

EN

RU

Hotpoint

Built-in Oven

User Manual

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



FE8 DF1351 SH BLX

385445303_1/ EN/ RU/ R-AA/ 04.07.25 15:49
7718186389



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint 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

Table of Contents

EN

1 Safety Instructions.....	4	6.1 General Warnings About Baking in the Oven.....	31
1.1 Intended Use.....	4	6.1.1 Pastries and oven food	31
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	6.1.2 Meat, Fish and Poultry	34
1.3 Electrical Safety.....	5	6.1.3 Grill	35
1.4 Transportation Safety	7	6.1.4 Steam assisted cooking	35
1.5 Installation Safety.....	7	6.1.5 Shallow or Oil-Free Frying Function	36
1.6 Safety of Use	8	6.1.6 Test foods.....	38
1.7 Temperature Warnings	9	7 Maintenance and Cleaning	39
1.8 Accessory Use.....	9	7.1 General Cleaning Information	39
1.9 Cooking Safety	9	7.2 Cleaning Accessories	40
1.10 Steam System	10	7.3 Cleaning the Control Panel.....	40
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	11	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)	41
2 Environmental Instructions	11	7.5 Easy Steam Cleaning	42
2.1 Waste Directive.....	11	7.6 Cleaning the Oven Door.....	42
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	43
2.2 Package Information.....	12	7.8 Cleaning the Oven Lamp	44
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12	8 Troubleshooting	45
3 Your product	13		
3.1 Product Introduction	13		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	13		
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.2.2 Introduction of the oven control panel.....	14		
3.3 Oven operating functions.....	15		
3.4 Product Accessories.....	16		
3.5 Use of Product Accessories	16		
3.6 Technical Specifications.....	19		
4 First Use	20		
4.1 First Timer Setting.....	20		
4.2 Initial Cleaning	20		
5 Using the Oven.....	21		
5.1 General Information on Using the Oven	21		
5.2 Operation of the Oven Control Unit	21		
5.3 Steam Assisted Cooking.....	26		
5.4 Settings	27		
6 General Information About Cooking	30		



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.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2500 meters above sea level.
- **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.
- The product must not be transported when there is water in it. Make sure that there is no water in the product before transport.
- 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.

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.
- 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.



1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.



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 Steam System

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the

oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.

- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.
- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.



1.11 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.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.

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.

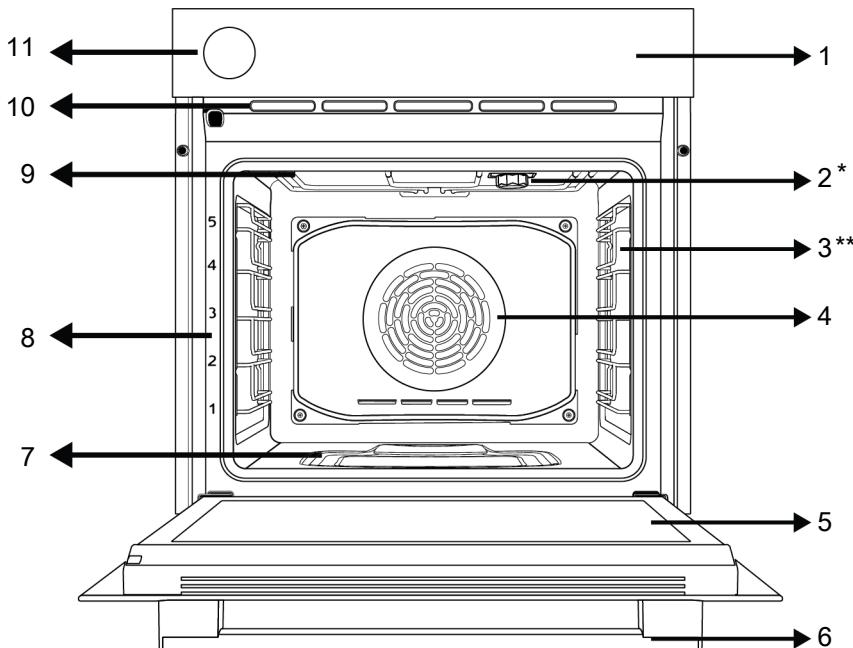
2.3 Recommendations for Energy Saving

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.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3.1 Product Introduction



- 1 Control panel
- 3 Wire shelves
- 5 Door
- 7 Water pool for steam assisted cooking
- 9 Upper heater
- 11 Water tank

- 2 Lamp
- 4 Fan motor (behind the steel plate)
- 6 Handle
- 8 Shelf positions
- 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.

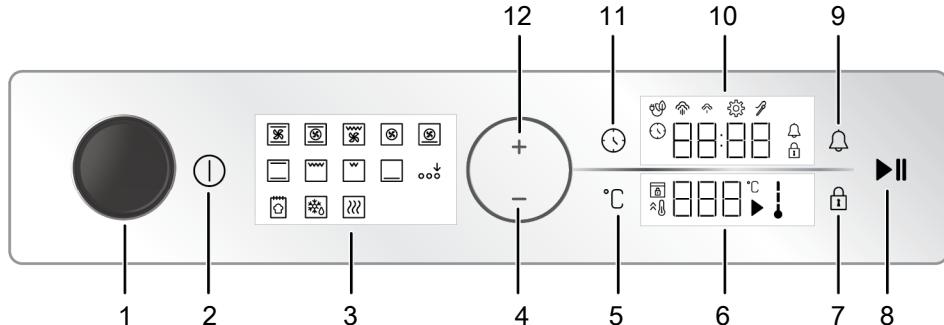
** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

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

EN



- 1 Water tank
- 2 On/off key
- 3 Function display
- 4 Decrease key
- 5 Temperature setting key
- 6 Temperature indicator area
- 7 Key lock key
- 8 Baking start/stop key
- 9 Alarm key
- 10 Timer/duration indicator area
- 11 Time and settings key
- 12 Increase key

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

Oven inner temperature indicator

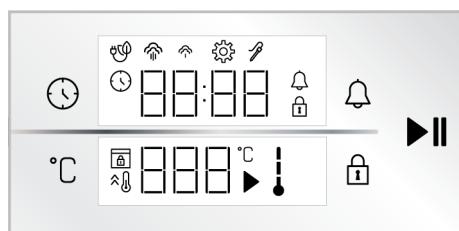
You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appli-

ance. Functions of your product are described in the section titled "Oven operating functions".

Indicator areas:



Keys :

⌚ : Time and settings key

🌡 : Temperature setting key

🔒 : Key lock key

🔔 : Alarm key

▶|| : Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

⌚ : Baking time/time of day symbol

🔔 : Alarm symbol

⚙ : Settings symbol

🔒 : Key lock symbol

⁽⁽⁾ : Symbol of baking with eco fan

 : Low level steam symbol *

 : High level steam symbol **

 : Meat probe symbol *

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

Temperature indicator area :

 : Baking symbol

 : Temperature symbol

 : In-oven temperature symbol

 : Quick heating (booster) 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
	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	40-280	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	40-220	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	40-280	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 / Airfry	40-280	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. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the "Airfry" section.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled "Operation of oven control unit".
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	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. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.

	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used to bake bread. Incoming set temperature and time may not be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.

3.4 Product Accessories

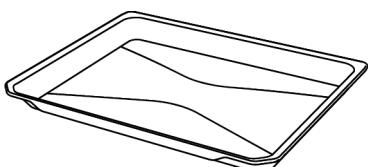
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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

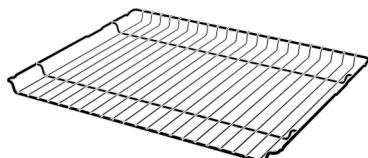
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



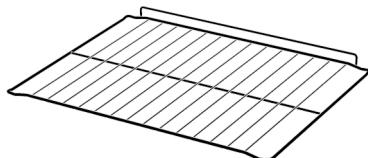
Wire grill

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

On models with wire shelves :

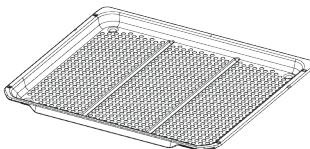


On models without wire shelves :



Barrier coated frying tray (Airfry)

Used for shallow or oil-free frying of foods. The barrier coated oven tray has less adhesion than other trays.

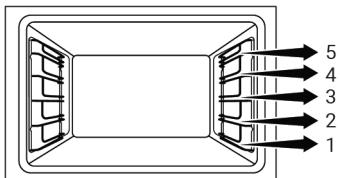


3.5 Use of Product Accessories

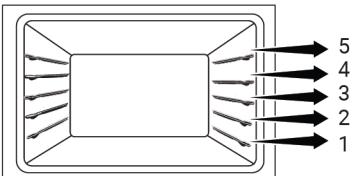
Cooking shelves

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 :



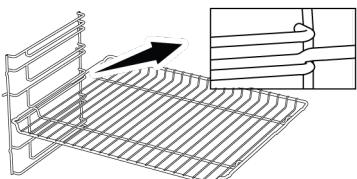
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

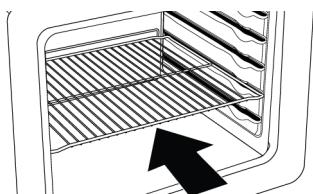
On models with wire shelves :

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 :

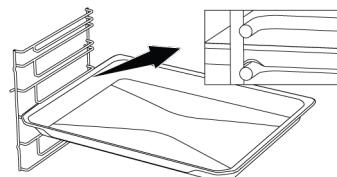
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

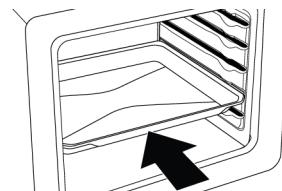
On models with wire shelves :

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 :

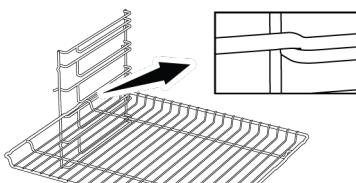
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



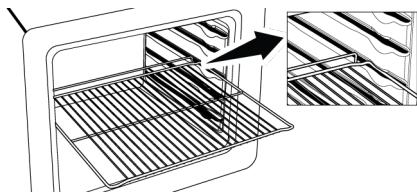
Stopping function of the wire grill

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 :

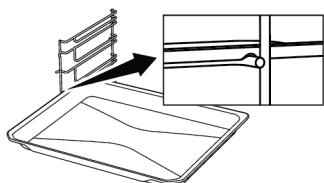


On models without wire shelves :



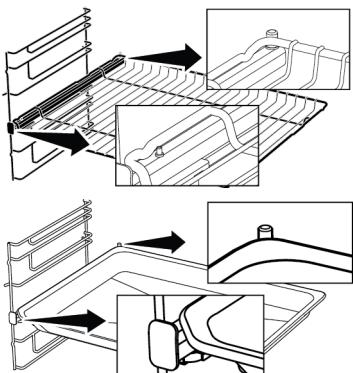
Tray stopping function - On models with wire shelves

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

EN

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 mm ²
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

EN

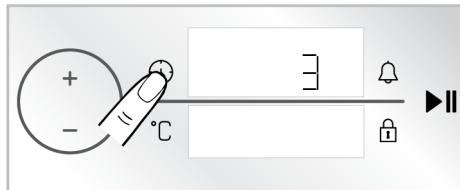
Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 First Timer Setting

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

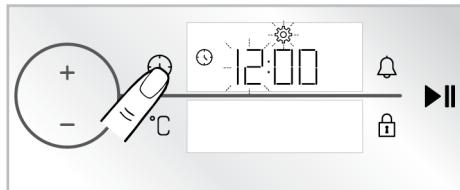
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



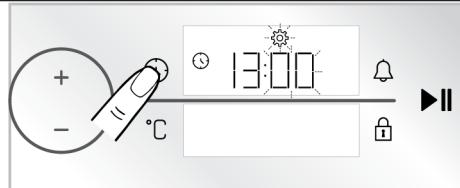
2. Touch the  key once to activate the timer field.

⇒ The timer field and the  symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by touching the  and  keys and activate the minutes field by touching the  key once.

⇒ The minutes field and the  symbol flash on the timer/duration display.



4. Touch the  and  keys to set the minute. Confirm the setting by touching the  key once.

⇒ The time of day is set and the  symbol illuminates continuously.

i If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

i In the event of a long power outage, the time of day setting is 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.

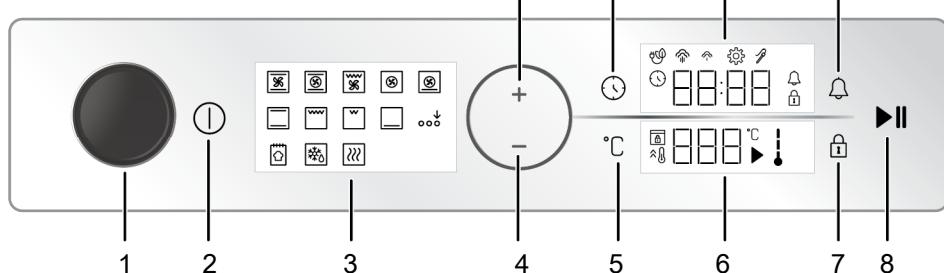
Oven lighting

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.

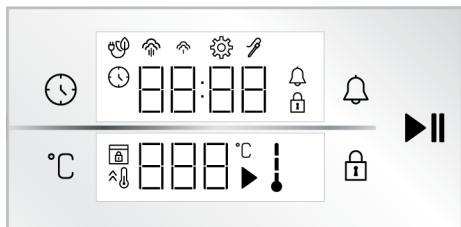
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.



- 1 Water tank
- 2 On/off key
- 3 Function display
- 4 Decrease key
- 5 Temperature setting key
- 6 Temperature indicator area
- 7 Key lock key
- 8 Baking start/stop key
- 9 Alarm key
- 10 Timer/duration indicator area
- 11 Time and settings key
- 12 Increase key



Keys :

: Time and settings key

: Temperature setting key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Low level steam symbol *

: High level steam symbol *

: Meat probe symbol *

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

Temperature indicator area :

: Baking symbol

: Temperature symbol

: In-oven temperature symbol

: Quick heating (booster) symbol

: Door lock symbol *

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

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the ① key.

⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.

If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

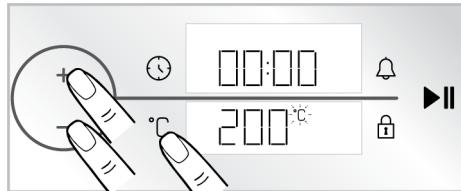
Turning off the oven

Turn off the oven by touching the ① key. The time of day is shown on the display.

Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the "Top and bottom heating" function and 180 °C settings are shown in the pictures.

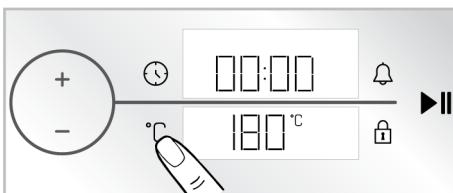
1. Turn on the oven by touching the ① key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.
3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Touch the °C key to change this temperature.
⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.
5. Set your desired baking temperature by touching the +/− keys.



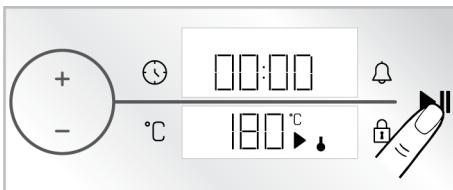
i If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

6. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



7. After setting up operating function and the temperature touch the ►|| key to start baking.



⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ! and ► symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ! symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ►|| key to end the baking or touch the ① key to turn off the oven completely.

Baking by setting the baking 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 baking time on the timer. As an example, the "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

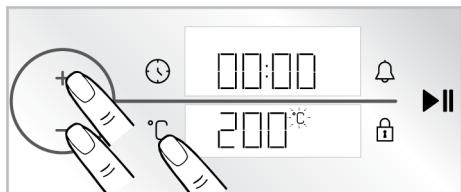
1. Turn on the oven by touching the ① key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation"

4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Touch the °C key to change this temperature.

⇒ The °C symbol flashes on the temperature display.

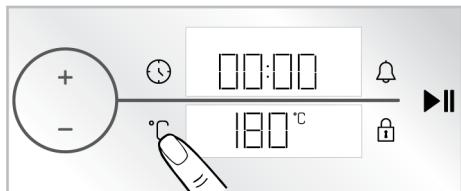
5. Set your desired baking temperature by touching the +/− keys.



i If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

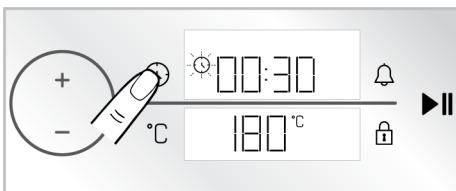
6. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇒ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



7. Touch the ☰ key once for the baking time.

⇒ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the ☰ symbol flashes.



i To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the ☰ key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven knob to the right/left.

8. Set the baking time by touching +/− keys. Confirm the setting by touching the ☰ key.



i The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

9. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.



⇒ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ! and ► symbols are

shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, "End" text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

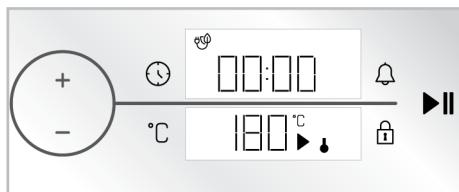
10. The warning sounds for one minute. If you touch the  key while the audible warning is given and the "End" text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the  key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the  key.
2. Touch and hold the "Fan Heating" operation function on the function display for 3 seconds.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the  symbol appears on the timer/duration display and the "Eco fan heating" function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.

⇒ In "Eco fan heating" mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.

Ingredients

- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

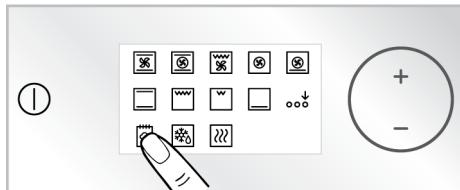
For the top of the dough

- 2 teaspoon sunflower oil

Preparation

1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the  key.

9. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.
10. Touch "Bread function" on the function display.



11. Start baking by touching the ►|| key.



12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the ① key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

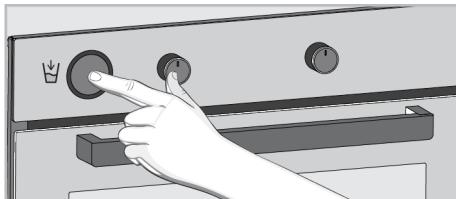
General warnings

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.

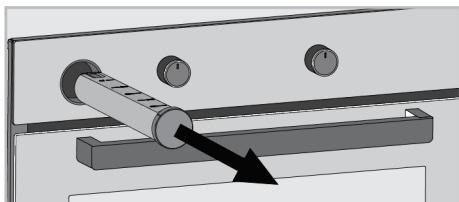
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

1. Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
2. Place your food in the oven at the recommended rack position.
3. Push the water tank on the control panel of your oven when the time for adding water comes, according to the baking chart.

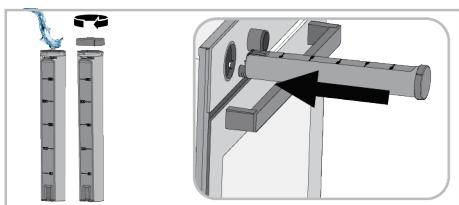


4. Remove the water reservoir from its slot.



5. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.

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



6. Close the lid and place the water tank in its place. Push the water tank all the way in.

⇒ The water in the water tank starts to flow slowly to the floor of the oven, steam assistance is provided to your food.

7. Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.

i If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.

5.4 Settings



The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the key until the symbol appears on the timer/duration display.



⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the symbol flashes.



While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the key until the symbol appears on the timer/duration display.
- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.

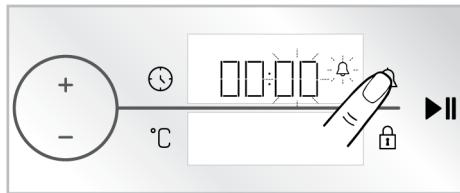
Setting the alarm

You can also use the control unit 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.

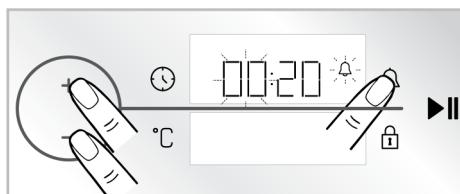
i The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the  key once to set the alarm period.

⇒ The minute field and  symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First, set the minutes by touching the  keys and activate the timer field by touching the  key once.
3. Set the time by touching  keys. Touch the  key again to confirm the setting.



⇒ On the timer/duration display, the  symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.

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



If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.
⇒ The audible warning is stopped.

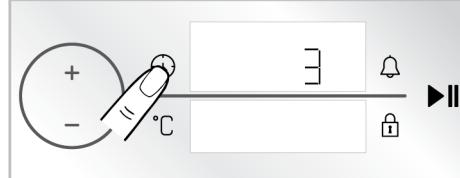
If you want to cancel the alarm;

1. Touch the  key once to reset the alarm period.
⇒ The  symbol starts to flash on the timer/duration display.
2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches "00:00".

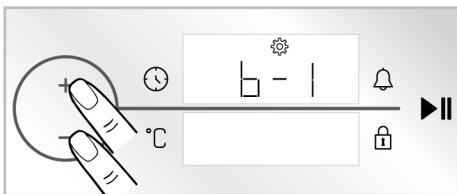
Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

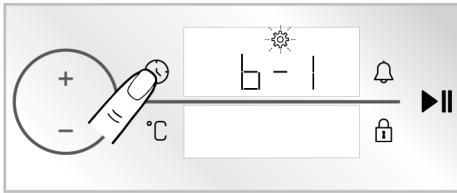


2. Touch the  keys until the "b-1" or "b-2" appears on the timer/duration display.



3. Activate the volume setting by touching the key again.

⇒ The symbol flashes on the timer/duration display.



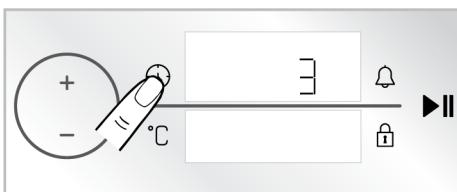
4. Set the desired tone by touching the keys.
5. Confirm the set tone by touching the key again or pushing the oven control knob once.

Setting the display brightness

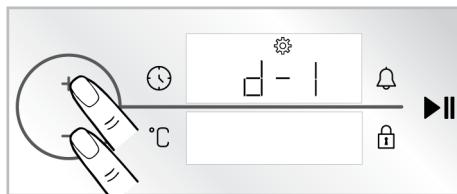
You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

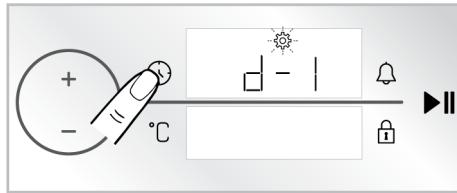


2. Touch the until the "d-1", "d-2" or "d-3" appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the key again.

⇒ The symbol flashes on the timer/duration display.



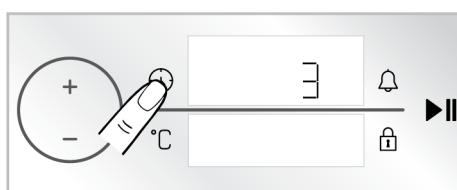
4. Set the desired period by touching the keys.
5. Confirm the brightness by touching the key again or pushing the oven control knob once.

Setting the quick preheating (Booster) function

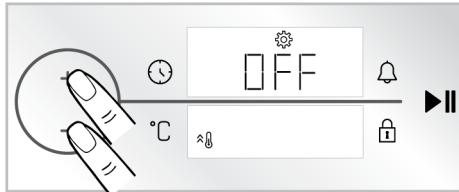
You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

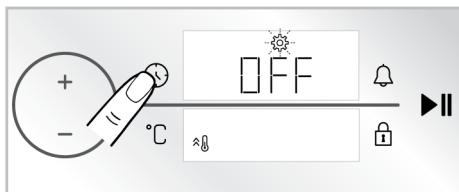


2. Touch **+/-** buttons until **≈** symbol and "OFF" appear on the display.

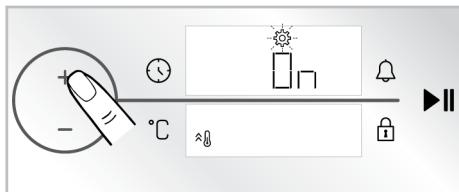


3. Activate the quick preheat (booster) setting by touching the **⌚** key.

⇒ The **⌚** symbol flashes on the timer/duration display.



4. **+** By touching key "OFF" setting to "ON" on the display.



5. Confirm the quick preheat (booster) setting by touching the **⌚** key again.

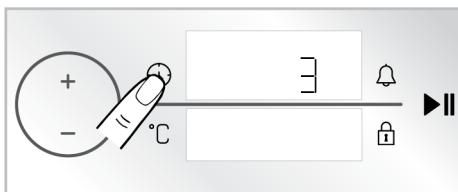
i You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the quick preheat setting.

Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

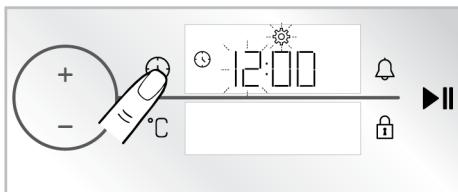
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the **⌚** key for about 3 seconds to activate the settings menu.

⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



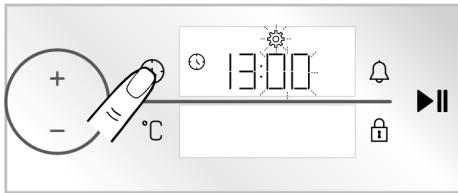
2. Touch the **⌚** key once to activate the timer field.

⇒ The timer field and the **⌚** symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by touching the **+/-** keys and activate the minutes field by touching the **⌚** key once.

⇒ The minutes field and the **⌚** symbol flash on the timer/duration display.



4. Touch the **+/-** keys to set the minute. Confirm the setting by touching the **⌚** key once.

⇒ The time of day is set and the **⌚** symbol illuminates continuously.

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	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
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 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
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

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
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	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	5 ... 15
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	150	25 ... 35
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	40 ... 50
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.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Rich pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Dough pastry	Standard tray *	3	200	35 ... 45

*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	170	85 ... 110
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!**

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

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

6.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See "Oven operating functions" section for steam assisted cooking functions.

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.

- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.
- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.

- Do the steam assisted cooking with one tray.

Suggestions for baking with a single tray - "3D" function

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	200	200	after preheating	30 ... 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	2	25 mins. 250/max, after 190	250	25	60 ... 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	170	250+250***	after preheating	90 ... 110	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	180	100	after preheating	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standard tray *	3	120	150	before pre-heating	50 ... 60	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	200	150	after preheating	25 ... 35	800
Baked potato	Standard tray *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger bread	Standard tray *	3	180	150	after preheating	20 ... 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	180	100	after preheating	25 ... 35	500

* These accessories may not be included with your product.

** Indicates the time elapsed after preheating.

*** Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

6.1.5 Shallow or Oil-Free Frying Function

In the "Airfry" function, you can make shallow frying or oil-free frying with hot air in the oven.

General warnings

- Please refer to the recommended baking table for "Airfry" function.
- Use the frying tray (Airfry) provided with the product for this function.
- For a good frying result, place the foods on the frying tray in a way they will not overlap.

- Place an oven tray on the bottom shelf to collect the oil while frying. Place a heat-resistant baking paper or a similar material recommended for oven use inside the inserted tray.
- If a tray is not used on the bottom shelf, any dripping oil or other substances from the food can cause heavy smoke and even flames.
- You can use the ""3D" function" function to speed up the preheating time. Switch to "Airfry" function when preheating is complete.

Frying table - "Airfry"

EN

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)	Recommended amount
Homemade potato *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Frozen potato **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Chicken leg /wing	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Chicken breast	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Whole chicken	Airfry	3	15 mins. 250/max after 190	60 ... 80	1800-2000
Frozen nugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Meatball	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 amount
Whole fish	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 amount
Frozen crunchy fish ** (fish fingers)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Frozen pastry **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 amount)
Frozen pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 amount
Sausage	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 amount
Mixed Vegetables	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 amount
Stuffed pepper	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 amount

* Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.

** Preheat.

6.1.5.1 Drying Function

Use the drying function to preserve and/or dry goods including fruits, vegetables, and herbs. By using a fan heater and fan on the oven's rear wall to circulate optimally heated air throughout the oven, this feature gently removes moisture.

- Use the drying function to dry goods including fruits, vegetables, and herbs. Drying is advised to take place between 50 and 70 °C.

- The amount of moisture, sugar content, size and thickness of the food, and ambient humidity all affect how quickly food dries.
- Cut the fruit and vegetables 1-2 cm thick.
- To maintain the color during drying, the oven door must be left open. Placing a wooden spoon in the upper corner between the door and the oven will help keep the door open. Make sure that the object does not touch the oven seal.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Orange slices, peels	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Limon	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Quince	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Herb	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.6 Test foods

EN

- 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	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 ... 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	3	170	50 ... 65

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	150	25 ... 35
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.

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 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

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.

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.

Cleaning the barrier coated accessories

Before using the barrier coated tray for the first time; place the tray in the oven and operate the oven at 200°C for 40 minutes just once.

Harsh abrasive cleaning materials should not be used for cleaning the barrier coated accessories. Preferably clean by means of a soft cloth or sponge with a cream surface cleaner.

Soak your barrier-coated accessories in warm water for 10 minutes after demanding cooking conditions (functions such as grill, grill+fan). Then clean with a soft cloth or sponge.

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.

EN

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.

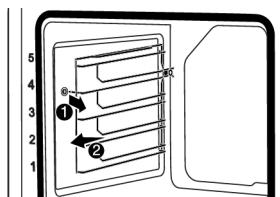
Cleaning the side walls of the oven

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.

Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

1. Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



2. Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
3. Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.



Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5

minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

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. Push the water reservoir on the control panel of your oven and remove the reservoir from its slot. Fill the reservoir with 200 ml of water.

i 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. Place the water reservoir in its slot and push it. Water begins to fill the pool located at the floor of the oven.
4. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 20 minutes.

Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

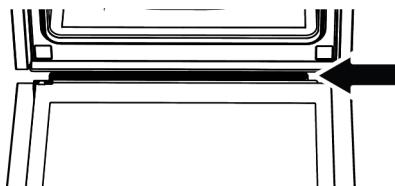
Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

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.

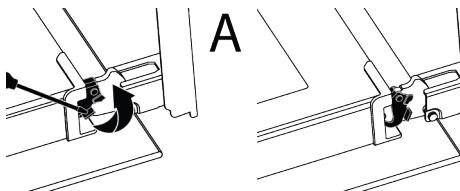


Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

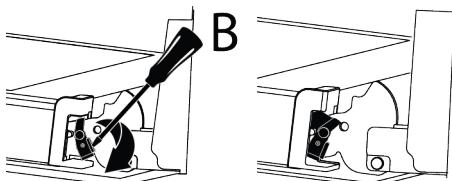
Removing the oven door

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.

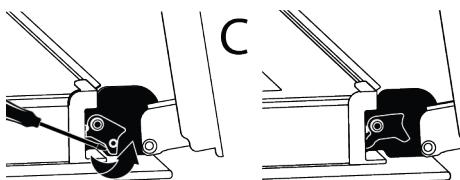
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



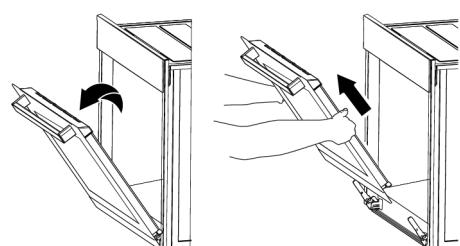
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



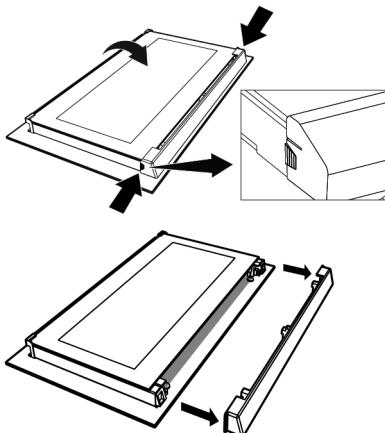
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i 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.

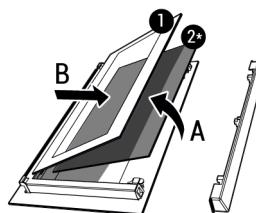
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

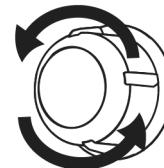
General warnings

- 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.

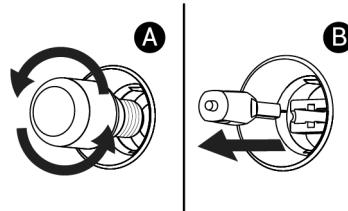
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

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



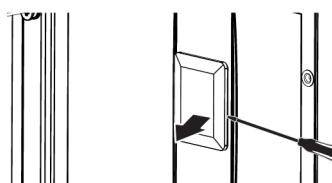
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



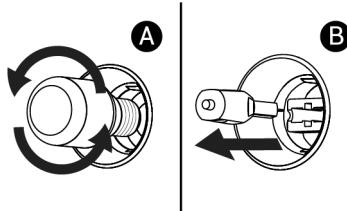
4. Refit the glass cover.

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.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

(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.

After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

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, 398005, Lipetsk region, city district city of Lipetsk, Lipetsk, pl.Metallur-gov, 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 Hotpoint. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочтайте 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**

Сюллюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	50	4.1 Настройка таймера	68
1.1 Использование по назначению	50	4.2 Первичная очистка	68
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных.....	51	5 Использование духовки.....	69
1.3 Электробезопасность	52	5.1 Общие сведения об использовании духовки	69
1.4 Безопасность при транспортировке	53	5.2 Работа блока управления духовкой.....	69
1.5 Меры безопасности во время монтажа	54	5.3 Приготовление с паром	74
1.6 Безопасность использования ...	55	5.4 Настройки	76
1.7 Предупреждения о температуре	55	6 Общая информация о кулинарии.....	79
1.8 Использование аксессуаров....	56	6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке.....	80
1.9 Безопасность во время приготовления.....	56	6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	80
1.10 Паровая система	57	6.1.2 Мясо, Рыба и Птица.....	84
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки.....	58	6.1.3 Гриль.....	85
2 Руководство по окружающей среде	59	6.1.4 Приготовление с паром	86
2.1 Директива по отходам	59	6.1.5 Режим приготовления с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла	87
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора.....	59	6.1.6 Продукты для тестирования ..	88
2.2 Информация об упаковочном материале	59	7 Техническое обслуживание и чистка.....	90
2.3 Советы по энергосбережению..	59	7.1 Общая информация об очистке	90
3 Ваш прибор	60	7.2 Аксессуары для очистки	92
3.1 Описание изделия	60	7.3 Очистка панели управления.....	92
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	60	7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	92
3.2.1 Панель управления.....	61	7.5 Легкая паровая очистка	93
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой.....	61	7.6 Очистка дверцы духовки	94
3.3 Функциональные возможности духовки	62	7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	95
3.4 Аксессуары для устройства	63	7.8 Чистка лампы духовки	95
3.5 Использование аксессуаров устройства	64	8 Панель управления.....	97
3.6 Технические характеристики	67		
4 Первое использование	68		

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.
- Этот прибор предназначен для использования на высоте до 2500 метров над уровнем моря.
- **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 пользователей 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 любимицы 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 заzemленной 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 фирмам-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, расшатанную или розетку или вне розетки. 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.
- Запрещено переносить устройство, если в нем есть вода. Перед транспортировкой убедитесь, что в изделии нет воды.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и в плотную 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.
- 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 открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- 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 со-



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!

прикасается 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 легко воспламеняющиеся 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 скиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Страйтесь 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 информациюсмотрите 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 температу-

рах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламеняться. 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 помести-те в разогретую духовку.

- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных эле-ментов духовки и препят-ствования потоку горячего воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контей-неров. Не используйте жиро-непроницаемую 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 пред-варительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не ле-тал из-за циркуляции возду-ха внутри духовки.
- Покрывайте только необхо-димую поверхность внутри поддона.
- После каждого использова-ния поддон следует очи-щать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные ма-териалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости,

капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.

- При открытии крышки изде-лия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элемен-тами и воспламеняться.
- При использовании решетча-того гриля противень следу-ет 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 гриля. Горячие по-верхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гри-ля, несет опасность возник-новения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходя-щую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней ча-сти гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Паровая система

- При приготовлении на пару открытие дверцы может при-вести к выходу пара, что со-

здаёт риск ожогов. Будьте осторожны при открытии двери.

- Если влага остается в духовке после приготовления на пару, это может вызвать коррозию. После приготовления дайте духовке высохнуть. Не храните влажные продукты в духовке в течение длительного времени.
- При извлечении продуктов после приготовления на пару из принадлежностей может вытечь горячая жидкость, будьте осторожны.
- При приготовлении пищи с помощью пара рекомендуется добавить столько воды, сколько указано в таблице приготовления.
- Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.
- Не используйте аксессуары, способные испаряться во время приготовления.
- Будьте осторожны, чтобы не проливать воду на поверхность духовки и нежелательные поверхности при снятии или установке резервуара для воды.



1.11 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.
- После каждого приготовления на пару оставшаяся вода в емкости для воды должна быть слита, а емкость для воды необходимо очистить. Использование воды, оставленной в камере при следующем приготовлении пищи, приводит к проблемам с точки зрения гигиены.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрическо- го и электронного оборудо- вания) и утилизация отрабо- тавшего 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 ис- пользования некоторых вредных ве- ществ 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 квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

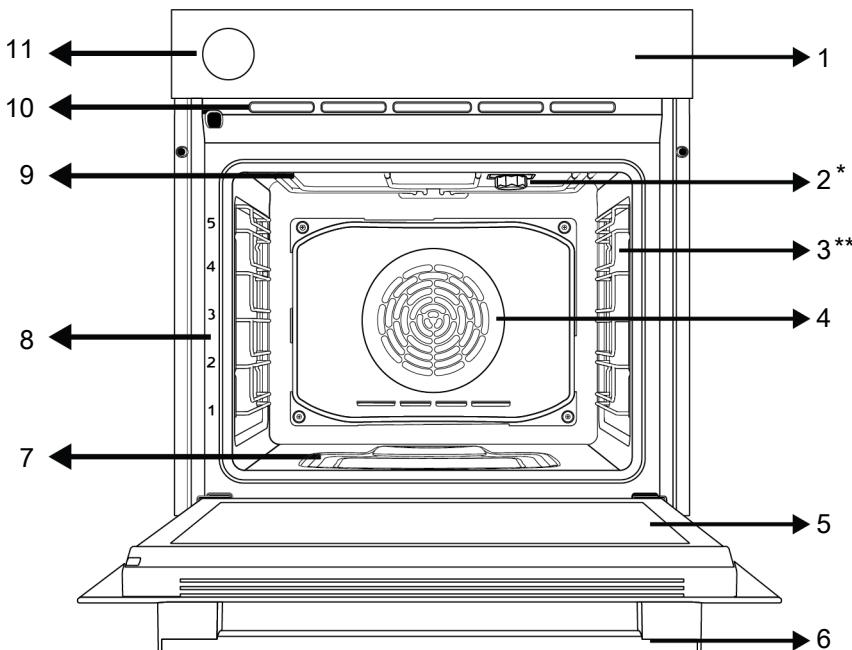
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- 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 печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Страйтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, поменяя блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оп-

тимизируется для экономии энергии в режиме "Эко вентилятор с нагревом", и эта температура может отличаться от показанной на экране.

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 Емкость для воды для приготовления с паром | 8 Уровень расположения противня |
| 9 Верхний нагреватель | 10 Вентиляционные отверстия |
| 11 Резервуар для воды | |

* 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 не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими.

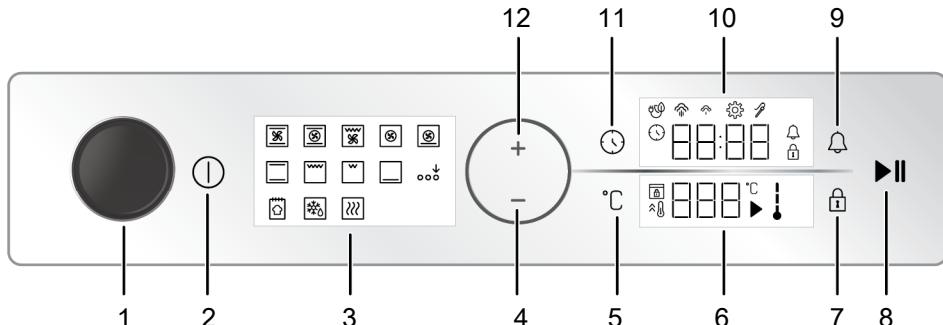
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

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.

RU

3.2.1 Панель управления



- 1 Резервуар для воды
2 Клавиша вкл./выкл.
3 Дисплей функций
5 Кнопка настройки температуры
7 Кнопка блокировки кнопок
9 Кнопка звукового таймера/будильника
11 Кнопка времени и настроек

- 2 Клавиша вкл./выкл.
4 Кнопка "Уменьшить"
6 Область индикатора температуры
8 Кнопка запуска/остановки выпечки
10 Область индикатора таймера/продолжительности
12 Кнопка "Увеличить"

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

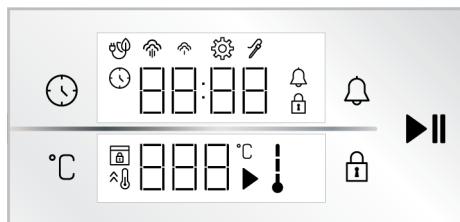
Индикатор внутренней температуры духовки

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается символ, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

Дисплей функций

Рабочие функции вашей духовки расположены на дисплее функций на вашей духовке. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции, расположенные на дисплее, являются схематическими, они могут отсутствовать в вашем устройстве. Функции вашего продукта описаны в разделе «Рабочие функции духовки».

Области индикаторов:



Кнопки :

: Кнопка времени и настроек

: Кнопка настройки температуры

: Кнопка блокировки кнопок

: Кнопка звукового таймера/будильника

: Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

: Символ времени выпечки/времени суток

: Символ звукового таймера/будильника

: Символ настроек

: Символ блокировки кнопок

: Символ выпечки с эко-вентилятором

: Символ низкого уровня пара *

: Символ высокого уровня пара *

: Символ термощупа *

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

Область индикатора температуры :

: Символ выпечки

: Символ температуры

: Символ температуры в духовке

: Символ быстрого нагрева (бустера)

: Символ блокировки двери *

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

3.3 Функциональные возможности духовки

На 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 функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	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 с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция / Airfry	40-280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях. Благодаря быструму распределению воздуха с помощью этого интенсивного режима запекания вы сможете приготовить блюда с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла. Подробную информацию смотрите в разделе Airfry.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше. Использование этой функции описано в разделе «Работа блока управления духовкой».

	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пиццы используется только один противень. Эта функция также должна использоваться для приготовления пищи с помощью пара.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для приготовления хлеба. Входящая заданная температура и время не могут быть изменены.
	Активация дополнительных режимов	-	Используется для активации рабочих функций, которые не отображаются при запуске на дисплее функций.

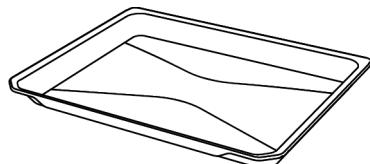
3.4 Аксессуары для устройства

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

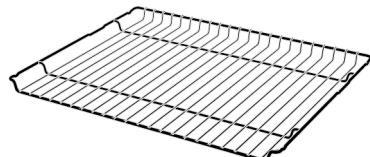
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



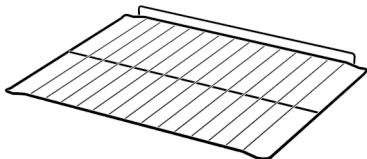
Решетка

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

На моделях с металлическими направляющими :



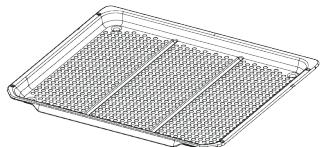
На моделях без металлических направляющих :



Противень для жарки с барьерным покрытием (Airfry)

Используется для приготовления блюд с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла.

Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.

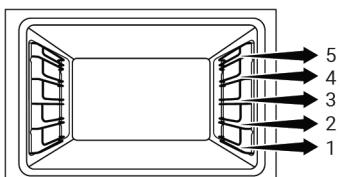


3.5 Использование аксессуаров устройства

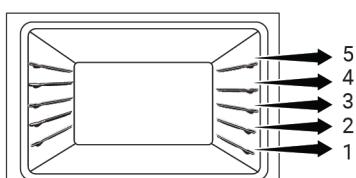
Уровни для приготовления

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 :



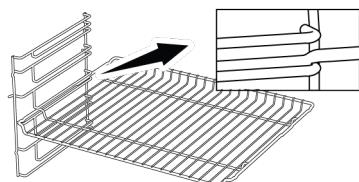
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

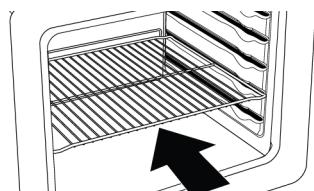
На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль 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 :

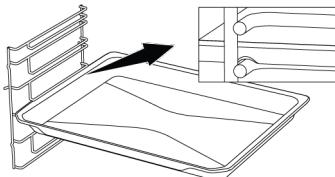
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

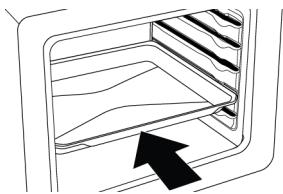
На моделях с металлическими направляющими :

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 :

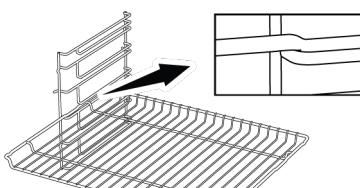
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



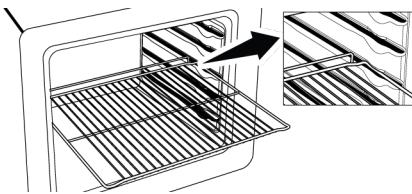
Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлическими направляющими. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

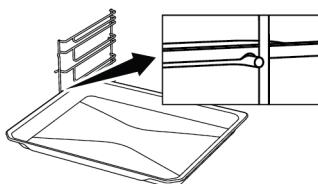


На моделях без металлических направляющих :



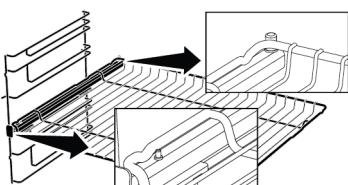
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

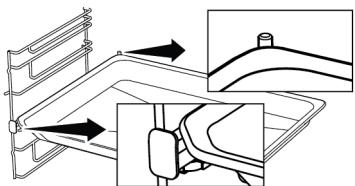
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющими. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



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).





RU

3.6 Технические характеристики

RU

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 mm ²
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 вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3- Вентилятор нижнего / верхнего нагрева , 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

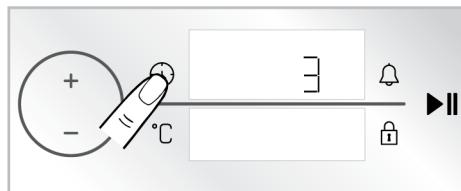
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Настройка таймера

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

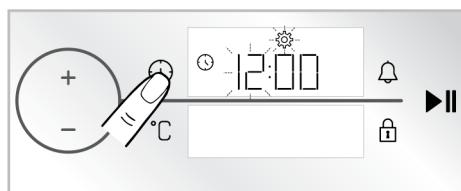
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



2. Нажмите кнопку один раз, чтобы активировать поле таймера.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Нажмите / , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.

i Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с времени, установленного в процессе обработки пищи. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».

i В случае длительного отключения электроэнергии настройка времени суток отменяется. 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 рабочую функцию, 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.

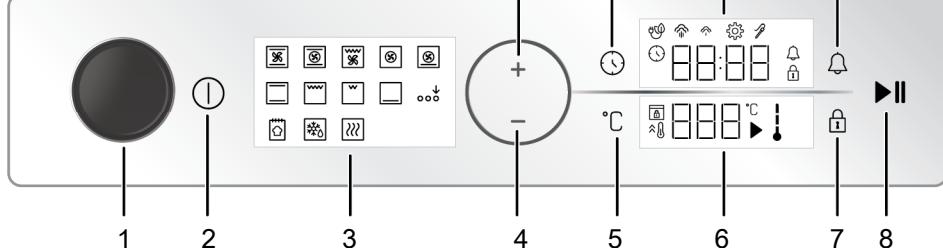
5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить

сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождав некоторое время.

- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется символ , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе "Настройки".



- 1 Резервуар для воды
- 2 Клавиша вкл./выкл.
- 3 Дисплей функций
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Кнопка блокировки кнопок
- 6 Кнопка звукового таймера/будильника
- 7 Кнопка запуска/остановки выпечки
- 8 Кнопка "Увеличить"
- 9 Кнопка времени и настроек
- 10 Кнопка "Уменьшить"
- 11 Кнопка времени и настроек
- 12 Кнопка "Время/настройки"

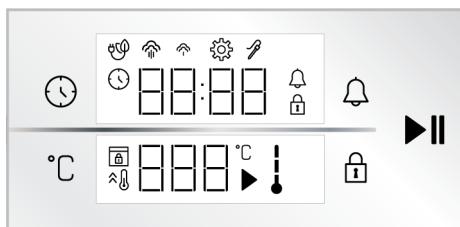
- 2 Клавиша вкл./выкл.
- 4 Кнопка "Уменьшить"
- 6 Область индикатора температуры
- 8 Кнопка запуска/остановки выпечки
- 10 Область индикатора таймера/продолжительности
- 12 Кнопка "Увеличить"

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

Область индикатора температуры :

- ▶ : Символ выпечки
- °C : Символ температуры
- ↓ : Символ температуры в духовке
- 焜 : Символ быстрого нагрева (бустера)
- 🔒 : Символ блокировки двери *

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



Кнопки :

- ⌚ : Кнопка времени и настроек
- °C : Кнопка настройки температуры
- 🔒 : Кнопка блокировки кнопок
- 🔔 : Кнопка звукового таймера/будильника
- ▶▶ : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- 🕒 : Символ времени выпечки/времени суток
- 🔔 : Символ звукового таймера/будильника
- ⚙️ : Символ настроек
- 🔒 : Символ блокировки кнопок
- 焜 : Символ выпечки с эко-вентилятором
- 媪 : Символ низкого уровня пара *
- 媪 : Символ высокого уровня пара *
- ⚡ : Символ термощупа *

Включение духовки

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
- ⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал звукового таймера можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.

i Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 5 минут, а на дисплее отображается время суток.

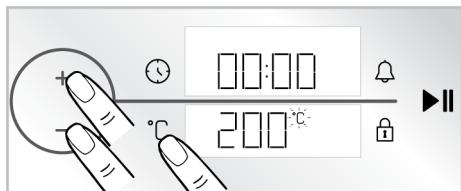
Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочего режима духовки

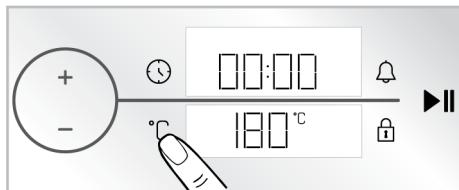
Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашему блюду, в качестве примера режим “Верхний и нижний нагрев” и настройки 180°C показаны на изображениях.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите на рабочий режим, который вы хотите активировать на дисплее режимов.
3. Если режима, который вы желаете активировать, нет числе первых рабочих режимов, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих режимов, нажав на «Активация дополнительных режимов».
4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранного вами режима приготовления. Нажмите кнопку °C, чтобы изменить эту температуру.
⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.
5. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки +/−.

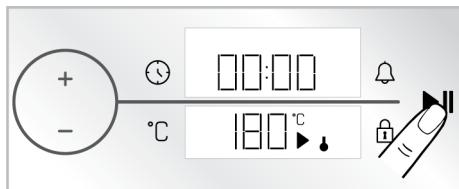


При изменении режима приготовления после изменения предварительно заданной температуры рабочего режима на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранного режима приготовления, отображается самая высокая температура для данного режима.

6. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.
⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



7. После настройки рабочего режима и температуры коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.



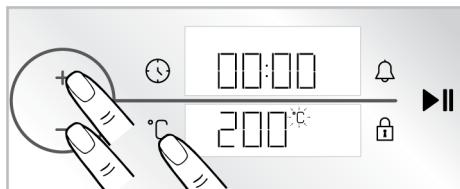
- ⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранном режиме и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ! и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ ! температуры духовки. Духовой шкаф не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите

кнопку **►||**, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку **①**, чтобы полностью выключить духовку.

Выпечка путем установки времени выпечки;

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и режим приготовления, необходимый для вашего блюда, и установив время выпечки по таймеру. В качестве примера режим “Верхний и нижний нагрев”, настройки 180 °C и 45 минут показаны на изображениях.

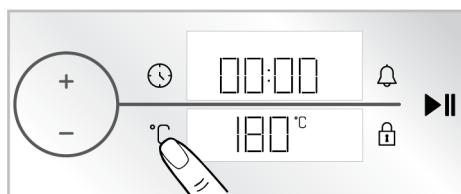
1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку **①**.
2. Нажмите на режим, который вы хотите активировать на дисплее функций.
3. Если режима, который вы желаете активировать, нет числе первых рабочих режимов, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд режимов приготовления, нажав на «Активация дополнительных режимов».
4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранного вами режима приготовления . Нажмите кнопку **°C**, чтобы изменить эту температуру.
⇒ Символ **°C** мигает на дисплее температуры.
5. Установите желаемую температуру запекания, нажимая кнопки **+/-**.



При изменении рабочего режима после изменения предварительно заданной температуры режима приготовления на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранного режима, отображается самая высокая температура для этого режима приготовления.

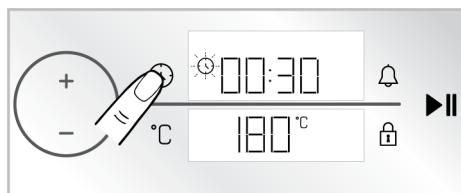
6. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку **°C**.

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ **°C**.



7. Коснитесь клавиши **②** один раз для установки времени выпечки.

⇒ Установленное значение 30 минут отображается на дисплее таймера/продолжительности, и мигает символ **②**.



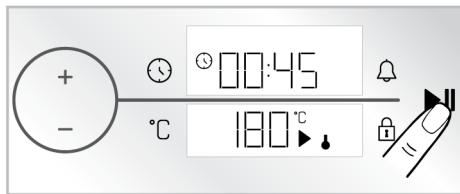
Чтобы быстро отрегулировать время выпечки, вы можете активировать время выпекания в течение 30 минут, нажав ручку управления духовкой или коснувшись кнопки **②** после того, как функции работы и температура установлены, и вы можете изменить время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

8. Установите время запекания, нажав **+/-**. Подтвердите настройку, нажав кнопку **OK**.



i Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

9. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки **►||**, чтобы начать выпечку.



⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранном режиме приготовления и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени выпечки. На дисплее температуры отображаются символы **!** и **►**. Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ **!** температуры духовки. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст **«Конец»**, таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

10. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки **►||** во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит работать. Выключите духовку, нажав на

кнопку **①**. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

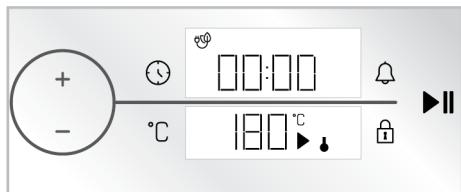
RU

Эко вентилятор с нагревом

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования «Конвекция» в диапазоне 160 - 220°C. Но при этом время запекания будет немного больше.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку **①**.
2. Нажмите и удерживайте рабочий режим «Конвекция» на дисплее функций 3 секунды.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ **«Ф»** и активируется функция «Эко вентилятор с нагревом».



3. Установленную температуру и время запекания можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем можно начать запекание.

⇒ В режиме «Эко вентилятор с нагревом» лампа горит меньше, чем при другом режиме приготовления, за счет экономии энергии во время запекания.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть режим «Функция для выпечки хлеба», специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла

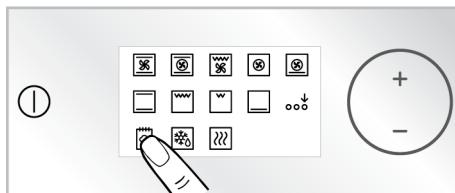
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

Для верха теста

- 2 чайные ложки подсолнечного масла

Подготовка

1. Просеять муку в глубокую тару. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. Сделайте колодец в середине муки, добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Теплая вода заливается постепенно, начиная с боковых сторон емкости.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Поверните тесто, которое было замешано, несколько раз вручную и положите его в контейнер. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом.
5. Накрыв тесто пищевой пленкой, накройте его толстой тканью и оставьте бродить при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродило в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом. Дайте тесту подняться еще на 30 минут при комнатной температуре.
7. Поместите противень для духовки на третий уровень направляющих духовки.
8. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
9. Активируйте рабочие режимы нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.
10. Коснитесь кнопки «Функция для выпечки хлеба» на дисплее функции.



RU

11. Начните запекание, коснувшись кнопки ►||.



12. По окончании времени запекания раздается звуковой сигнал в течение одной минуты. При нажатии кнопки ① выключится духовой шкаф. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

5.3 Приготовление с паром

В вашей духовке есть функция приготовления с добавлением пара. Лучшие результаты выпекания достигаются при использовании функции подачи пара. Функция подачи пара обеспечивает более яркую поверхность кондитерских изделий, более хрустящую корочку и больший объем. Кроме того, помощь пара снижает потерю влаги продуктов питания, таких как мясо, и позволяет им быть приготовленными более сочным внутри и более вкусным.

Общие предупреждения

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве.
- Емкость резервуара для воды 250 мл. Не помещайте более 250 мл воды в резервуар для воды во время выпечки.
- Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать,

когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

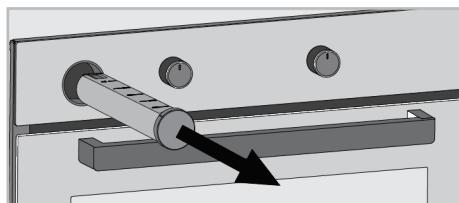
- При открывании дверцы духовки находитесь на достаточном удалении, так как во время и после приготовления с использованием пара могут выходить пар и горячий воздух. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызывать образование накипи.
- Если ваш продукт оснащен термощупом, перед приготовлением на пару убедитесь, что крышка термощупа закрыта. В противном случае возможна утечка пара из патрубка термощупа.

Для приготовления с паром:

1. Начните запекание после изучения таблицы для приготовления с паром и установки функции, температуры и времени в соответствии с блюдом, которое вы хотите приготовить. Вы можете определить количество добавляемой воды, температуру, функцию и время запекания, которых нет в таблице.
2. Поместите блюдо в духовку на рекомендованный уровень.
3. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки, когда придет время добавления воды, согласно таблице запекания.

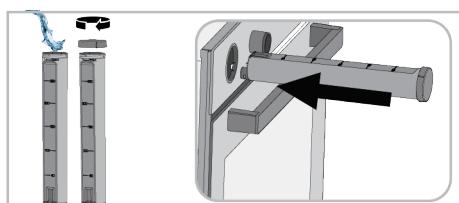


4. Извлеките резервуар для воды из паза.



5. Откройте крышку резервуара для воды и залейте количество воды, указанное в таблице по запеканию.

i Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



6. Закройте крышку и установите резервуар для воды на место. Полностью задвиньте резервуар для воды.

⇒ Вода в резервуаре для воды начинает медленно стекать к нижней части духовки, а ваше блюдо подвергается обработке паром.

7. После завершения выпечки выключите духовку, установив регуляторы функции и температуры в положение OFF (ВЫКЛ.).

i Если вода остается на дне духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае вода, оставшаяся на дне духовки, может вызвать образование накипи.

5.4 Настройки

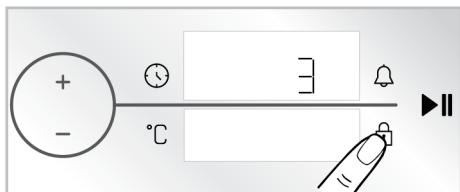
RU

i Обратный отсчет 3-2-1 отображается на дисплее в меню или настройках, которые должны быть активированы нажатием в течение длительного периода времени. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

Активация блокировки клавиш

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от вмешательства.

- Нажимайте клавишу и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .



- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .



i При активации блокировки клавиш нельзя использовать клавиши блока управления. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

- Нажимайте клавишу и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ и деактивируется блокировка клавиш.

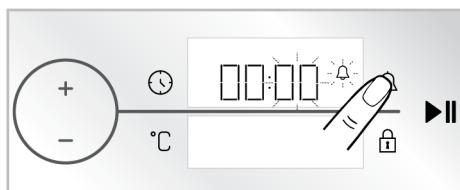
Установка будильника

Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. 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.

i Максимальное время сигнала звукового оповещения может составлять 23 часа 59 минут.

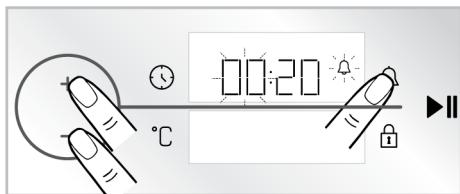
- Нажмите кнопку один раз, чтобы установить период срабатывания будильника.

⇒ Минутное поле и символ начинают мигать на дисплее таймера/продолжительности.



- Сначала установите время в минутах, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле таймера, нажав клавишу один раз.

2. Установите время, нажав кнопки / . Нажмите еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.

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

i Если время сигнала звукового оповещения и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее таймера/продолжительности отображается более короткое время.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.
⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

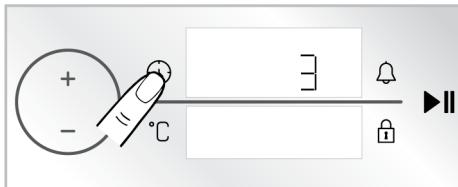
1. Нажмите кнопку один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.
⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .
2. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет «00:00».

Настройка громкости

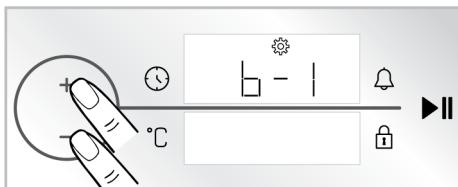
Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

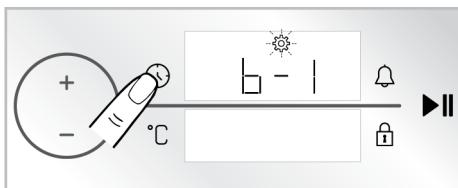


2. Нажимайте клавиши /, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится **b-1** или **b-2**.



3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



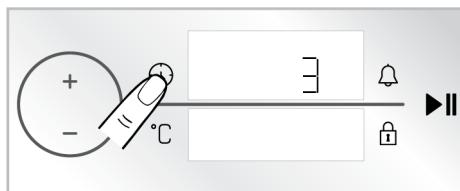
4. Установите желаемый тон, нажимая кнопки /.
5. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

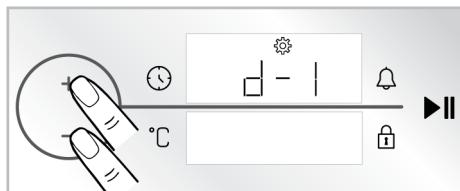
Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

- Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

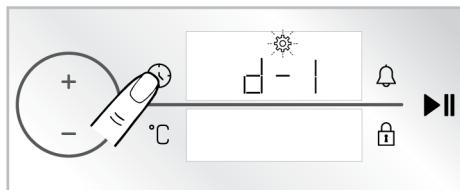


- Нажмайте клавиши , пока на дисплее не появится **d-1**, **d-2** или **d-3**.



- Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



- Установите желаемый период, нажимая кнопки .

- Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

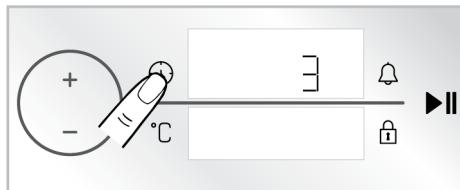
Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустера)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева.

Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, духовой шкаф должен быть выключен.

- Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

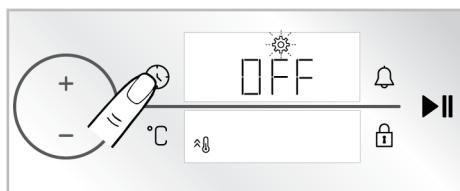


- Коснитесь кнопок и удерживайте их, пока на дисплее не появится символ и сообщение “**OFF**” (ВЫКЛ.).

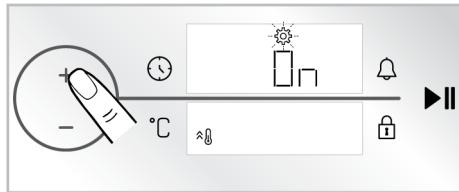


- Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку .

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



4. + С помощью кнопки установите настройку «OFF» (ВЫКЛ.) в положение «ON» (ВКЛ.) на дисплее.



5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .

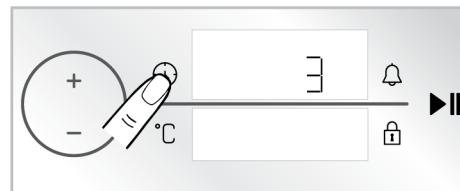
i Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив настройку «OFF» (ВЫКЛ.) вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

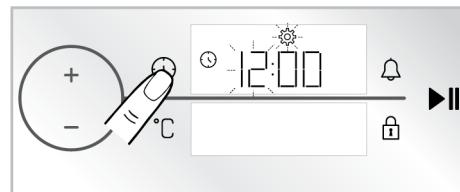
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



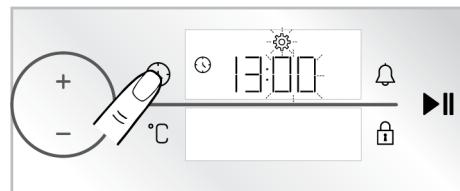
2. Нажмите кнопку один раз, чтобы активировать поле таймера.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Нажмите / , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.

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 по-дальше.
- 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 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, предпочтите 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 ° С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° С.
- 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 ° С 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 обжарено на поверхности, 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 запеканки

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
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 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
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
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	3	170	50 ... 65
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	250	5 ... 15
Блюдо	Стандартный противень *	Функция 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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	40 ... 50
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.

Таблица приготовления с функцией управления "Эко вентилятор с нагревом"

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом".
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Если дверь не бу-

дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме "Эко вентилятор с нагревом".

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень *	3	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный противень *	3	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	35 ... 45

*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, проправьте 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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	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.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "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 огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. 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 кусочеков.
- 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

Пища	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

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

6.1.4 Приготовление с паром

Общая информация

- Приготовление с паром возможно только при использовании функций приготовления с паром, указанных в руководстве. См. раздел Рабочие функции духовки для получения информации о функциях приготовления с паром.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духов-

ку после предварительного нагрева. Продолжительность, указанная во время подачи воды, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

- Таблица приготовления содержит проверенные производителем рекомендации по приготовлению. Вы можете задать количество воды, температуру, функцию и время приготовления с паром, которых нет в таблице.
- Готовьте с паром с одним противнем.

Предложения по выпечке с одним противнем - Функция "3D"

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время за-бора воды (минут)**	Время выпекания (мин) (прибл.)	Приблизительная масса пищи (г)
Цельный хлеб	Стандартный противень *	2	200	200	после предварительного подогрева	30 ... 40	820
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	2	25 минут 250/макс., после 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребристый стейк (цельные куски)	Стандартный противень *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Рульки из баранины с овощами	Стандартный противень *	3	170	250+250***	после предварительного подогрева	90 ... 110	2000
Булочка дрожжевая	Стандартный противень *	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	1200
Ватрушка	Стандартный противень *	3	120	150	перед предварительным нагревом	50 ... 60	1450
Куриные голени	Стандартный противень *	3	200	150	после предварительного подогрева	25 ... 35	800
Печенный картофель	Стандартный противень *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Гамбургерный хлеб	Стандартный противень *	3	180	150	после предварительного подогрева	20 ... 30	800
Лосось с овощами	Стандартный противень *	3	180	100	после предварительного подогрева	25 ... 35	500

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

*** Добавьте еще 250 мл воды в середине времени приготовления.

6.1.5 Режим приготовления с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла

С помощью функции Airfry вы можете приготовить блюда с золотистой хрустящей корочкой без добавления масла.

Общие предупреждения

- Для использования функции Airfry пожалуйста, обратитесь к рекомендованной таблице по выпечке.
- Для этой функции используйте противень для жарки (Airfry), входящий в комплект поставки.
- Для хорошего результата жарки поместите продукты на поднос для жарки так, чтобы они не перекрывались.
- Поместите обычный противень на нижний уровень направляющих, чтобы в него стекал лишний сок и масло во время приготовления масла во время жарки. Поместите термостойкую бумагу для выпечки или аналогичный материал, рекомендованный для использования в духовке, внутрь вставленного поддона.
- Если не используется поддон на нижней полке, капающее масло или другие вещества из продуктов могут вызвать сильный дым и даже пламя.
- Вы можете использовать функцию "Функция "3D"" для ускорения времени предварительного нагрева. Переключитесь на функцию "Airfry" после завершения предварительного нагрева.

Стол для жарки - "Airfry"

Пища	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)	Рекомендуемое количество
Картофель домашний *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Замороженный картофель **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Куриная ножка / Крыло	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Куриная грудка	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Курица целиком	Airfry	3	15 минут 250/ max после 190	60 ... 80	1800-2000
Замороженный наггетс **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Тефтели	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 количество
Цельная рыба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 количество
Замороженная хрустящая рыба ** (Рыбные палочки)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Замороженное тесто **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 количество)
Замороженная пицца **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 количество
Сосиски	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 количество
Овощная смесь	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000

Пища	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)	Рекомендуемое количество
Маффин	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество
Фаршированный перец	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 количество

* Подержите картофель в воде 30 минут, обсушите и добавьте ¼–1 столовую ложку масла.

** Разогреть.

6.1.5.1 Функция сушки

Используйте функцию сушки для хранения и/или сушки, в том числе фруктов, овощей и трав. Используя нагреватель вентилятора и вентилятор на задней стенке духовки для оптимальной циркуляции нагретого воздуха по всей духовке, эта функция медленно удаляет влагу.

- Используйте функцию сушки для сушки продуктов, включая фрукты, овощи и травы. Сушку рекомендуется проводить при температуре от 50 до 70 °C.

- На скорость сушки влияют количество влаги, содержание сахара, размер и толщина продуктов и влажность окружающей среды.
- Нарезайте фрукты и овощи толщиной 1-2 см.
- Чтобы сохранить цвет во время сушки, дверцу духовки необходимо оставить открытой. Размещение деревянной ложки в верхнем углу между дверью и духовкой поможет держать дверь открытой. Убедитесь, что предмет, используемый для этой цели, не касается уплотнения духовки.

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблоко	Противень для жарки (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Дольки апельсина, кожура	Противень для жарки (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Лимон	Противень для жарки (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Айва	Противень для жарки (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Травы	Противень для жарки (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.6 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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	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
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
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	3	170	50 ... 65

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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
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.

RU

Гриль

Пища	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 ... 3

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

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 остывть 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 вымыть 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.

Очистка аксессуаров с изолированным покрытием

Прежде чем впервые использовать противень с изолированным покрытием, вставьте противень в духовку и включите духовку при 200 ° С на 40 минут один раз.

Для очистки аксессуаров с изолированным покрытием нельзя использовать жесткие абразивные чистящие средства. Предпочтительно очищать с помощью мягкой ткани или губки с кремовым чистящим средством для поверхностей. Поместите ваши аксессуары с изолированным покрытием в теплую воду на 10 минут после воздействия на них сложных условий приготовления (таких функций, как гриль, гриль+конвекция). Затем протрите мягкой тканью или губкой.

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 на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

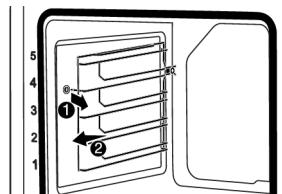
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

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:

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



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

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости ис-

пользуемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки извести при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.

i Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, скребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

Для повышения эффективности удаления накипи, которая, вероятно, появится в углублении для воды, в дополнение к вышеуказанным действиям для удаления накипи после каждого 10 применений:

Выберите рабочую функцию, при работе которой активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать при 100 °C в течение 2-3 минут. Затем выключите духовку и распылите чистящее средство

для духовки и гриля, рекомендованное на сайте для бренда вашего продукта, в углубление с водой на дне духовки и оставьте на 5 минут. Через 5 минут протрите углубление для воды в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

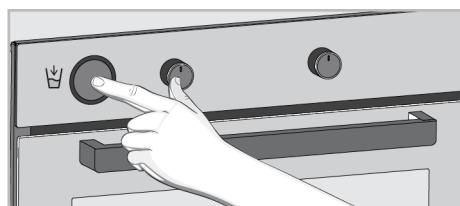
7.5 Легкая паровая очистка

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. Нажмите на резервуар для воды на панели управления духовки и извлеките резервуар из паза. Заполните резервуар 200 мл воды.



Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легко воспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.



3. Поместите резервуар для воды в паз и надавите на него. Вода начинает заполнять бассейн, расположенный на дне духовки.
4. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100 °C в течение 20 минут. Откройте дверь и протрите внутреннюю часть духовки влажной губкой или тканью. Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпуск-

кается 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.

i 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.



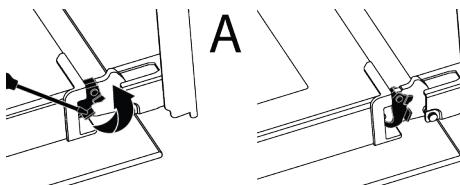
7.6 Очистка дверцы духовки

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.

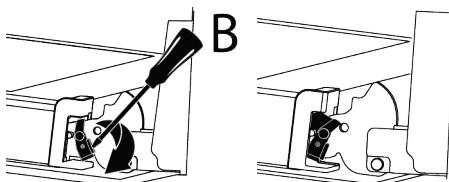
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

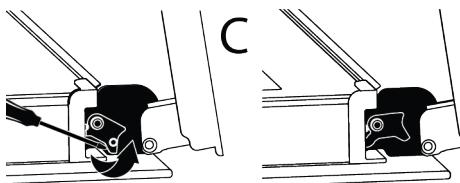
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны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



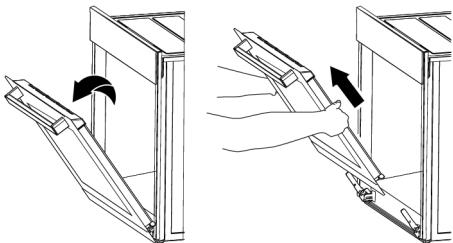
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



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



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



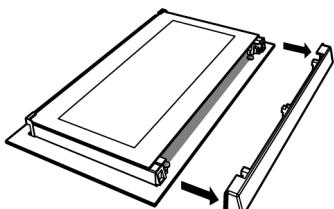
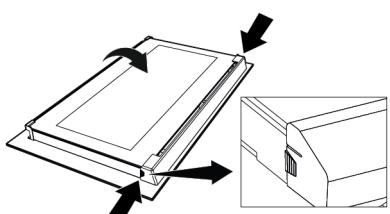
8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i 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.

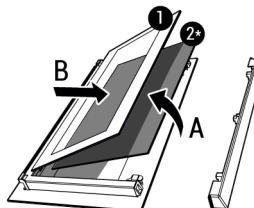
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

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 склоненный край стекла, чтобы он соответствовал склоненному 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 стеклянная дверца 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

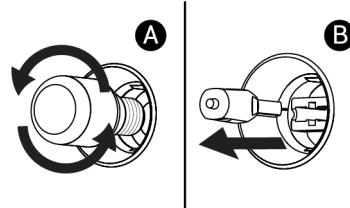
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой 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.



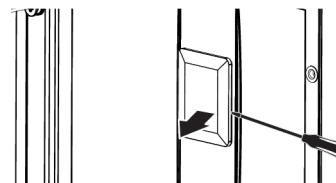
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

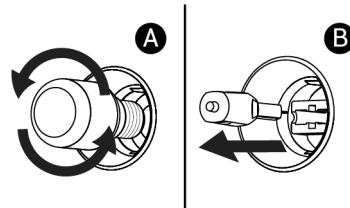
Если в вашей духовке квадратная лампа

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 Панель управления

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.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию 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.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.

(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.

После начала приготовления на дисплее мигает символ ▶ и появляется звуковое предупреждение.

- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца печи закрыта. Если неисправность не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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", 398005, 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 третья и 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.

