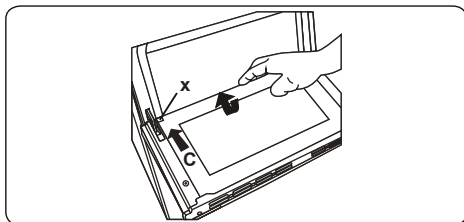


To replace the inner glass:

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



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

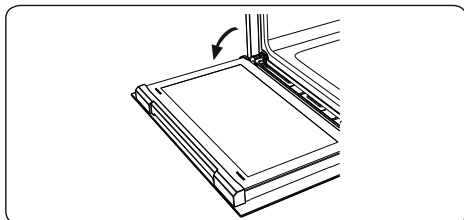


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

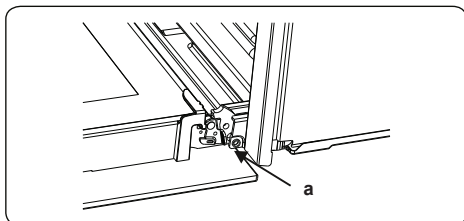
Removal of the Oven Door

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

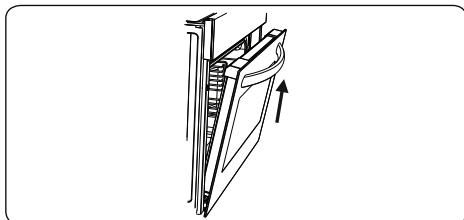
- Open the oven door.



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

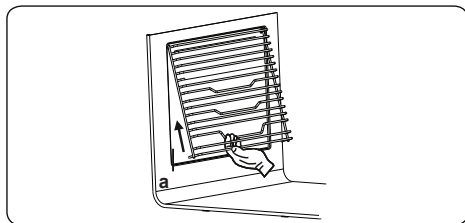


- Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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.



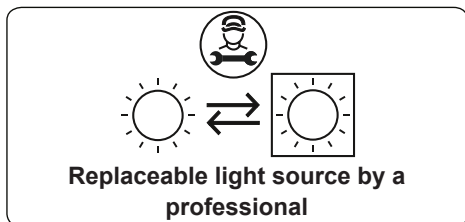
5.2 MAINTENANCE

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.

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 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.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

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>

