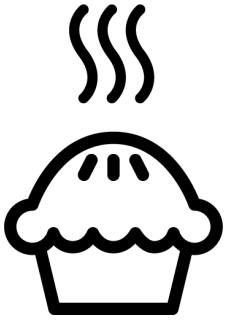
EN
RU

Built-in Oven

User Manual

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



IBFTE 4944 JH BL

385446146_1/ EN/ RU/ R.AA/ 21.11.25 10:20
7727188475

ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ БУМАГА

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Indesit product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Transportation Safety 7
1.5 Installation Safety 7
1.6 Safety of Use 8
1.7 Temperature Warnings 8
1.8 Accessory Use 9
1.9 Cooking Safety 9
1.10 Maintenance and Cleaning Safety 10

2 Environmental Instructions 11

2.1 Waste Directive 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
2.2 Package Information 11
2.3 Recommendations for Energy Saving 11

3 Your product 12

3.1 Product Introduction 12
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage 12
3.2.1 Control Panel 13
3.2.2 Introduction of the oven control panel 13
3.3 Oven operating functions 13
3.4 Product Accessories 15
3.5 Use of Product Accessories 15
3.6 Technical Specifications 18

4 First Use 19

4.1 First Timer Setting 19
4.2 Initial Cleaning 19

5 Using the Oven 20

5.1 General Information on Using the Oven 20
5.2 Operation of the Oven Control Unit 20
5.3 Settings 22

6 General Information About Cooking 24

6.1 General Warnings About Baking in the Oven 24
6.1.1 Pastries and oven food 24
6.1.2 Meat, Fish and Poultry 26
6.1.3 Grill 27
6.1.4 Test foods 28

7 Maintenance and Cleaning 30

7.1 General Cleaning Information 30
7.2 Cleaning Accessories 32
7.3 Cleaning the Control Panel 32
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 32
7.5 Easy Steam Cleaning 32
7.6 Cleaning the Oven Door 33
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door 34
7.8 Cleaning the Oven Lamp 34

8 Troubleshooting 35

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.

- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section **"Use of Product Accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.

- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

⚠ 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

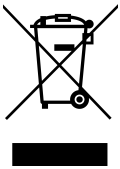
- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

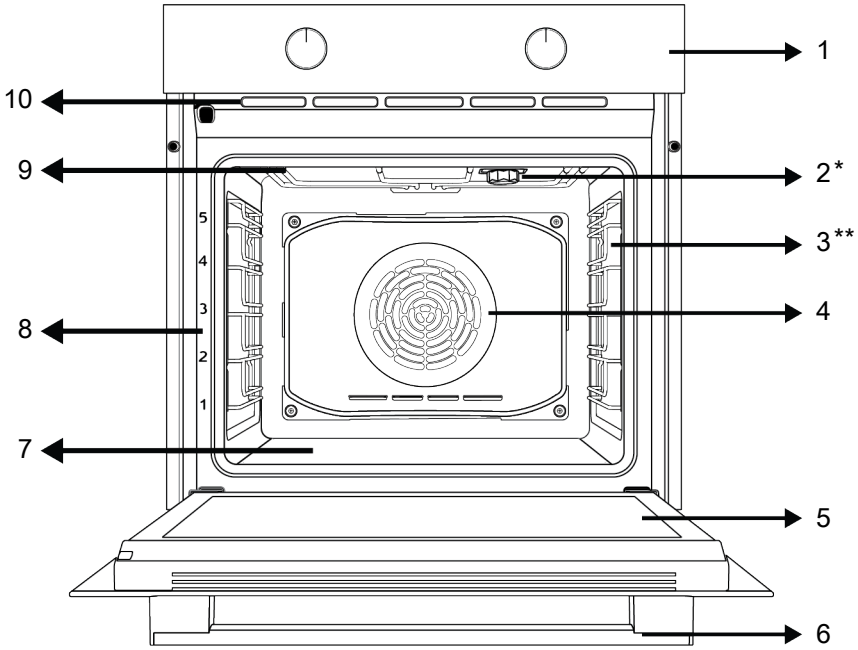
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel
2 Lamp
3 Wire shelves
4 Fan motor (behind the steel plate)
5 Door
6 Handle
7 Lower heater (under the steel plate)
8 Shelf positions
9 Upper heater
10 Ventilation holes

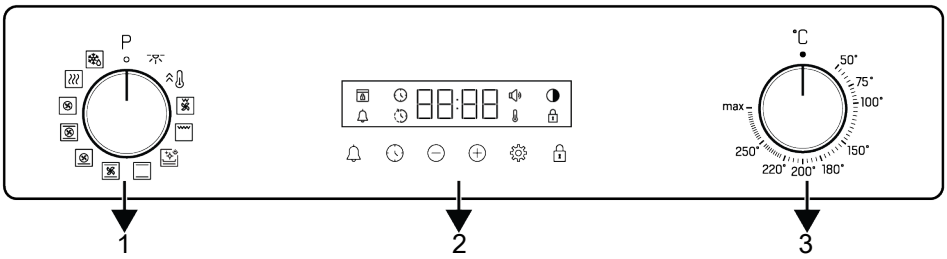
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 Function selection knob
2 Timer
3 Temperature knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

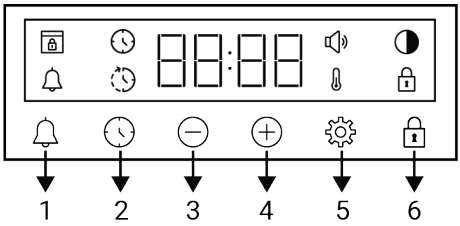
Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Timer



1 Alarm key
2 Time setting key
3 Decrease key
4 Increase key
5 Settings key
6 Key lock key

Display symbols

: Baking time symbol
: Baking end time symbol *
: Alarm symbol
: Brightness symbol
: Key lock symbol
: Temperature symbol
: Volume level symbol
: Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The

order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/ top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Pizza function	*	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Booster	-	All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (pre-heating). Do not use it for cooking food.
	Keep warm	*	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

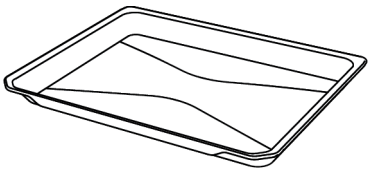
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

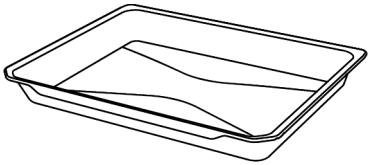
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Deep tray

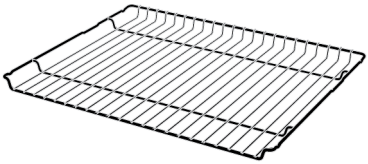
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



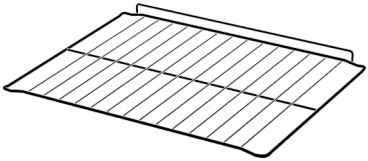
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

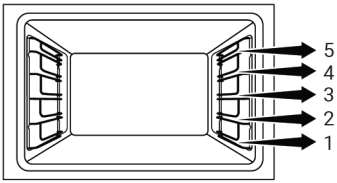


3.5 Use of Product Accessories

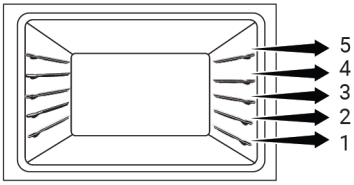
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



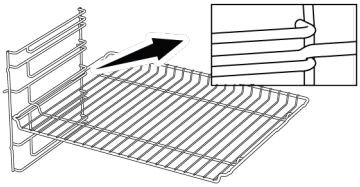
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

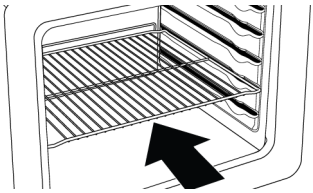
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

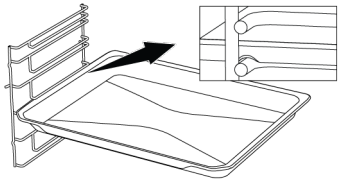
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

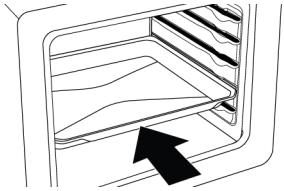
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

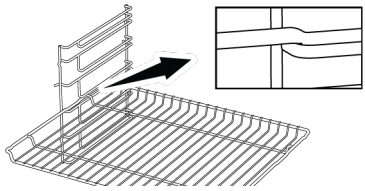
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



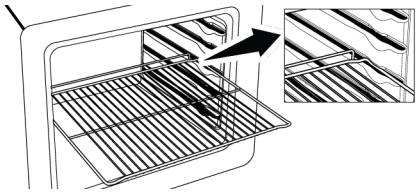
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

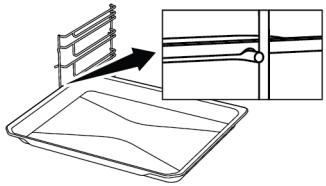


On models without wire shelves :



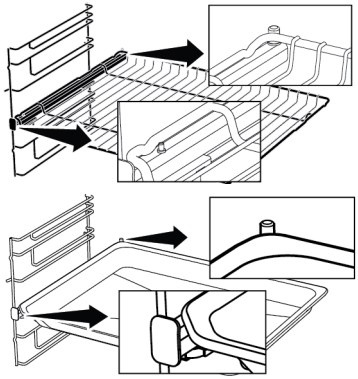
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,3
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted bottom/top heating , 4-Top and bottom heating.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

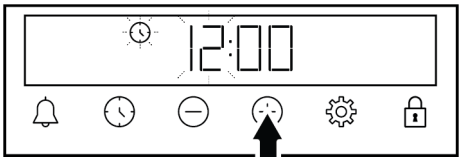
4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

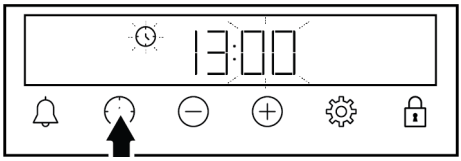
4.1 First Timer Setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

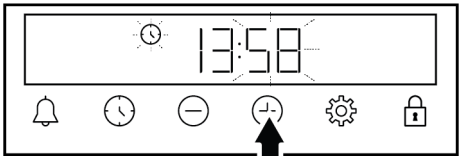
1. When the oven is first started, **"12:00"** and ⏲ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch ⏲ or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the ⏲ or ⚙ key.

⇨ The time of day is set and the ⏲ symbol disappears on the display.

If the first timer is not set, **"12:00"** and ⏲ symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the ⏲ key when it is at **"12:00"**. You can change the time of day setting later as described in the **"Settings"** section.

In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

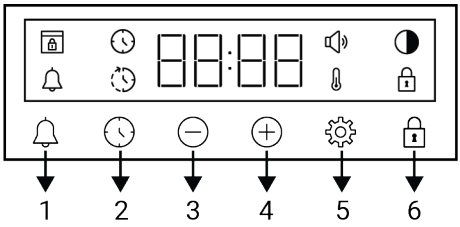
The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.
If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the “Oven lamp” operating status with the function selection knob.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

General information for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to reprogram.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⏲ key for a long time.

Timer



1 Alarm key
2 Time setting key
3 Decrease key
4 Increase key
5 Settings key
6 Key lock key

Display symbols

⏲ : Baking time symbol
⏲ : Baking end time symbol *
🔔 : Alarm symbol
◑ : Brightness symbol
🔒 : Key lock symbol
🌡 : Temperature symbol
🔊 : Volume level symbol
🚪 : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

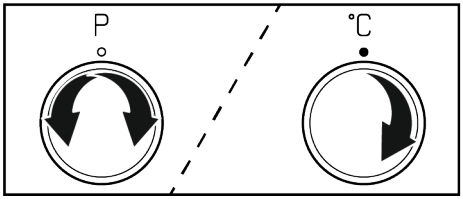
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.



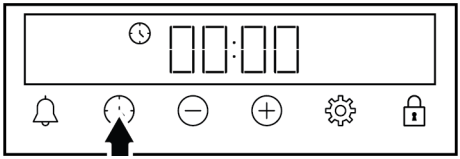
1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the 🌡 symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the 🌡 symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time:

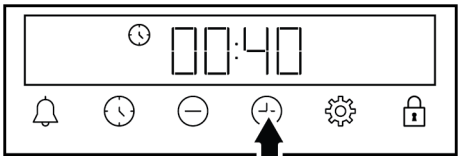
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the ⏲ key until the ⏲ symbol appears on the display for the cooking time.



After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the ⊕ key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the ⊕/⊖ keys.

3. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.



The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the 🌡 symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the 🌡 symbol disappears.

5. After the set cooking time is completed, on the display, **"End"** appears, the ⏲ symbol flashes and the timer beeps.
6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

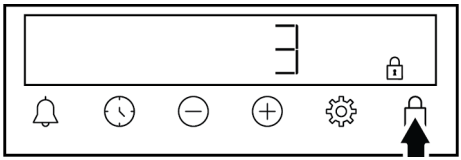
If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the **"0"** (off) position.

5.3 Settings

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the key until the 🔒 symbol appears on the display.



⇨ The 🔒 symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.

If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the key until the 🔒 symbol disappears from the display.

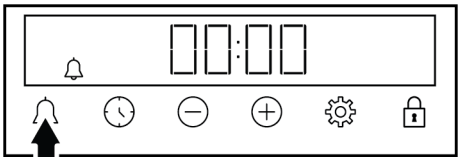
⇨ The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

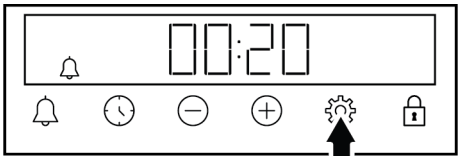
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 until the key 🔔 symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the ⊕/⊖ keys.



⇨ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

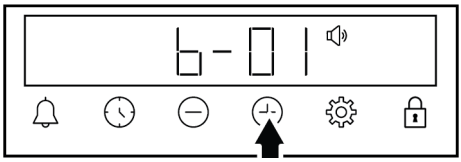
⇨ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

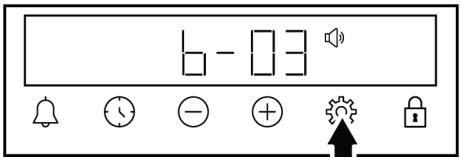
1. Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the ⊖ key until the **"00:00"** symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Adjusting the volume

1. Touch ⚙ key until the 🔊 symbol appears on the display.



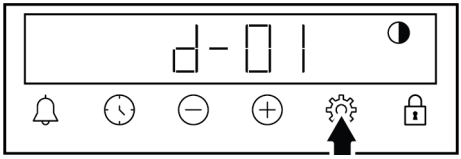
2. Set the desired level with the ⊕/⊖ keys. **(b-01-b-02-b-03)**



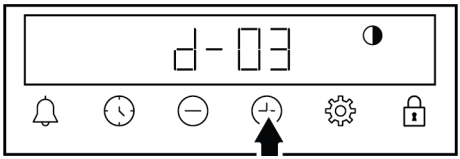
3. Touch the ⚙ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

1. Touch ⚙ key until the ◑ symbol appears on the display.



2. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. **(d-01-d-02-d-03)**

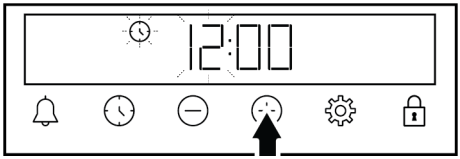


3. Touch the ⚙ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

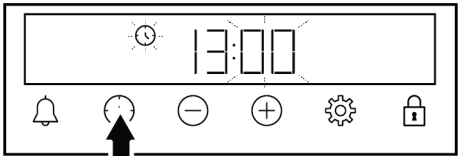
Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

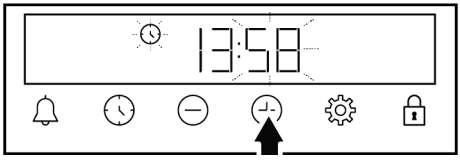
1. Touch the ⚙ key until the 🕒 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch 🕒 or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the 🕒 or ⚙ key.

⇨ The time of day is set and the 🕒 symbol disappears on the display.

6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 … 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 50
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 … 40
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 … 50
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 … 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	10 … 20
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 … 10

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 … 40 On models without wire shelves : 30 … 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 … 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 … 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 … 220	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 … 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.

- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 … 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 … 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 … 190	90 … 110
Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.					

6.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 … 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 … 40 On models without wire shelves : 30 … 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

Yogurt

Preparation of yogurt;

1. Remove the accessories and side wire shelfs (if any) from the cooking area.
2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.
4. Keep the oven door half open during the entire time.

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Yogurt	Fan Heating	Bottom of the cooking area	50 - 60	240 … 360

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See “Easy Steam Cleaning”.)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

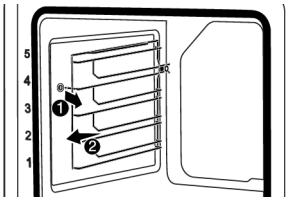
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



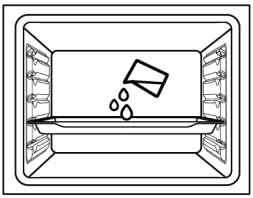
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



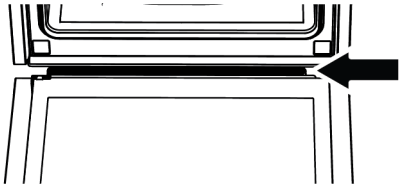
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



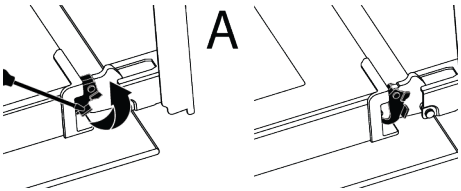
7.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

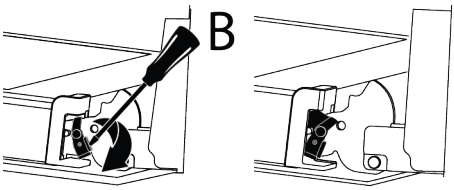
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

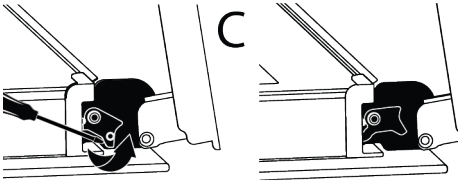
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



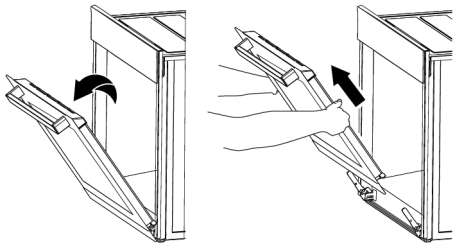
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



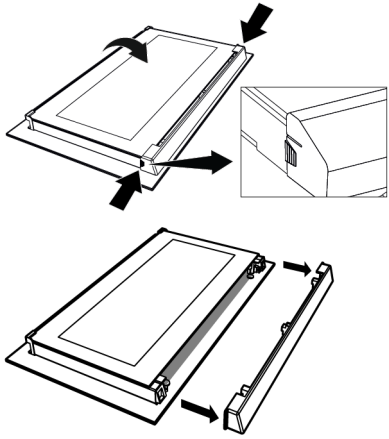
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

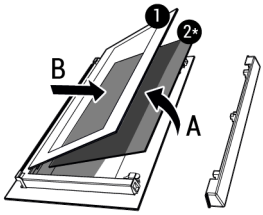
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.

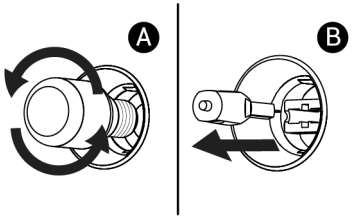
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



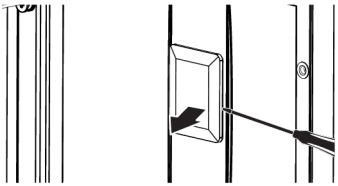
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



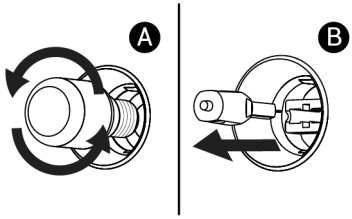
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	-	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	0,8	20
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

IHP Appliances Limited Liability Company, 398040, Lipetsk region, city district city of Lipetsk, Lipetsk, pl.Metallurgov, 2

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: The first two digits of the serial number indicate factory code, second two digits - the year of manufacture, and the third two digits indicate the week. For example, "7410-05-000001" means that the product was manufactured in the 5th week of 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887.

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Indesit. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности 40

1.1 Использование по назначению 40
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных..... 41
1.3 Электробезопасность..... 42
1.4 Безопасность при транспортировке 43
1.5 Меры безопасности во время монтажа 44
1.6 Безопасность использования ... 45
1.7 Предупреждения о температуре 45
1.8 Использование аксессуаров 46
1.9 Безопасность во время приготовления..... 46
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки..... 48

2 Руководство по окружающей среде 48

2.1 Директива по отходам..... 48
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора..... 48
2.2 Информация об упаковочном материале 48
2.3 Советы по энергосбережению.. 49

3 Ваш прибор 50

3.1 Описание изделия 50
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства..... 50
3.2.1 Панель управления..... 51
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой..... 51
3.3 Функциональные возможности духовки 52
3.4 Аксессуары для устройства..... 53
3.5 Использование аксессуаров устройства..... 53
3.6 Технические характеристики 56

4 Первое использование 57

4.1 Настройка таймера..... 57
4.2 Первичная очистка..... 57

5 Использование духовки..... 58

5.1 Общие сведения об использовании духовки..... 58
5.2 Работа блока управления духовкой..... 58
5.3 Настройки 60

6 Общая информация о кулинарии 62

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке..... 62
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ... 63
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица..... 66
6.1.3 Гриль..... 67
6.1.4 Продукты для тестирования .. 68

7 Техническое обслуживание и чистка..... 70

7.1 Общая информация об очистке 70
7.2 Аксессуары для очистки 72
7.3 Очистка панели управления..... 72
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) 72
7.5 Легкая паровая очистка 72
7.6 Очистка дверцы духовки 73
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки 74
7.8 Чистка лампы духовки 74

8 Устранение неисправностей 76

RU

1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.

1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед утилизацией продукта:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.

1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина шнура питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную или расшатанную розетку. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.

- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Хранить прибор следует в соответствии с указаниями на картонной коробке.

1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите пространство вокруг всех вентиляционных каналов изделия открытым
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования изделие будет выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие рукавицы.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно правильно использовать принадлежности, входящие в комплект поставки. Подробную информацию смотрите в разделе **«Использование аксессуаров продукта»**.
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очистите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление.
- Не нагревайте закрытые жестяные или стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в банке, может привести к ее разрыву.
- Когда духовка используется, НИКОГДА не ставьте противень, посуду или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопление тепла может повредить дно духовки и даже повредить шкаф духовки или пол кухни.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, ре-

шетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.
- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии дверцы изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элементами и воспламеняться.
- При использовании приготовления с грилем противень следует разместить на нижней полке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время приготовления с грилем. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного нагрева с режимом гриля. Не размещайте еду слишком далеко в задней части духовки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

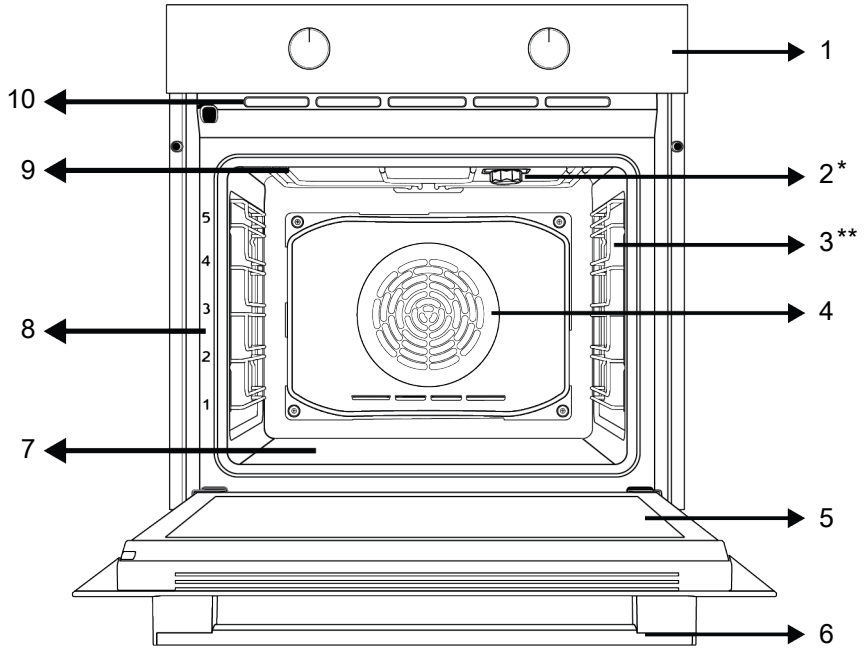
2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в документации на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу духовки часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две формы на решетку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



1 Панель управления
2 Лампа
3 Металлические направляющие
4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
5 Дверца
6 Ручка
7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
8 Уровень расположения противня
9 Верхний нагреватель
10 Вентиляционные отверстия

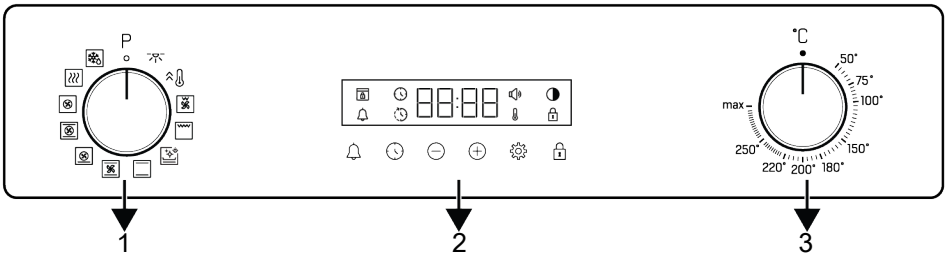
* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.2.1 Панель управления



1 Переключатель выбора функции
2 Таймер
3 Переключатель выбора температуры

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

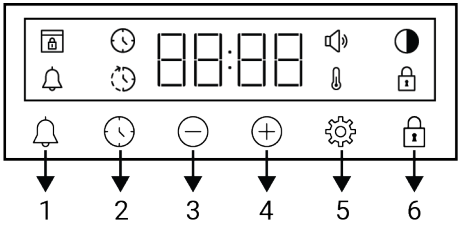
Переключатель выбора температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.

Таймер



1 Кнопка звукового таймера/будильника
2 Кнопка настройки часов
3 Кнопка "Уменьшить"
4 Кнопка "Увеличить"
5 Кнопка настроек
6 Кнопка блокировки клавиш

Символы на экране

: Символ окончания приготовления
: Символ выпечки *
: Символ звукового таймера/будильника
: Символ яркости
: Символ блокировки клавиш
: Символ температуры
: Символ уровня громкости
: Символ блокировки двери *

*Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3.3 Функциональные возможности духовки

В таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих режимов. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ режима	Описание режима	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Размораживание	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов кусочками
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	*	Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Режим приготовления пиццы	*	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Режим "3D"	*	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль в верхней части камеры духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Бустер	-	Работают все нагреватели духовки. Эта рабочая функция используется для быстрого доведения духовки до желаемой температуры (предварительного нагрева). Не используйте для приготовления пищи.
	Поддержание тепла	*	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

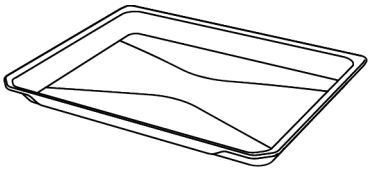
3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.

Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

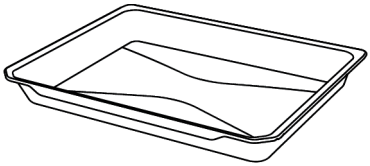
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и запекания блюд больших размеров.



Глубокий противень

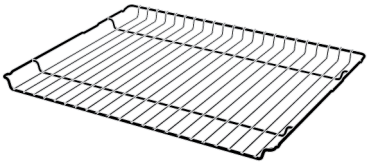
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



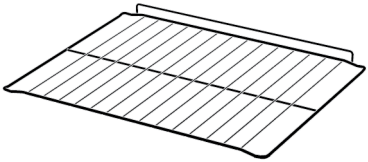
Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

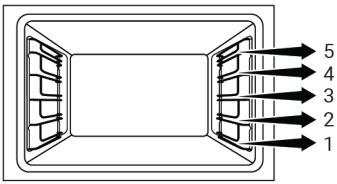


3.5 Использование аксессуаров устройства

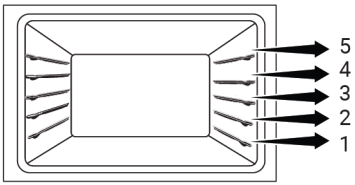
Уровни для приготовления

В зоне приготовления есть 5 уровней расположения противня. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

На моделях с металлическими направляющими :



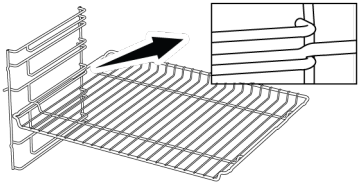
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

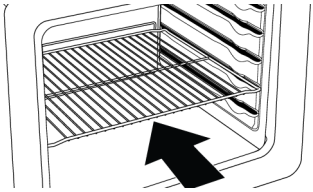
На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетку на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

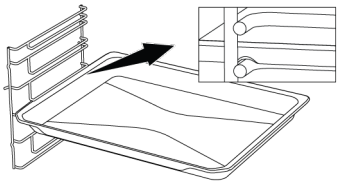
При размещении на рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

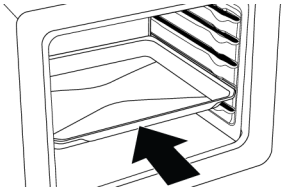
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплен стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

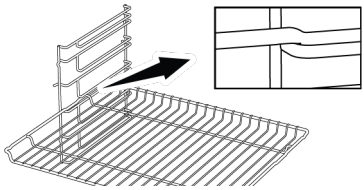
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



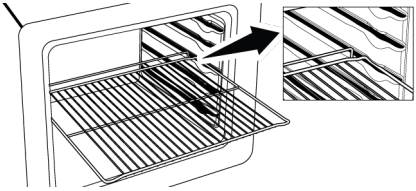
Функция остановки решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетки с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетку, вы можете потянуть ее вперед пока не достигнете точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью ее извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

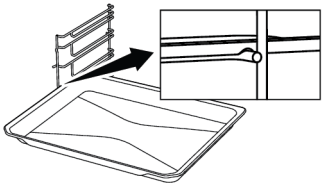


На моделях без металлических направляющих :



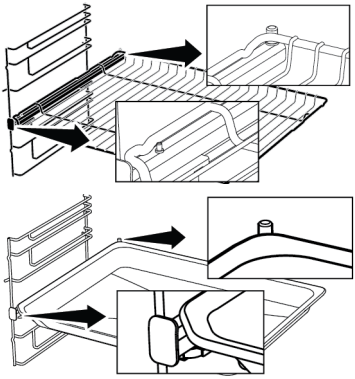
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и противня (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590-600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	3,3
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1
Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилято Блюдо с нагревом , 2-Конвекция , 3-Нижний, верхний нагрев + вентилятор , 4-Верхний и нижний нагрев.

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

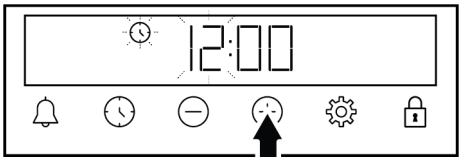
4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

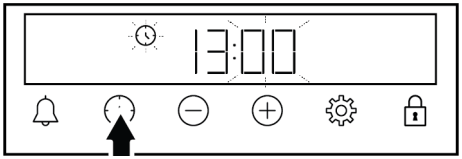
4.1 Настройка таймера

Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

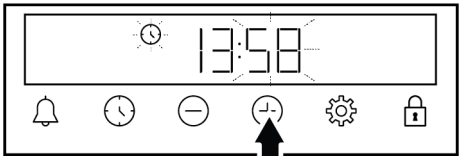
1. При первом запуске духовки символы **«12:00»** и ⏲ будут мигать на дисплее.
2. Установите время суток с помощью кнопок ⊕/⊖.



3. Нажмите ⏲ или ⚙ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите ⊕/⊖, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись ⏲ или нажав ⚙.

⇨ Время суток установлено, и символ ⏲ исчезает с экрана.

Если первоначальное время не установлено, **«12:00»** и символ ⏲ продолжат мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⏲, когда она находится в положении **«12:00»**. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе **«Настройки»**.

В случае сбоя питания настройки времени суток отменятся. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочий режим, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:
Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.
ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Не закрывайте эти вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

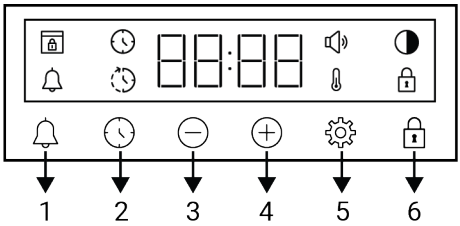
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

5.2 Работа блока управления духовкой

Общая информация о блоке управления духовкой

- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5 часов 59 минут. В случае сбоя питания программа отменится. Вам нужно будет перепрограммировать.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку ⏲ в течение длительного времени.

Таймер



1 Кнопка звукового таймера/будильника
2 Кнопка настройки часов
3 Кнопка "Уменьшить"
4 Кнопка "Увеличить"
5 Кнопка настроек
6 Кнопка блокировки клавиш

Символы на экране

⏲ : Символ окончания приготовления

: Символ выпечки *

: Символ звукового таймера/будильника

: Символ яркости

: Символ блокировки клавиш

: Символ температуры

: Символ уровня громкости

: Символ блокировки двери *

*Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Включение духовки

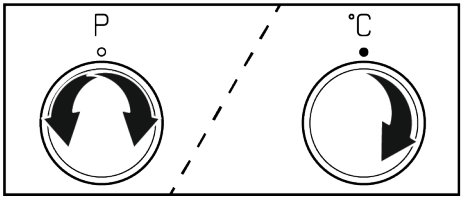
Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.



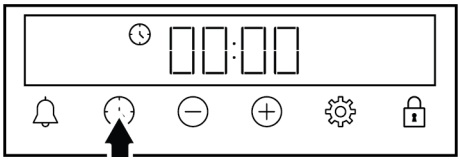
1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

⇨ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и символ появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать готовку и отключить ее сами. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Приготовление с заданным временем приготовления:

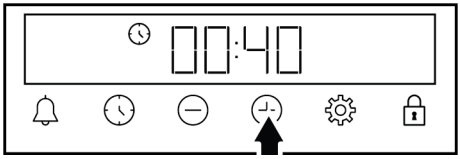
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ времени приготовления.



После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку ⊕ непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок ⊕/⊖.

3. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.



Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

   ⇨ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и символ отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ исчезнет.

5. После завершения установленного времени приготовления на дисплее появляется **«End»**, замигает символ и подается звуковой сигнал таймера.

6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

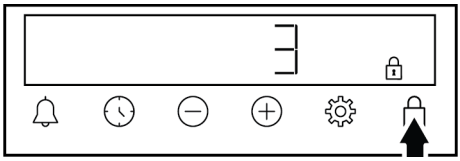
Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопку, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, выключить духовку, повернув регулятор температуры и функциональную ручку в положение **0** (выкл.).

5.3 Настройки

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить таймер от помех.

1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .



⇨ Символ отображается на дисплее, и начинается обратный отсчет 3-2-1. Блокировка кнопок активируется по окончании обратного отсчета. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ замигает.

Если отпустить кнопку до окончания обратного отсчета, блокировка кнопок не активируется.

Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировки клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Касайтесь кнопки , пока символ не исчезнет с экрана.

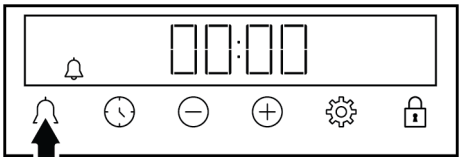
⇨ Символ исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

Установка будильника

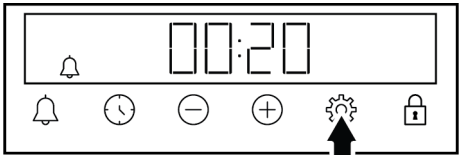
Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме запекания. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ кнопки .



2. Установите время будильника с помощью кнопок ⊕/⊖.



⇨ После установки времени будильника символ 🔔 продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.

3. По истечении времени будильника символ 🔔 начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

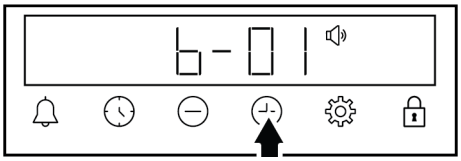
⇨ Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Если вы хотите отменить будильник:

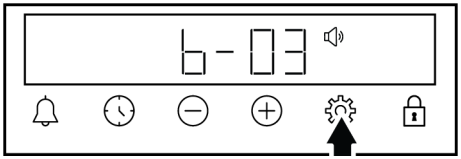
1. Нажимайте и удерживайте кнопку 🔔, пока на дисплее не появится символ 🔔 для сброса времени будильника. Нажимайте клавишу ⊖, пока на экране не появится символ **0:00**.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку 🔔.

Настройка громкости

1. Нажмите и удерживайте кнопку ⚙, пока на экране не появится символ 🔊.



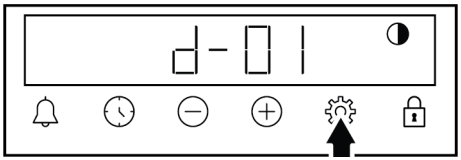
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок ⊕/⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



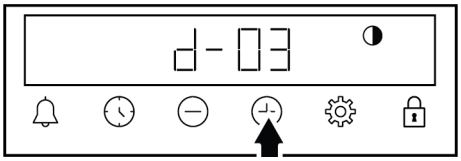
3. Нажмите кнопку ⚙ для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Через некоторое время настройка громкости становится активной.

Настройка яркости дисплея

1. Нажмите и удерживайте кнопку ⚙, пока на экране не появится символ ◑.



2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок ⊕/⊖. **(d-01-d-02-d-03)**



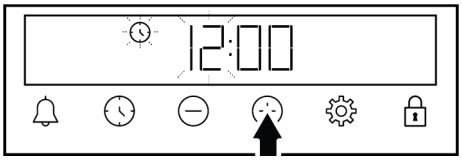
3. Нажмите кнопку ⚙ для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка яркости становится активной через некоторое время.

Смена времени суток

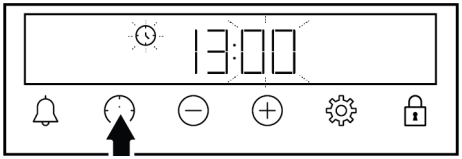
В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

1. Нажимайте клавишу ⚙, пока на экране не появится символ 🕒.

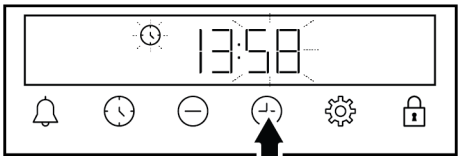
2. Установите время суток с помощью кнопок ⊕/⊖.



3. Нажмите ◷ или ⚙ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите ⊕/⊖, чтобы установить минуты.



5. Подтвердите, коснувшись ◷ или нажав ⚙.

⇨ Время суток установлено, и символ ◷ исчезает с экрана.

6 Общая информация о кулинарии

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.
Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто подрумянено сверху, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запекания

Предложения по выпечке с одним противнем

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на противне	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 … 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 … 40
Выпечка небольшого размера	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 … 35
Выпечка небольшого размера	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 … 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 … 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 … 40
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 … 40
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 … 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 … 50
Выпечка	Стандартный противень *	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	2	200	30 … 40
Выпечка	Стандартный противень *	Конвекция	2	180	35 … 50
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 … 35
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 … 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 … 45
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 … 40
Лазанья	Стеклянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 … 45

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 … 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 … 70
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	250	10 … 20
Блюдо	Стандартный противень *	Режим приготовления пиццы	2	280	5 … 10

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Выпечка небольшого размера	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 … 40 На моделях без металлических направляющих : 30 … 45
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 … 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	35 … 45
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 … 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	3	15 минут 250/ макс., после 180 … 190	60 … 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	3	15 минут 250/ макс., после 170	110 … 120
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 … 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 … 220	60 … 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Режим "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 … 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	1	25 минут 250/ макс., после 180 … 190	150 … 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Режим "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 … 190	150 … 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Нижний, верхний нагрев + вентилятор	3	200	20 … 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Режим "3D"	3	200	20 … 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного нагрева на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части духовки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Блюдо	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 … 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 … 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 … 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 … 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 … 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 … 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 … 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 … 4
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

Низкий гриль с вентилятором

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 … 35
Курица кусочками	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 … 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 … 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетка - Поместите один противень на нижний уровень.	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, после 180 … 190	90 … 110
Не разогревайте посуду, рекомендованную в этой таблице приготовления на гриле.					

6.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 … 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Выпечка небольшого размера	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 … 35
Выпечка небольшого размера	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими : 3 На моделях без металлических направляющих : 2	150	25 … 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 … 40

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	160	30 … 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 … 70
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	2	170	50 … 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Блюдо	Аксессуар для использования	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Выпечка небольшого размера	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	На моделях с металлическими направляющими :150 На моделях без металлических направляющих :140	На моделях с металлическими направляющими : 25 … 40 На моделях без металлических направляющих : 30 … 45
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 … 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Блюдо	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 … 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 … 4
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

Йогурт

Приготовление йогурта;

1. Уберите принадлежности и боковые решетки (если есть) из духовки.
2. Поставьте посуду для приготовления йогурта на дно духовки.

3. После приготовления йогурта оставьте его в холодильнике не менее чем на 12 часов.
4. Дверцу духовки держите полуоткрытой всё время приготовления.

Блюдо	Режим нагрева	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Йогурт	Конвекция	Нижняя часть зоны приготовления пищи	50 - 60	240 … 360

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические губки чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждого использования очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если в вашем изделии предусмотрена функция легкой очистки паром, вы можете выполнить легкую очистку паром для удаления легких нестойких загрязнений. (См. «Легкая очистка паром».)
- Для сложных пятен можно использовать чистящее средство для духовки и гриля, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда. Не используйте внешнее чистящее средство для духовки. Если поверхность сильно загрязнена, слегка смочите ее и аккуратно очистите мягкой щеткой или скребком. Избегайте чрезмерного давления.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя средство для мытья посуды и теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой настроек.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

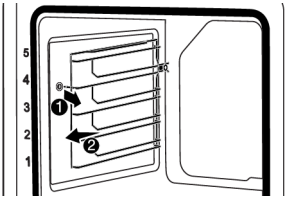
Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



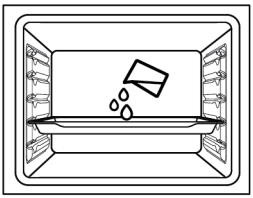
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.

Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только водопроводную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.

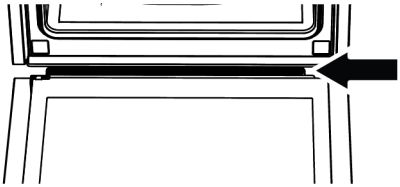


3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 15 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.
Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



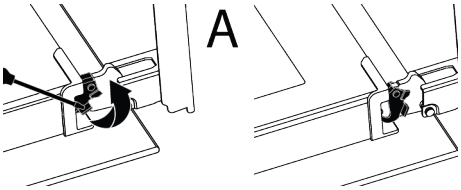
7.6 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах **«Снятие дверцы духовки»** и **«Снятие внутренних стекол дверцы»**. После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.

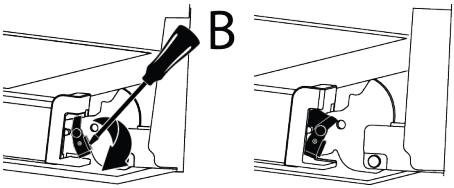
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

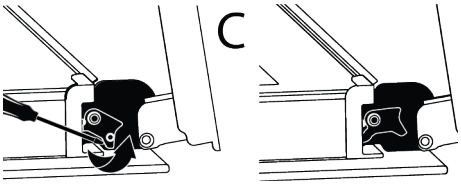
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



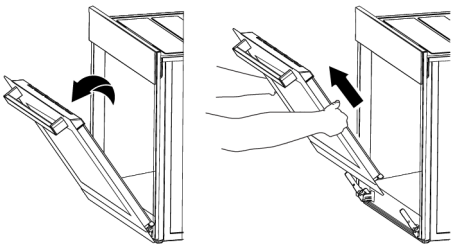
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



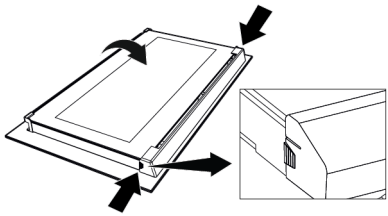
8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

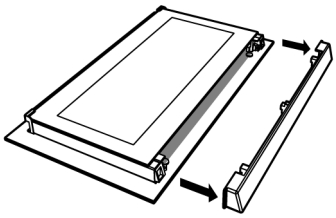
Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

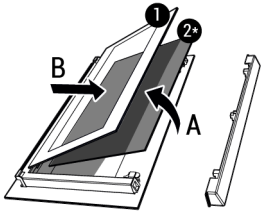
Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.





3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении **«A»**, а затем снимите его, потянув в направлении **«B»**.



1 Самое внутреннее стекло

2* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

7.8 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянный корпус лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

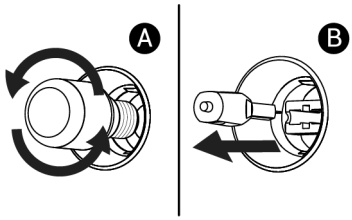
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °C. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° C.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



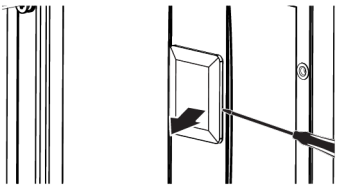
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



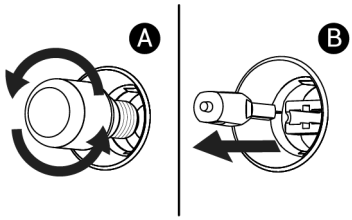
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неисправностей

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Духовка не может быть настроена на определенный режим приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенный режим приготовления и/или температуру.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

Дополнительная информация по руководству пользователя:	Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826	
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Выкл	-	-
Режим ожидания	-	-
Режим ожидания с отображением информации или состояния	0,8	20
Сетевой режим ожидания	-	-

*: Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес", 398040, Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-3333-887.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: Первые две цифры серийного номера обозначают код завода, вторые две - год выпуска, а третьи две цифры – неделю.
Например, “7410-05-000001” означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.