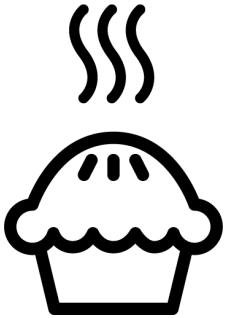
EN
RU

Oven

User Manual

Плита

Руководство по эксплуатации



ISG5F2HB

485302991_1/ EN/ RU/ R.AA/ 03.09.25 16:53
7786988383

ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ БУМАГА

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Safety While Working with Gas 7
1.5 Transportation Safety 8
1.6 Installation Safety 9
1.7 Safety of Use 10
1.8 Temperature Warnings 11
1.9 Accessory Use 11
1.10 Cooking Safety 11
1.11 Maintenance and Cleaning Safety 13

2 Environmental Instructions 13

2.1 Waste Directive 13
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 13
2.2 Package Information 14
2.3 Recommendations for Energy Saving 14

3 Your product 14

3.1 Product Introduction 15
3.1.1 Cooking unit 15
3.1.2 Hob section 15
3.2 Introduction of the oven control panel 15
3.3 Oven Operating Functions 16
3.4 Product Accessories 17
3.5 Use of Product Accessories 18
3.6 Technical Specifications 20

4 Installation 23

4.1 Right place for installation 23
4.2 Electrical connection 25
4.3 Gas connection 26
4.4 Placing the product 29
4.5 Gas Conversion 29

5 First Use 31

5.1 First Timer Setting 31
5.2 Initial Cleaning 32

6 How to use the hob 32

6.1 General information on hob usage 32
6.2 Operation of the hobs 33

7 Using the Oven 34

7.1 General Information on Using the Oven 34
7.2 Operation of the Oven Control Unit 34
7.3 Settings 36

8 General Information About Cooking 37

8.1 General Information About Baking in the Oven 37
8.1.1 Pastries and oven food 38
8.1.2 Meat, Fish and Poultry 39
8.1.3 Grill 40
8.1.4 Test foods 41

9 Maintenance and Cleaning 41

9.1 General Cleaning Information 41
9.2 Cleaning Accessories 43
9.3 Cleaning the hob 43
9.4 Cleaning the Control Panel 44
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 44
9.6 Easy Steam Cleaning 44
9.7 Cleaning the Oven Door 45
9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door 46
9.9 Cleaning the Oven Lamp 47

10 Troubleshooting 48

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas 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.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **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. Gas connections and/or electrical 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 Safety While Working with Gas

- CAUTION: The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

⚠ What to do when you smell gas!

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

⚠ 1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 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.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- 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.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- 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.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.

1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- 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.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.8 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.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.9 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.

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

⚠ 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, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

2.3 Recommendations for Energy Saving

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

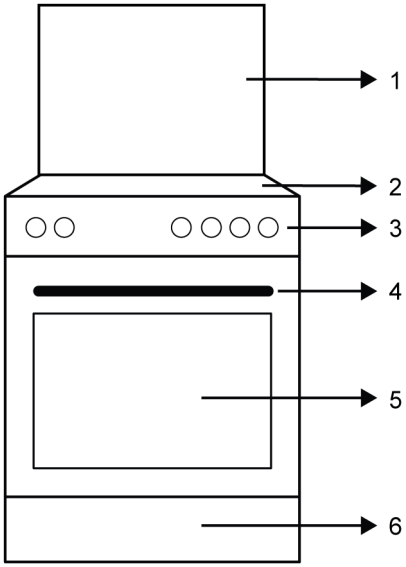
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

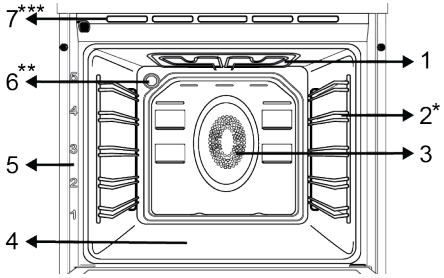
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



1 Top lid
2 Hob section
3 Control panel
4 Handle
5 Door
6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



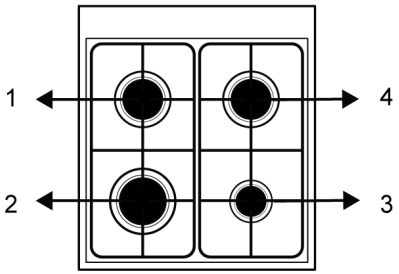
1 Upper heater
2 Wire shelves *
3 Fan motor (behind the steel plate)
4 Lower heater (under the steel plate)
5 Shelf positions
6 Lamp **
7 Ventilation holes ***

* 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.

** 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.

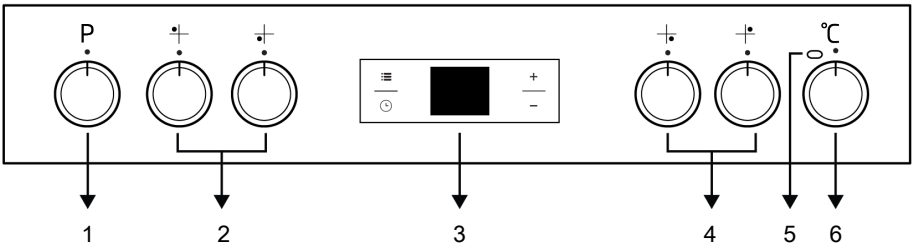
*** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.1.2 Hob section



1 Rear left - Normal burner
2 Front left - Rapid burner
3 Front right - Auxiliary burner
4 Rear right - Normal burner

3.2 Introduction of the oven control panel



1 Function selection knob
2 Hob control knobs
3 Timer
4 Hob control knobs
5 Thermostat lamp
6 Temperature knob

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

Function selection knob

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

Temperature knob

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

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

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	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.

	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/ top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	"3D" function	*	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.

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

3.4 Product Accessories

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

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

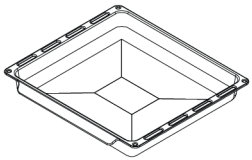
Standard tray

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



Deep tray

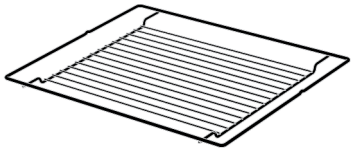
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



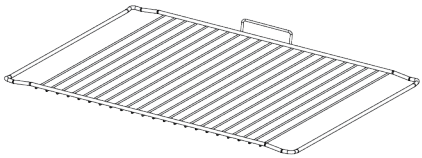
Wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

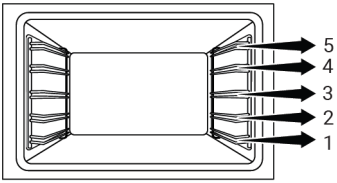


3.5 Use of Product Accessories

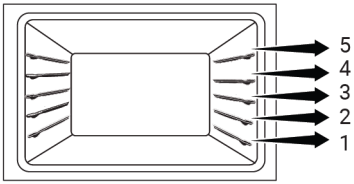
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



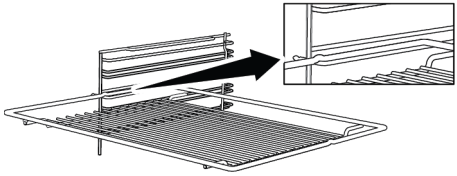
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

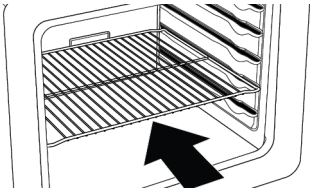
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

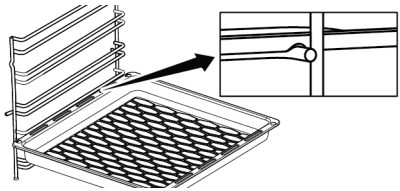
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

On models with wire shelves :

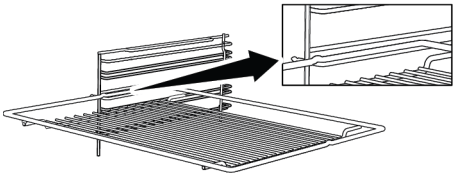
It is also important to place the trays on the side wire shelves correctly. Place the tray between the wire shelves as shown in the figure. For a good cooking performance, the tray should be placed on the wire shelf in a way that it fits into the stopper slot. It should not be placed against the rear wall of the oven by bypassing the stopper slot.



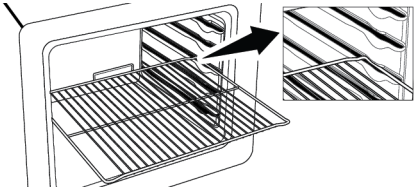
Stopping function of the wire grill

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 :

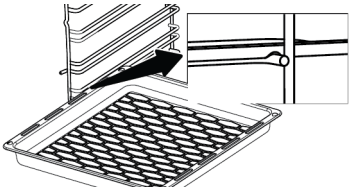


On models without wire shelves :



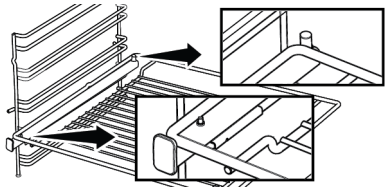
Tray stopping function - On models with wire shelves

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.

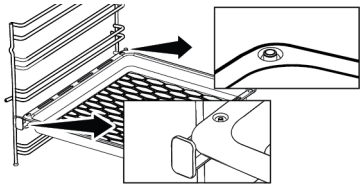


Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

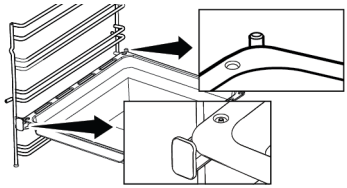
Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



Standard tray :



Deep tray / **Pastry tray** :



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /500 /600

Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1 mm2
Total power consumption (kW)	2,1
Total gas consumption (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Oven type	Multifunction oven

Cooking zones

Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:
G20 20 mbar

Category of gas product
Cat II 2H3B/P

Gas types / pressures to which the product can be converted:
G20 10 mbar
G20 13 mbar
G30 30 mbar

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 Top and bottom heating veya Fan assisted bottom/top 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.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

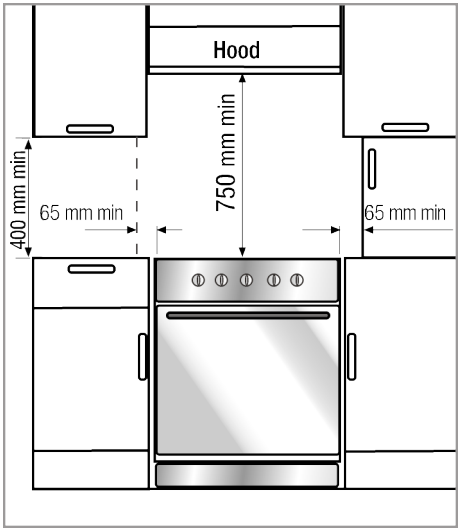
4 Installation

General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

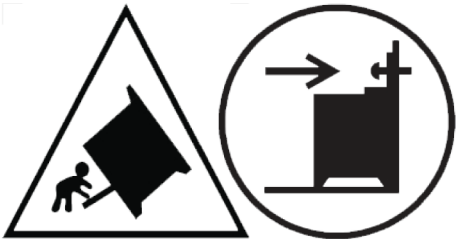
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Warning - Risk of tipping!



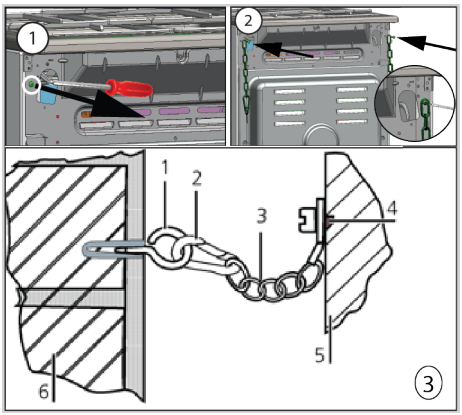
Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

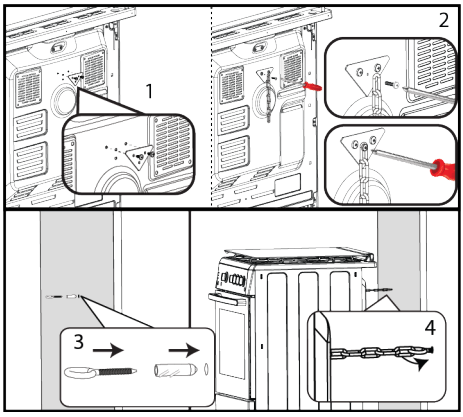


1	Hook
2	Locking mechanism
3	Safety chain
4	Firmly fix chain to product rear
5	Rear of product
6	Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved.

The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m3.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

⚠ General warnings

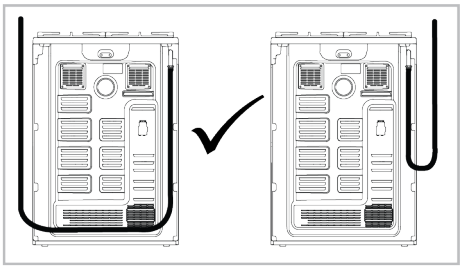
- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

Risks of fire:

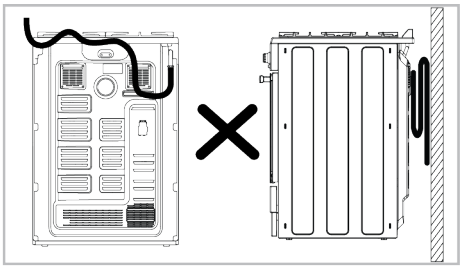
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!



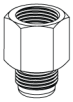
Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

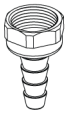
Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

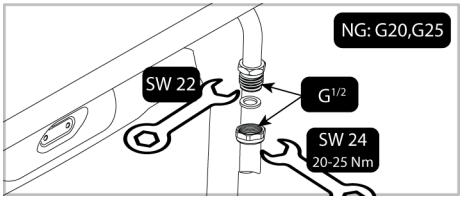


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

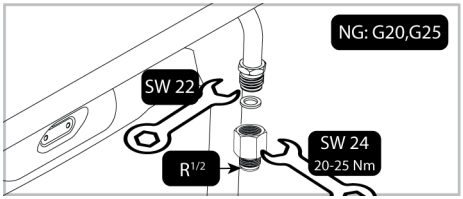


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

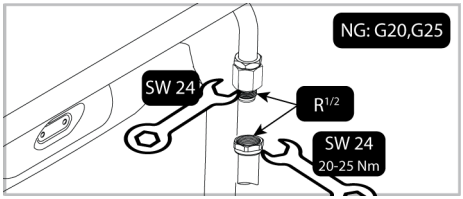
EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



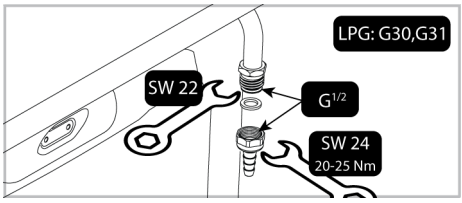
5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

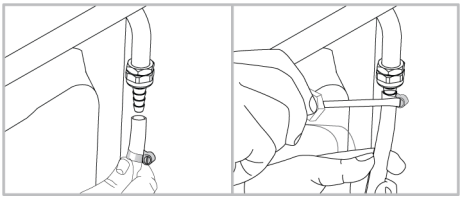
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion

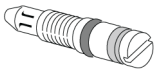
General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/ types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

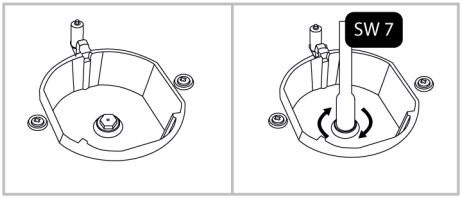


Burner injector:

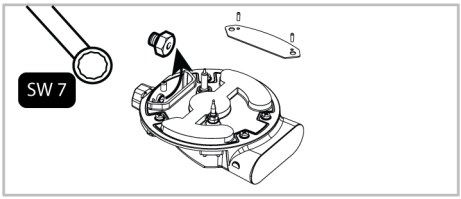


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

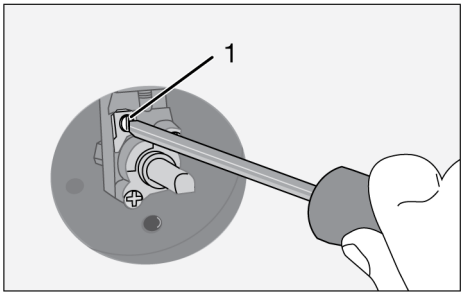
New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

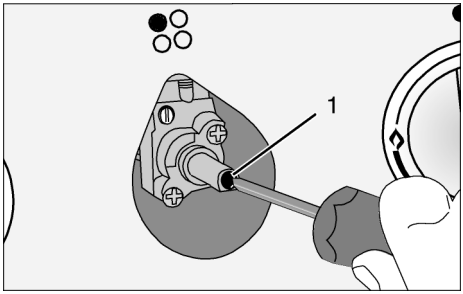
Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
   ⇨ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

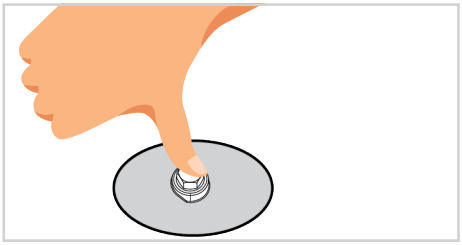


1 Flow rate adjustment screw

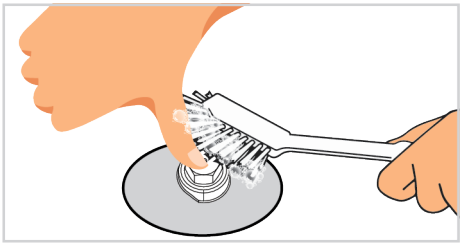
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

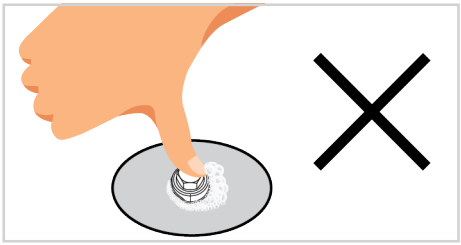
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

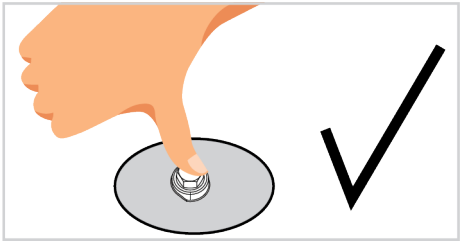


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



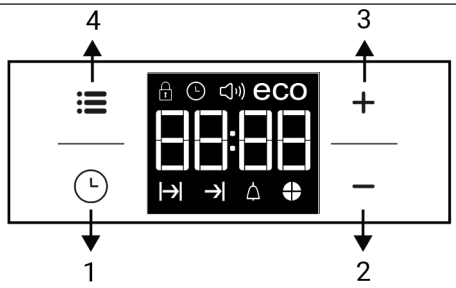


5 First Use

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

5.1 First Timer Setting

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



1 Program key
2 Decrease key
3 Increase key
4 Settings key

Display symbols

Baking time symbol

Baking end time symbol *

Alarm symbol

Time pie symbol

eco Eco mode symbol

Volume level symbol

Time of day symbol

Key lock symbol

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

While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press +/— keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

For touch control models, touch ☰ first and then use +/— to set the time of the day.

Confirm the setting by touching 🕒 symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and 🕒 symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

5.2 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.

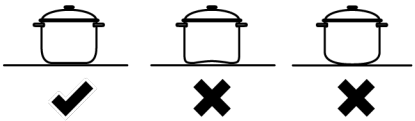
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

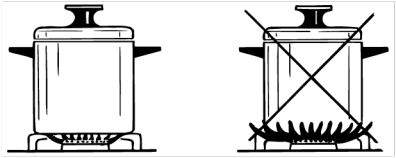
⚠ General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.

- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/ pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



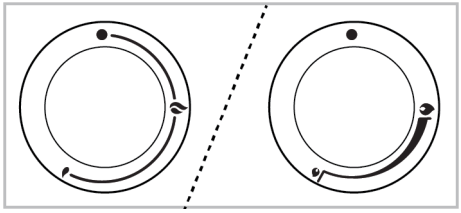
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- Small flame: Lowest gas power
- Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.

5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6. Adjust your desired power level.

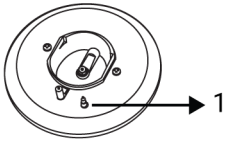
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

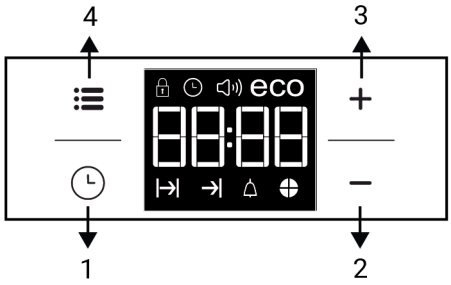
Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

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.

7.2 Operation of the Oven Control Unit



1 Program key
2 Decrease key
3 Increase key
4 Settings key

Display symbols

Baking time symbol

Baking end time symbol *

Alarm symbol

Time pie symbol

eco Eco mode symbol

Volume level symbol

Time of day symbol

Key lock symbol

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

While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Turning on the oven

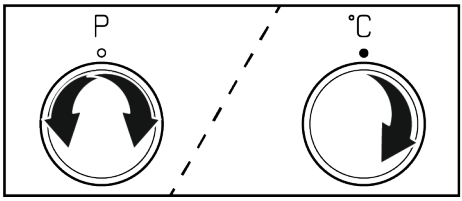
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

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

Selecting the temperature and oven operating function.

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.



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

   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Cooking by setting the cooking time;

✓ You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch ⏲ until |→| symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with +/— keys.

   ⇨ After the cooking time is set, |→| symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

   ⇨ Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.
5. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the displayed and the timer gives an audio warning.

   ⇨ Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to **"0"** (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

7.3 Settings

Activating the keylock

✓ You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.
   ⇨ **"OFF"** will appear on the display.
2. Press + to activate the key lock.
3. Once the key lock is activated, **"On"** appears on the display and the 🔒 symbol remains lit.

Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock

1. Touch ☰ until 🔒 symbol appears on display.
   ⇨ **"On"** will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the — key.

⇨ **"OFF"** will be displayed once the keylock is deactivated.

Setting the alarm clock

✓ You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display.

The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using +/— keys.

Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

⇨ 🔔 symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, 🔔 symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

⇨ Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch 🕒 until 🔔 symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold — key until "00:00" is displayed.

Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone

1. Touch ☰ until 🔊 symbol appears on display.
2. Adjust the desired alarm tone with +/— keys.
3. The tone you have set will be activated in a short time.

⇨ Selected alarm tone will appear as **"b-01"**, **"b-02"** or **"b-03"** on the display.

Changing the time of the day

✓ To change the time of the day you have previously set:

1. Touch ☰ until 🕒 symbol appears on display.
2. Set the time of the day with +/— keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.
This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.
   ⇨ **"Off"** will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching + key.
   ⇨ Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the **eco** symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch ☰ symbol until **eco** symbol appears on display.
   ⇨ **"On"** will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching — key.
   ⇨ **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.

Setting the screen brightness It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

1. Touch ☰ until **"d-01"** or **"d-02"** or **"d-03"** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with +/— keys.
   ⇨ The time you have set will be activated in a short time.

8 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.

8.1 General Information 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.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- 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 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.

8.1.1 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

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	175	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	175	30 … 50
Cakes in cooking paper	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160 - 170	20 … 30
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	180 - 200	10 … 20
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	160 - 170	20 … 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	20 … 30
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	190	20 … 35
Leaven	Standard tray *	Top and bottom heating	3	190	20 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	25 … 45
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	1	200	10 … 20

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.

8.1.2 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	2	25 mins. 220/ max, after 180 … 190	80 … 100
Leg of Lamb (casserole)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	25 mins. 220/ max, after 190	70 … 90
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	55 … 65

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	"3D" function	2	15 mins. 220/ max, after 180 … 190	50 … 65
Turkey (meat cubes)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	25 mins. 220/ max, after 190	70 … 120
Turkey (meat cubes)	Standard tray *	"3D" function	2	25 mins. 220/ max, after 180 … 190	60 … 100
Fish	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 … 30
Fish	Standard tray *	"3D" function	3	200	20 … 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.

8.1.3 Grill

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

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

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

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C) *	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250/max	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250/max	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	25 … 35
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250/max	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250/max	25 … 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C) *	Baking time (min) (approx.)
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250/max	25 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	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. * If the grill temperature cannot be adjusted in your product, your grill function will work at the maximum temperature value.				

8.1.4 Test foods

Cooking table for test meals

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

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	25 … 35
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn the food after 2/3 of the total grilling time.				

9 Maintenance and Cleaning

9.1 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.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob

zones, clean any overflown fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

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.

9.2 Cleaning Accessories

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

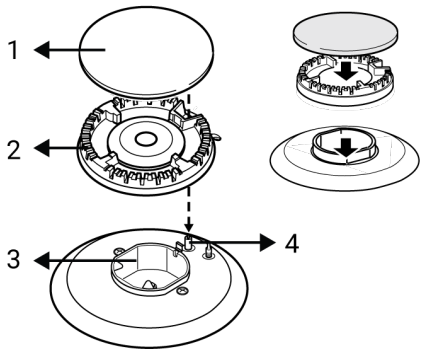
9.3 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



1 Burner cap
2 Burner head
3 Burner chamber
4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 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.

9.5 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.

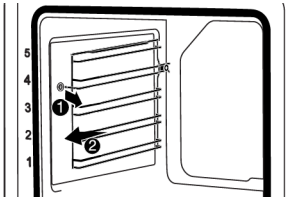
Cleaning the side walls of the oven

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.



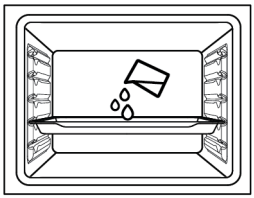
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Easy Steam Cleaning

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 300 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

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



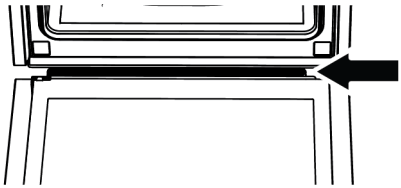
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 25 minutes.

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

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

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

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



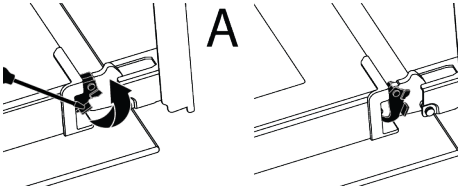
9.7 Cleaning the Oven Door

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

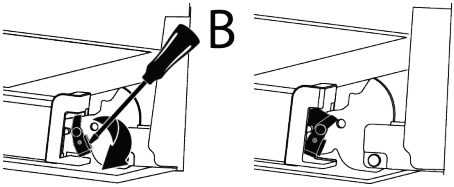
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

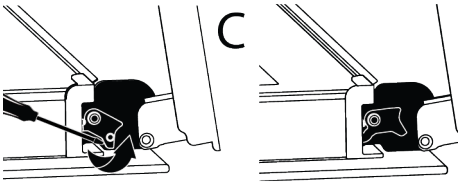
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



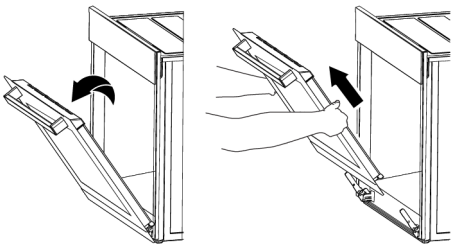
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



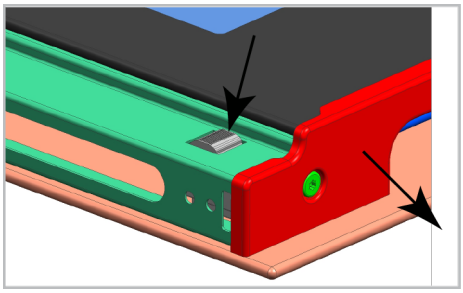
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

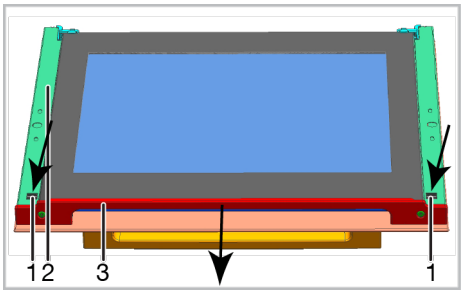
To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

9.8 Removing the Inner Glass of The Oven Door

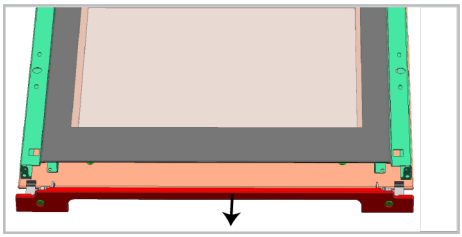
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

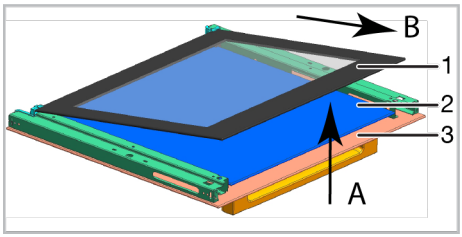




1 Tab
2 Frame
3 Profile

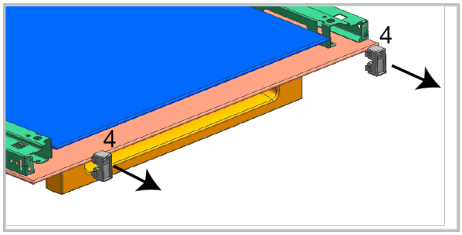


2. As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel*
3 Outer glass panel
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

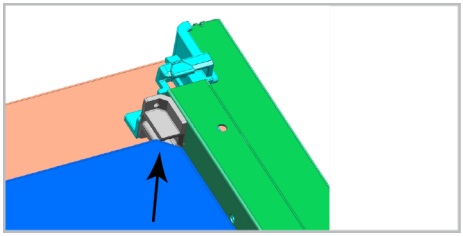
3. As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **"A"** and pull it out in direction **"B"**
4. If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



4 Glass holder connecting element*
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

5. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
6. As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



7. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
8. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
10. Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

9.9 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

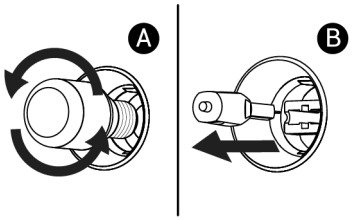
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with 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.



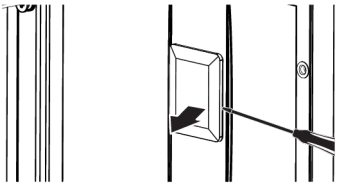
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



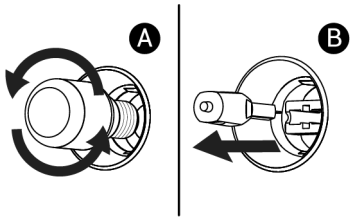
4. Refit the glass cover.

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.

10 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.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

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.Metallurgov, 2

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

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

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

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,
Vă mulțumim că ați ales acest Indesit produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.
Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.
Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:


Опасность, способная привести к смерти или травме.


Важная информация и полезные советы по использованию.


Прочтите руководство пользователя.


Горячая поверхность.

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

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности 52

1.1 Использование по назначению 52
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных..... 53
1.3 Электробезопасность..... 54
1.4 Безопасность при работе с газом 55
1.5 Безопасность при транспортировке 57
1.6 Меры безопасности во время монтажа 58
1.7 Безопасность использования ... 59
1.8 Предупреждения о температуре 60
1.9 Использование аксессуаров 61
1.10 Безопасность во время приготовления 61
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки..... 63

2 Руководство по окружающей среде 63

2.1 Директива по отходам 63
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора..... 63
2.2 Информация об упаковочном материале 64
2.3 Советы по энергосбережению.. 64

3 Ваш прибор 64

3.1 Описание изделия 65
3.1.1 Варочный блок 65
3.1.2 Секция варочной панели 65
3.2 Знакомство с панелью управления духовкой 65
3.3 Функциональные возможности духовки 66
3.4 Аксессуары для устройства 67
3.5 Использование аксессуаров устройства 68
3.6 Технические характеристики 71

4 Установка 74

4.1 Правильное место для установки..... 74
4.2 Подключение к электросети 76
4.3 Подключение к газовой магистрали 77
4.4 Размещение продукта 80
4.5 Переход на другой вид газа 81

5 Первое использование..... 83

5.1 Настройка таймера 83
5.2 Первичная очистка..... 84

6 Правила эксплуатации варочной панели 85

6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности 85
6.2 Работа варочных панелей..... 85

7 Использование духовки..... 86

7.1 Общие сведения об использовании духовки 86
7.2 Работа блока управления духовкой..... 87
7.3 Настройки 88

8 Общая информация о кулинарии 90

8.1 Общая информация о выпечке в духовке 90
8.1.1 Выпечка и блюда в духовке ... 90
8.1.2 Мясо, Рыба и Птица..... 92
8.1.3 Гриль..... 94
8.1.4 Продукты для тестирования .. 95

9 Техническое обслуживание и чистка..... 95

9.1 Общая информация об очистке 95
9.2 Аксессуары для очистки 97
9.3 Очистка варочной поверхности 97
9.4 Очистка панели управления ... 98
9.5 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).... 98
9.6 Легкая паровая очистка..... 99
9.7 Очистка дверцы духовки 99
9.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки 100
9.9 Чистка лампы духовки 101

10 Панель управления..... 102

RU

1 Инструкция по технике безопасности

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

1.1 Использование по назначению

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

1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание 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.
- Электротехнические изделия и/или изделия с газом опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поворачивайте ручки кастрюль и сковородок в сторону столешницы, чтобы дети не могли схватиться за них и обжечься.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Когда дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на ней. Вы можете вызвать опрокидывание духовки или повреждение дверных петель.
- Перед утилизацией продукта:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.

4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.

1.3 Электробезопасность

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

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

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, 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 работе с газом

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Использование газовых продуктов для приготовления пищи вызывает образование веществ, выделяющихся в результате тепла, влажности и горения в помещении. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно при

использовании продукта: Держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (механическая вытяжка). Интенсивное использование продукта в течение длительного времени может потребовать дополнительной вентиляции: например, открытия окна или более эффективной вентиляции, повышения мощности устройства механической вентиляции, если таковое имеется, и т. д.

- Этот продукт следует использовать в помещении, в котором есть правильно отрегулированный и работающий датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно, и часто обслуживайте датчик. Датчик угарного газа следует размещать не более чем в 2 метрах от изделия.
- Условия настройки для этого устройства указаны на этикетке (или на табличке с данными).
- Правильное сгорание требуется в продуктах для приготовления пищи на газе. В случае неполного сгорания может развиться окись углерода (CO). Окись углерода-бесцветный, без запаха и очень токсичный газ, который оказывает летальный эффект даже в очень малых дозах. Вы можете понять, что газ хорошо горит, если пламя непрерывное и синее. Если пламя волнистое, резкое и ярко-желтое, газ плохо горит.
- Газовые продукты и системы приготовления пищи должны регулярно проверяться на надлежащее функционирование. Регулятор, шланг и его зажим должны регулярно проверяться и заменяться в течение периодов, рекомендованных его производителем, или при необходимости.
- Регулярно чистите конфорки газовой плиты. Убедитесь, что после очистки газ горит правильно.
- Не используйте кастрюли / сковородки, размеры которых превышают размеры, указанные в руководстве пользователя. Использование более крупных кастрюль/ сковородок, чем указано, может вызвать отравление угарным газом, перегрев окружающих поверхностей и ручек управления. А использование меньших кастрюль / горшков может привести к ожогам из-за пламени.

- Запросите информацию о телефонах аварийных служб и мерах безопасности в случае запаха газа от вашей газораспределительной компании.

⚠Что делать, если вы чувствуете запах газа!

- Не используйте открытое пламя и не курите. Не используйте электрические приборы (например, лампы или дверной звонок). Не используйте стационарные или мобильные телефоны.
- Откройте двери и окна.
- Отключите все клапаны на газовых продуктах для приготовления пищи и газовый счетчик на главном регулирующем клапане, если он не находится в ограниченном пространстве или подвале.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если вы все еще чувствуете запах газа, выходите из дома.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную бригаду. Используйте телефон вне дома.
- Позвоните в авторизованную службу и свою газораспределительную компанию.

⚠ 1.5 Безопасность при транспортировке

- Перед транспортировкой устройства отключите его от сети и отсоедините газовые соединения.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

1.6 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Никогда не помещайте изделие на покрытый ковром пол. В противном случае отсутствие воздушного потока под изделием приведет к перегреву электрических деталей. Это вызовет проблемы с прибором.
- Устройство следует размещать непосредственно на чистой, ровной и твердой поверхности. Его не следует размещать на плинтусе или опорной плите. Изделия нельзя помещать на картонные или пластиковые плиты.
- 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.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.
- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.

- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.
- Пожалуйста, отключите подачу газа перед началом любых работ по установке газа. Существует риск взрыва.
- Подключение устройства к газораспределительной системе может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Существует риск взрыва и отравления вследствие ремонта непрофессиональными людьми.
- Газовый шланг должен быть подсоединен таким образом, чтобы он не касался движущихся частей в месте его размещения и не цеплялся при движении подвижных частей (например, выдвижного ящика). Кроме того, газовый шланг не следует размещать в местах, где существует возможность защемления.
- Запрещается сдавливать, складывать, защемлять газовый шланг или касаться им горячих частей и посуды. Существует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга.
- Обязательно проверьте на утечку газа после того, как будет выполнено подключение газа вашего устройства. Убедитесь, что нет утечек газа. Не используйте устройство при наличии утечки газа.

1.7 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. Отключите главный газовый кран.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.

- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
- Не закрывайте верхнюю дверцу, пока конфорки не остынут. В противном случае крышка может треснуть, и это может привести к травме.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.
- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие рукавицы.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

1.9 Использование аксессуаров

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

1.10 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очистите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление.
- Не нагревайте закрытые жестяные или стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в банке, может привести к ее разрыву.
- Когда духовка используется, НИКОГДА не ставьте противень, посуду или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопление тепла может повредить дно духовки и даже повредить шкаф духовки или пол кухни.

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

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

- Поместите посуду в центре конфорки. Обратите внимание, что огонь на конфорке с посудой не переходит на боковую поверхность посуды.

1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

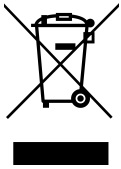
- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, чистящие губки, проволочные губки для мытья посуды или отбеливатель для очистки стекла передней двери духовки и стекла верхней двери духовки (если есть). Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



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

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

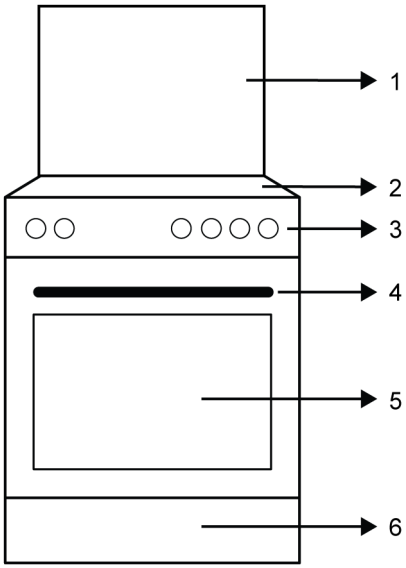
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- 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.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Ваш прибор

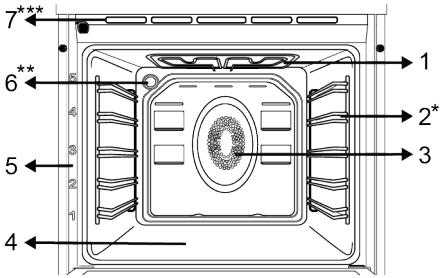
В этом разделе вы можете найти обзор и основные возможности использования панели управления продукта. В зависимости от типа продукта могут быть различия в изображениях и некоторых функциях.

3.1 Описание изделия



1 Верхняя крышка
2 Секция варочной панели
3 Панель управления
4 Ручка
5 Дверца
6 Нижняя часть

3.1.1 Варочный блок



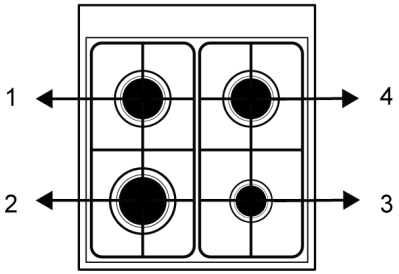
1 Верхний нагреватель
2 Металлические направляющие *
3 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
4 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
5 Уровень расположения противня
6 Лампа **
7 Вентиляционные отверстия ***

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

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

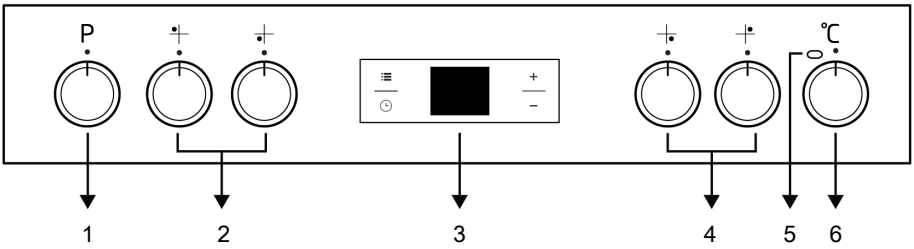
*** Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3.1.2 Секция варочной панели



1 Задняя левая - Обычная конфорка
2 Передняя левая - Конфорка интенсивного нагрева
3 Передняя правая - Вспомогательная конфорка
4 Задняя правая - Обычная конфорка

3.2 Знакомство с панелью управления духовкой



1 Переключатель выбора функции

2 Ручки управления варочной панелью

3 Таймер

4 Ручки управления варочной панелью

5 Лампа термостата

6 Переключатель выбора температуры

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

Переключатель выбора функции

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

Переключатель выбора температуры

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

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по индикатору температуры. Индикатор температуры расположен на панели управления. Индикатор температуры включается при запуске продукта и выключается при достижении заданной температуры. Когда температура внутри духовки падает ниже установленной температуры, индикатор снова включается.

Ручки управления варочной панелью

Управление осуществляется с помощью ручек управления варочной панелью. Каждая ручка управляет соответствующей горелкой. По символам на панели управления можно определить, какой горелкой он управляет.

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	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	*	Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для блюд, которые нужно пропечь в основании/с нижней стороны. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Функция "3D"	*	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.

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

3.4 Аксессуары для устройства

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

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

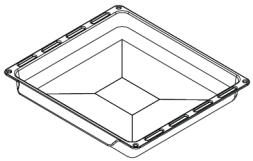
Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



Глубокий противень

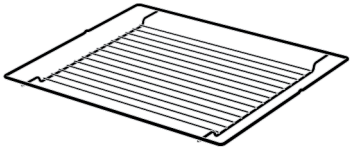
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочной пищи или для сбора стекающих масел при жарке на гриле.



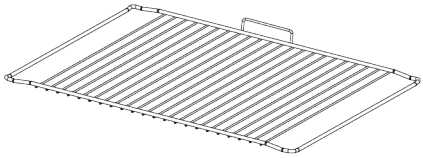
Решетка

Используется для жарки или размещения продуктов для запекания, жарки и тушения на желаемой полке.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

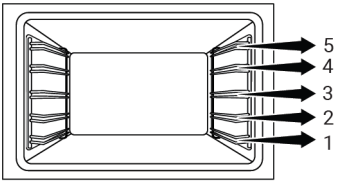


3.5 Использование аксессуаров устройства

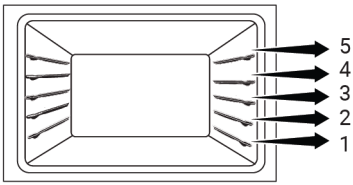
Уровни для приготовления

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

На моделях с металлическими направляющими :



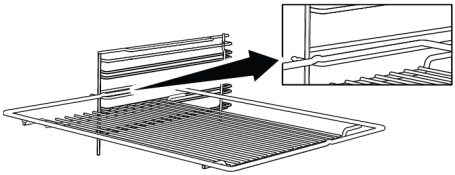
На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на полках для приготовления пищи

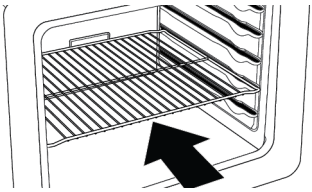
На моделях с металлическими направляющими :

Важно правильно разместить проволочную решетку на боковых полках. При размещении решетки на желаемой полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и соприкасаться с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

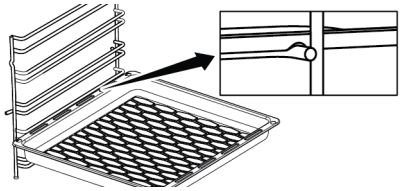
Важно правильно разместить решетку на боковых полках. Решетка имеет одно направление при размещении на полке. При размещении решетки на желаемой полке открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих

На моделях с металлическими направляющими :

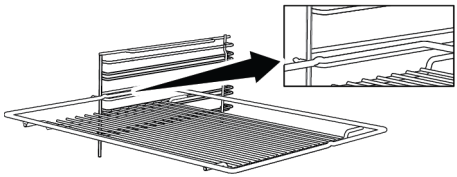
Также важно правильно разместить противни на направляющих. Поместите противень между направляющими, как показано на рисунке. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплен стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



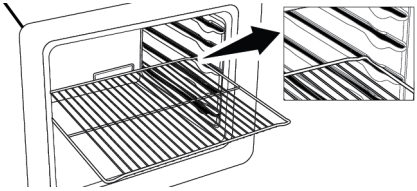
Функция остановки противня

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. 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 :

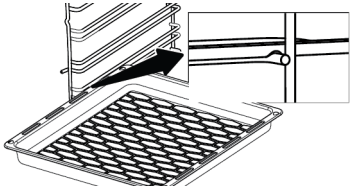


На моделях без металлических направляющих :



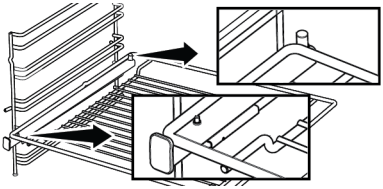
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

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

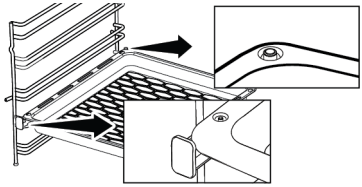


Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих -Модели с металлическими и телескопическими направляющими

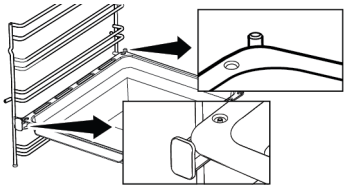
Благодаря телескопическим направляющим, противни и решетку для гриля можно легко устанавливать и снимать. Следует соблюдать осторожность при размещении противней на телескопических направляющих, как показано на рисунке ниже.



Стандартный противень :



Глубокий противень / **Кондитерский противень** :



3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) (мм)	850 /500 /600

Напряжение/частота	220-240 V ~ 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05VV-FG 3 x 1 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,1
Общий расход газа (кВт)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Варочные зоны

Передняя левая	Конфорка интенсивного нагрева
Питание	2,9кВт(211 г/ч – G30)

Передняя правая	Вспомогательная конфорка
Питание	1 кВт(73г/ч – G30)

Задняя левая	Обычная конфорка
Питание	2,0 кВт(145 г/ч – G30)

Задняя правая	Обычная конфорка
Питание	2,0 кВт(145 г/ч – G30)

Тип газа/давление
G20 20 мбар

Категория газового продукта

Cat II 2H3B/P

Переход на тип газа/давление

G20 10 мбар
G20 13 мбар
G30 30 мбар

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.

Категории/типы/давление газа страны

В таблице ниже вы можете найти тип газа, давление и категорию газа, которые можно использовать в стране, где будет установлено изделие.

КОДЫ СТРАН	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 мбар	G25,25 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар	G20,13 мбар	G20,10 мбар
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 мбар	G20,20 мбар	G30,30 мбар	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 мбар	G30,28 30 мбар	G31,37 мбар	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 мбар	G30,37 мбар		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,50 мбар		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		

КОДЫ СТРАН	КАТЕГОРИЯ		ТИП ГАЗА И ДАВЛЕНИЕ			
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 мбар	G30,30 мбар		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
IS	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LV	Cat I	2H	G20,20 мбар			
LU	Cat I	2E	G20,20 мбар			
BG	Cat I	2H	G20,20 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			
HU	Cat I	2H	G20,25 мбар			
	Cat I	3B/P	G30,30 мбар			

Инжекторный стол

В таблице ниже приведены параметры форсунок для всех типов горючих газов при переоборудовании на газ. Вы можете узнать параметры форсунок, просмотрев техническую таблицу типов газа, которые вы можете преобразовать в соответствии с вашими горючими материалами и страной. Инжекторы могут не поставляться с вашим продуктом. Вы можете получить его в авторизованных сервисах или там, где вы приобрели продукт.

Варочные зоны									
Питание	G20,20 мбар G25,25 мбар	G30,28 30 мбар G31,37 мбар	G20,10 мбар	G20,13 мбар	G20,25 мбар	G25.3,25 мбар	G2.350,13 мбар	G30,37 мбар	G30,50 мбар
1 кВт	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 кВт	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 кВт	115	87	155	145	108	130	165	80	75

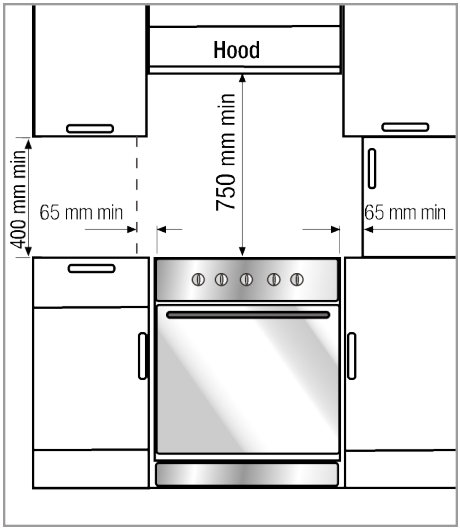
4 Установка

Общие предупреждения

- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
- Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта.

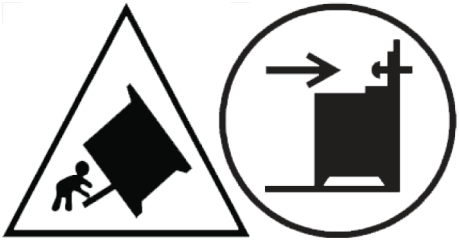
4.1 Правильное место для установки

- Размещайте изделие на твердой поверхности, так как под изделием расположены воздуховоды. Его нельзя ставить на основание или подставку. Ножки изделия не должны касаться мягких поверхностей, например ковра и т. д.
- Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.
- Этот продукт является устройством класса 1 в соответствии со стандартом EN 30-1-1., и его можно устанавливать так, чтобы задняя и одна из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с другой стороны, должны быть не выше прибора.
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.



- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- Если вытяжку необходимо установить над плитой, обратитесь к инструкциям производителя вытяжки относительно высоты установки (мин. 650 мм).
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100°C).

Внимание – опасность опрокидывания!



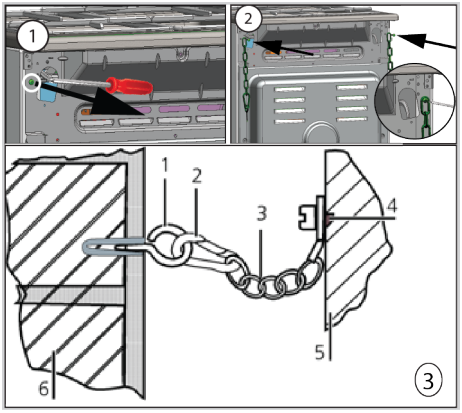
Внимание: Для предотвращения опрокидывания прибора необходимо установить это стабилизирующее средство. Обратитесь к инструкции по установке.

Предохранительная цепь

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки цепи на духовке.

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).

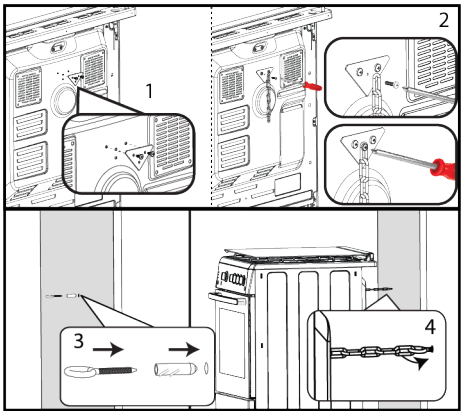


1	Крючок
2	Карабин
3	Предохранительная цепь
4	Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
5	Задняя сторона плиты
6	Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону. В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потреб-

ляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяющую обеспечить наличие постоянного нерегулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам.

Если помещение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

Плита может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Варочную поверхность запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.3.

Не устанавливайте продукт в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

4.2 Подключение к электросети

⚠ Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изде-

лия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора. Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.
- При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

В случае, если продукт производится с кабелем и вилкой:

Ваш продукт изготовлен с сетевым кабелем и вилкой. Подключите вилку вашего продукта к заземленной розетке и выполните электрическое подключение.

RU

4.3 Подключение к газовой магистрали

⚠ Общие предупреждения

- Существует риск взрыва, пожара и отравления, если установка, ремонт или подключение производятся неуполномоченным/нелицензированным/ неквалифицированным лицом или техником.
- Перед размещением продукта убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) и настройки газа продукта соответствуют этим условиям. Условия регулировки газа и значения продукта указаны на этикетках (или на заводской табличке).
- Если код вашей страны не указан на этикетке, следуйте локальным техническим инструкциям вашей страны для подключения и преобразования газа.
- Изделие должно быть подключено к системе газоснабжения только уполномоченным/лицензированным/квалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший от процедур, выполненных неуполномоченным/нелицензированным/ неквалифицированным лицом или техническим специалистом.
- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Существует опасность взрыва!
- Если вам потребуется использовать изделие с другим типом газа, вам нужно проконсультироваться с авторизованным/имеющим лицензию/квалифицированным специалистом или техническим специалистом о соответствующей процедуре переоборудования.
- Проследите, чтобы газовое соединение тщательно проверяется на герметичность после каждого использования. Производитель не несет ответ-

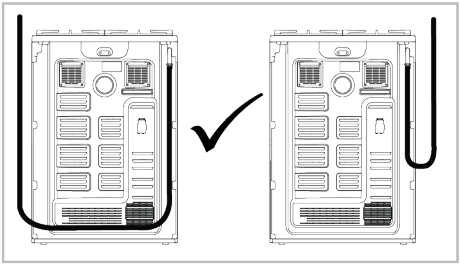
ственности за повреждения, которые могут возникнуть из-за утечки газа,от подключения газа или преобразования, произведенного неуполномоченными/не имеющими лицензии лицами.

Опасность возгорания:

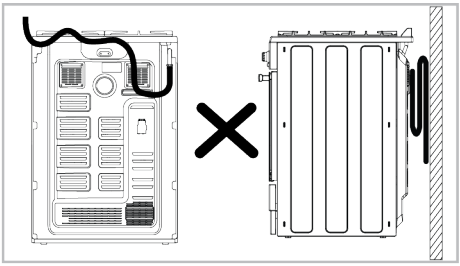
- Если вы не выполните подключение в соответствии с приведенными ниже инструкциями, существует риск утечки газа и возгорания. Наша компания не несет ответственности за причиненный этим ущерб.
- Подключение газа должно производиться только уполномоченным/ лицензированным/квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что используемый газовый шланг для подключения газа, соответствует местным газовым стандартам.
- Гибкий газовый шланг должен быть подсоединен так, чтобы он не соприкасался с движущимися частями и горячими поверхностями (показано на рисунках ниже) вокруг него и не застрял при перемещении движущихся частей. (например, выдвижные ящики). Кроме того, его нельзя размещать в местах, где он может быть придавлен.
- Не перемещайте устройство подключение газа которого завершено. Если его сдвинуть, может возникнуть риск утечки газа.
- Для подключения газа и переоборудования необходим гаечный ключ.

Выбор стороны подключения газа

- Газовый шланг следует подсоединять, делая повороты под широким углом, для исключения возможности разрыва и складывания во время подсоединения.
- Перед подключением газа убедитесь, что магистраль подачи газа и выход газового шланга устройства, подключаемого к газу, на одной стороне.



- Газовый шланг не должен быть раздавлен, согнут, защемлен, касаться острых углов или контактировать с горячими частями изделия и посудой на изделии. Существует опасность взрыва из-за повреждения газового шланга!



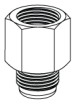
Детали для подключения к газу

Детали и инструменты, которые могут потребоваться для подключения газа, приведены ниже. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием. Используемые детали газовых соединений могут меняться в зависимости от типа газа и правил страны.

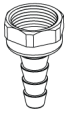
Герметичное уплотнение :



Соединительный элемент EN 10226 R1/2" :



Соединительный элемент для сжиженного газа (G30,G31) :



Соединительный элемент для выпуска газа :

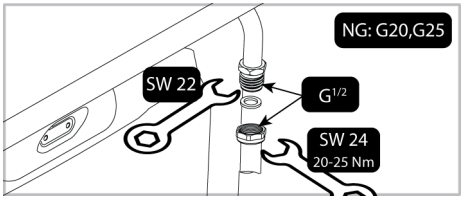


Подключение газа- NG

- Перед установкой изделия необходимо соответствующим образом подготовить газовую установку. На выходе газовой системы, подключаемой к изделию, должен иметься клапан подачи природного газа.
- Убедитесь, что клапан природного газа легко доступен.
- Подключите устройство к системе подачи природного газа в вашем доме при помощи гибкого газового шланга, соответствующего местным стандартам.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подача газа должна быть подсоединена через газовую трубу или безопасный газовый шланг с муфтовой арматурой на обоих концах.

Соединение типа EN ISO 228 G1/2"

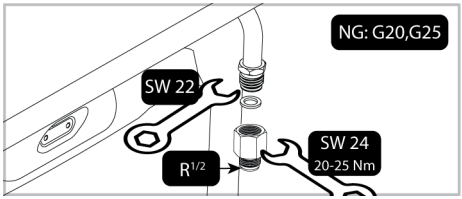
1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовую соединительную деталь на приборе с помощью 22-миллиметрового гаечного ключа и вставьте соединительную деталь в соединительную деталь при помощи 24-миллиметрового гаечного ключа.



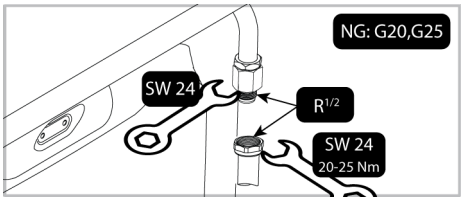
3. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

EN 10226 Соединение типа R1/2"

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для природного газа и убедитесь в правильной установке.
2. Удерживая выход газового соединения изделия зафиксированным ключем 22, подсоедините соединительную деталь к газовому выходу изделия ключем 24 и надежно затяните.



3. Вставьте новую уплотнительную прокладку в шланг/трубу безопасного газа. Убедитесь, что прокладка установлена правильно.
4. Оберните уплотнительный состав вокруг резьбовой части соединителя. Подсоедините резьбовую часть шланга/трубы для безопасного газа к соединителю гаечным ключем 24-мм и надежно затяните, удерживая соединитель на месте гаечным ключем 24-мм.



5. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

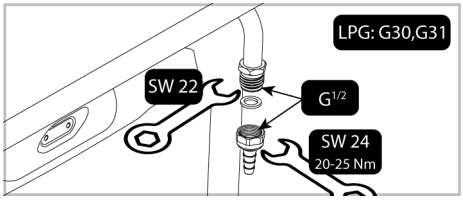
Подключение газа - сжиженный газ

- Ваше устройство должно быть подключено близко к газовому патрубку, для предотвращения утечки газа.

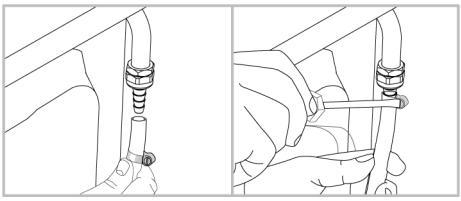
- Перед подключением газа снабдите его пластиковым газовым шлангом и подходящим монтажным зажимом. Внутренний диаметр пластикового газового шланга должен быть 10 мм, а длина не должна превышать 150 см. Пластиковый шланг должен быть герметичным и контролепригодный.
- Газовые приборы и системы необходимо регулярно проверять на исправность. Регулятор, шланг и его зажим необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные его производителем, или при необходимости.
- При подсоединении газа нужно использовать новую уплотнительную прокладку.
- Подключение газа должно осуществляться газовым шлангом или стационарным соединением.

Соединение с помощью зажимного (безрезьбового) газового шланга.

1. Установите новое уплотнение в соединительную деталь для жидкого газа и убедитесь в правильной установке.
2. Закрепите газовый соединительный выход изделия 22-миллиметровым гаечным ключом, подсоедините соединительную деталь к газовому патрубку изделия 24-миллиметровым гаечным ключом и надежно затяните.



3. Установите монтажный зажим на один конец шланга. Размягчите конец газового шланга, к которому вы прикрепили зажим, поместив его на одну минуту в кипящую воду.
4. Вставьте шланг с размягченным газом полностью в соединительную деталь. Надежно затяните зажим отверткой.



5. После подключения нужно проверить соединительную деталь на герметичность.

Проверка герметичности в месте подключения

- Убедитесь, что все ручки на изделии выключены. Убедитесь, что подача газа открыта. Приготовьте мыльную пену и нанесите ее на место подключения шланга для контроля утечки газа.
- Мыльная часть вспенивается при утечке газа. В этом случае еще раз проверьте подключение газа.
- Вместо мыла можно использовать имеющиеся в продаже спреи для проверки утечки газа.
- При утечке газа, отключите подачу газа и проветрите помещение.
- Ни в коем случае не используйте для проверки утечки газа спички или зажигалку.

4.4 Размещение продукта

1. Придвиньте прибор к стене кухни.
2. Зацепите предохранительную цепь за крюк.
3. Отрегулируйте ножки духовки

Регулирование ножек духовки

При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.

В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.

2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
3. Откройте подачу газа.
4. Проверьте места подключение газа на надежность закрепления и герметичность.
5. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.

4.5 Переход на другой вид газа

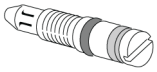
⚠ Общие предупреждения

- Перед началом любых работ по установке газовых приборов отключите подачу газа. Существует опасность взрыва!
- Все газовые инжектора должны быть заменены, а регулировка горения газовых кранов должна производиться в нерабочем положении, чтобы сделать устройство пригодным для пользования с другим газом.
- После смены типа газа этикетка с новым типом газа на запасном мешке должна быть наклеена на текущую этикетку, уже имеющуюся на задней стенке изделия.
- Тип конвертируемого газа и категории газа вашего устройства по стране указаны в разделе «Категории/типы/давление газа для страны». См. таблицу в этой таблице, чтобы узнать, какие виды газа вы можете конвертировать в вашем регионе. Вы не можете преобразовать в неуказанные типы газа в данной таблице.
- Запасной инжектор, подходящий для того типа газа, который вы хотите преобразовать, может не поставляться с продуктом. Вы можете приобрести инжектора в авторизованном сервисном центре или в месте, где вы приобрели изделие.
- Значения инжекторов и типы газов, которые нужно использовать для горелок, приведены в конце раздела. Выполните подключение типа газа, который необходимо переоборудовать, как описано в разделе о подключении газа.

Детали для преобразования газа

Ниже приведены изображения деталей и инструментов, которые могут потребоваться при преобразовании газа. В зависимости от модели данные детали могут не поставляться с изделием.

Перепускной канал

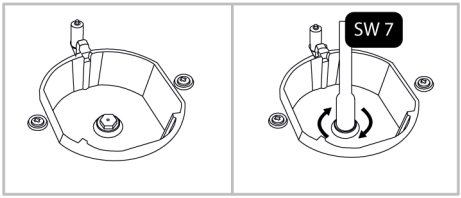


Инжектор горелки

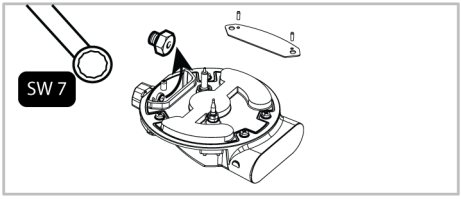


Замена инжектора для горелок

1. Переведите все кнопки управления на панели управления в положение выкл.
2. Отключите подачу газа.
3. Снимите накладку горелки и выньте корпус горелки.
4. Снимите газовые форсунки, повернув их против часовой стрелки. (гаечный ключ 7)



5. Если ваш продукт оснащен камерой сгорания вок с инжектором с боковым входом, снимите инжектор гаечным ключем № 7.



На некоторых конфорках инжектор закрыт металлической деталью. Металлическую крышку нужно снять для замены инжектора.

6. Установите новые газовые форсунки. (Момент затяжки 4 Нм)
7. Проверьте все соединения, чтобы убедиться, что они установлены безопасно и надежно.

Положение новых инжекторов указано на упаковке или в таблице инжекторов, на которую можно сослаться.

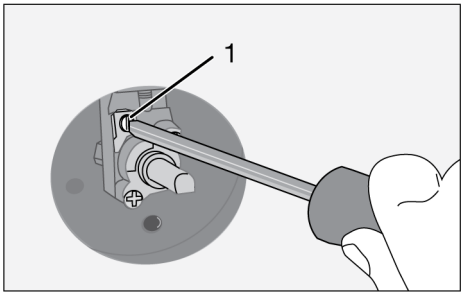
8. Вы должны проверить инжектора на герметичность после подключения.

Не снимайте газовые краны горелок без особой необходимости. В случае необходимости замены кранов обращайтесь только в фирменный сервисный центр.

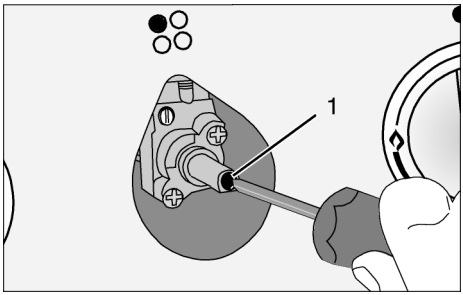
Регулировка газовых кранов для уменьшения подачи газа

1. Зажгите горелку, которую нужно отрегулировать, и установите ручку регулятора в положение минимального пламени.
2. Снимите ручку регулятора с газового крана.
3. К винту регулировки подачи газа применяйте отвертку соответствующего размера.
4. Для сжиженного нефтяного газа (бутан-пропан) следует повернуть винт по часовой стрелке. Для природного газа следует повернуть винт на один оборот против часовой стрелки

   ⇨ Нормальная высота прямого пламени при установке регулятора в положение минимального пламени должна составлять 6-7 мм.
5. Если пламя выше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, если ниже – поверните в противоположную сторону.
6. В качестве заключительной проверки установите регулятор конфорки в положение максимального и минимального пламени и проверьте воспламенение и выключение огня.
7. Положение винта регулировки подачи зависит от типа газового вентиля, используемого в устройстве.



1 Винт регулировки подачи газа

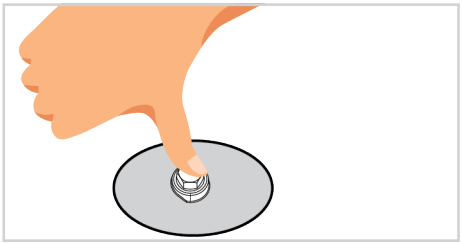


1 Винт регулировки подачи газа

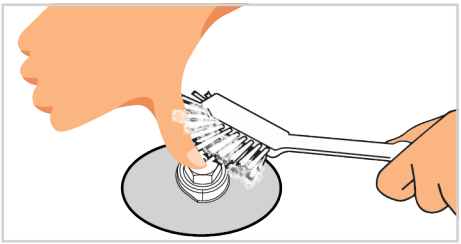
Проверка форсунок на наличие утечки

Перед выполнением конверсии изделия убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении. После правильной конверсии форсунок необходимо проверить каждую форсунку на утечку газа.

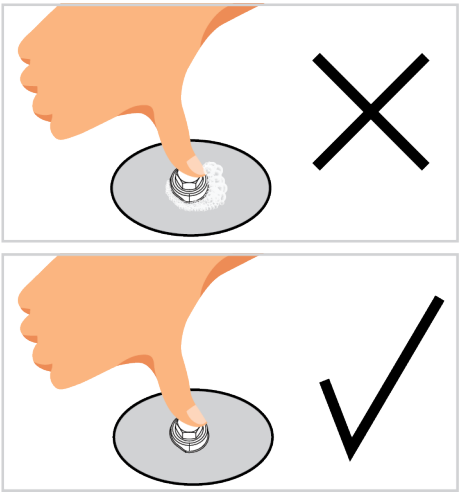
1. Убедитесь, что включена подача газа к изделию, при этом все ручки управления должны быть выключены.
2. Каждое отверстие в форсунке блокируется пальцем, прикладывая разумное усилие, чтобы остановить утечку газа, когда соответствующая ручка управления включается и удерживается в нажатом положении, позволяя газу попасть в форсунку.



3. Нанесите подготовленную мыльную воду на соединение форсунки с помощью небольшой щетки. Если в месте соединения форсунки есть утечка газа, мыльная вода начнет пениться. В этом случае затяните форсунку с разумным усилием и повторите шаг 3 еще раз.



4. Если пена появляется снова, необходимо немедленно отключить подачу газа на изделие и вызвать специалиста из авторизованного сервисного центра или мастера с лицензией. Не используйте изделие до проведения работ авторизованным сервисным центром.

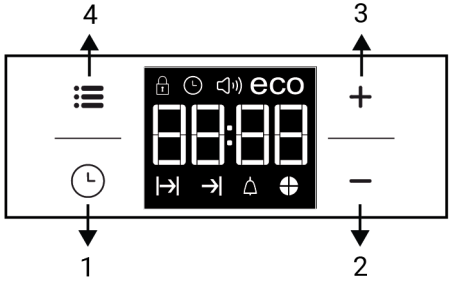


5 Первое использование

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

5.1 Настройка таймера

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



1 Кнопка "Программа"
2 Кнопка "Уменьшить"
3 Кнопка "Увеличить"
4 Кнопка настроек

Символы на экране

Символ окончания выпечки

Символ выпечки *

Символ звукового таймера/будильника

Символ цикла готовки

Символ эко-режима

Символ уровня громкости

Символ времени суток

Символ блокировки кнопок

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

Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок +/— .

Чтобы установить текущее время суток для моделей с сенсорным управлением, сначала нажмите ☰ , а затем используйте +/— .

Нажмите на символ ⏲ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.

Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать **12:00** , а также будет отображаться символ ⏲. После установки времени символ погаснет.

При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

5.2 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.

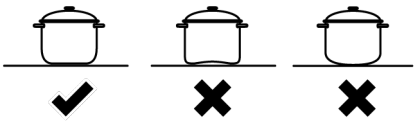
ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

6 Правила эксплуатации варочной панели

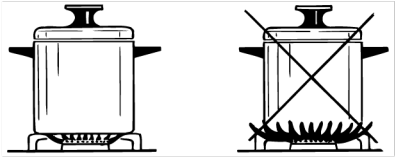
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

⚠ Общие предупреждения

- Ставьте кастрюли и сковороды так, чтобы ручки не касались конфорок, чтобы предотвратить их перегрев.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.



- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Не зажигайте конфорки без кастрюль или сковородок на соответствующей конфорке.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем поставьте на другую конфорку.
- Размер кастрюль/сковородок должен соответствовать размеру пламени. Установите газовое пламя так, чтобы оно не выступало за дно кастрюль/сковородок, и поместите кастрюли/сковороды на держатель, центрируя их. Не используйте большие сковороды / кастрюли, чтобы накрыть более одной конфорки.



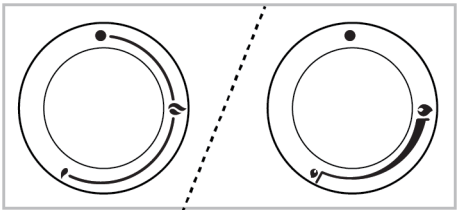
Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Тип конфорки варочной панели	Диаметр кастрюли - cm
Вспомогательная конфорка	12 – 18
Обычная конфорка	18 – 20
Конфорка интенсивного нагрева - Конфорка Wok	22 - 24

Не используйте кастрюли/сковороды, размеры которых превышают указанные выше. Использование сковородок/кастрюль большего размера, чем указано, может вызвать отравление угарным газом и перегрев близлежащих поверхностей и ручек. Кроме того, если варочная поверхность вашего продукта стеклянная, она может перегреться и продукт будет поврежден. А использование меньших кастрюль / горшков может привести к ожогам из-за пламени.

6.2 Работа варочных панелей

Ручка управления плитой



●▮ Выкл. положение

Маленькое пламя: самая низкая мощность газа

Большое пламя: высочайшая мощность газа

Вы можете управлять плитой с помощью ручек управления. Каждая ручка управляет соответствующей горелкой. Вы можете определить, какой горелкой он управляет, из символов на панели управления.
Когда горелка выключена (верхнее положение), она не заправляется газом. После зажигания горелки вы можете готовить, установив уровень газа на ручке. Установите желаемую мощность приготовления, совместив ручку с соответствующим символом.

Зажигание газовых горелок

✓ Горелки воспламеняются с помощью регуляторов конфорок.

1. Нажмите на регулятор горелки.
2. Удерживая нажатие, поверните его против часовой стрелки к символу большого пламени.
3. При этом вспыхнет искра и газ загорится.
4. После первичного поджига продолжайте удерживать нажатие на регуляторе 3-5 секунд.
5. Если газ не воспламеняется после нажатия и отпускания регулятора, повторите процесс, удерживая нажатие на регуляторе в течение 15 секунд.

Отпустите кнопку, если горелка не загорится в течение 15 секунд. Подождите не менее 1 минуты перед повторной попыткой. Существует опасность скопления газа и взрыва!

6. Настройте желаемый уровень мощности.

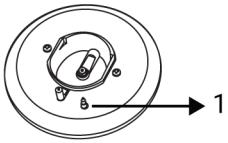
Выключение газовых горелок

Переведите переключатель горелки в положение "выключено" (вверх).

Если пламя горелки неожиданно погасло, выключите регулятор горелки. Не пытайтесь снова поджигать горелку по крайней мере в течение 1 минуты.

Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость



1 Система предотвращения утечки газа

Для активации механизма отключения газа удерживайте регулятор нажатым еще 3-5 секунд после поджигания конфорки.

7 Использование духовки

7.1 Общие сведения об использовании духовки

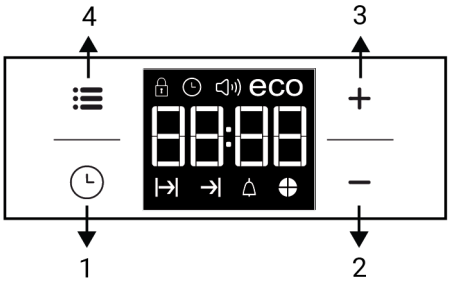
Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

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.

7.2 Работа блока управления духовкой



1 Кнопка "Программа"
2 Кнопка "Уменьшить"
3 Кнопка "Увеличить"
4 Кнопка настроек

Символы на экране

Символ окончания выпечки

Символ выпечки *

Символ звукового таймера/будильника

Символ цикла готовки

eco Символ эко-режима

Символ уровня громкости

Символ времени суток

Символ блокировки кнопок

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

При создании любой настройки соответствующие символы будут мигать на дисплее. Вы должны подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.

Если настройка приготовления не сделана, время дня не может быть установлено.

Оставшееся время будет отображаться, если время приготовления установлено, когда начинается приготовление.

Включение духовки

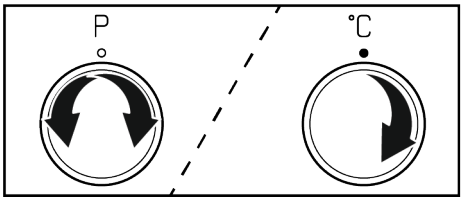
Духовой шкаф начинает работу, когда вы выбираете необходимый режим приготовления и желаемую температуру с помощью поворотных переключателей.

Выключить духовку

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

Выбор температуры и функции духовки.

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (под вашим контролем), выбирая температуру и рабочие функции, характерные для вашей пищи.



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

⇨ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка термостата загорится. Когда температура внутри духовки достигнет заданного значения, лампа термостата выключится. Духовка не выключается сама по себе после процесса запекания. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании запекания выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Приготовление пищи путем установки времени приготовления;

✓ Вы можете настроить духовку так, что она выключится в конце указанного времени, установив время приготовления на таймере.

1. Выберите функцию для приготовления.
2. Нажмите ⏲, пока на дисплее не появится символ |→| для времени приготовления.
3. Установите время приготовления с помощью клавиш +/—.
   ⇨ После установки времени приготовления символ |→| и оставшееся время будут отображаться на дисплее непрерывно.
4. Поместите посуду в духовку и установите температуру ручкой температуры. Приготовление начнется.
   ⇨ Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее, когда начинается приготовление, и все части символа горят. Настроенное время приготовления делится на 4 равные части, и когда время каждой части заканчивается, символ этой части выключается. Таким образом, вы можете легко понять соотношение оставшегося времени приготовления к общему времени приготовления.
5. После завершения процесса приготовления на дисплее появляется “End”, а таймер выдает звуковое предупреждение.
   ⇨ Звуковое предупреждение звучит в течение 2 минут. Чтобы остановить звуковой сигнал, просто нажмите любую клавишу. Звуковой сигнал будет отключен, и будет отображаться текущее время.

Если вы нажмете любую клавишу в конце звукового сигнала, духовка перезапустится. Поверните ручку температуры и ручку функции в положение «0» (выключено), чтобы выключить духовку, чтобы предотвратить повторную работу духовки.

7.3 Настройки

Активация блокировки клавиш

✓ Вы можете предотвратить случайный сбой цифрового таймера, активировав функцию блокировки клавиш.

1. Нажмите ☰, пока символ 🔒 не появится на дисплее.
   ⇨ «OFF» появится на дисплее.
2. Нажмите +, чтобы активировать блокировку клавиш.
3. После активации блокировки клавиш на дисплее появляется “On”, а символ 🔒 остается гореть.

Клавиши цифрового таймера не работают, когда активирована блокировка клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Чтобы отключить блокировку

1. Нажмите ☰, пока символ 🔒 не появится на дисплее.
   ⇨ «ON» появится на дисплее.
2. Отключите блокировку клавиш, нажав клавишу —.

⇨ “OFF” Отобразится после отключения блокировки клавиш.

Установка будильника

✓ Вы можете использовать таймер не только во время готовки. Таймер не влияет на функции духовки. Например, это полезно, когда вы хотите включить духовку в определенный момент времени. Таймер даст звуковой сигнал в конце установленного времени.

1. Нажмите ⏲, пока символ △ не появится на дисплее.

Максимальное время таймера может составлять 23 часа 59 минут.

2. Установите длительность таймера с помощью клавиш +/—.

Функциональные клавиши для таймера, времени суток, яркости дисплея и клавиш температуры должны быть в положении 0 (ВЫКЛ.).

⇨ Символ △ будет гореть, и время таймера появится на дисплее после установки.

3. По истечении времени таймера символ △ начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Выключение будильника

1. Звуковой сигнал звучит в течение 2 минут. Чтобы остановить его, просто нажмите любую клавишу.

⇨ Звук будет отключен, и будет отображаться текущее время.

Отмена будильника;

1. Нажмите ⏲, пока на дисплее не появится символ △, чтобы отменить сигнал тревоги.
2. Нажмите и удерживайте кнопку —, пока не отобразится «00:00».

Будет отображаться время таймера. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, будет отображаться самое короткое время.

Изменение сигнала будильника

1. Нажмите ☰, пока символ 🔊 не появится на дисплее.
2. Отрегулируйте желаемый звуковой сигнал с помощью клавиш +/—.
3. Тон, который вы установили, будет активирован в течение короткого времени.

⇨ Выбранный сигнал будильника будет отображаться на дисплее как «b-01», «b-02» или «b-03».

Изменение времени суток

✓ Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили:

1. Нажмите ☰, пока символ ⏲ не появится на дисплее.
2. Установите время суток с помощью клавиш +/—.
3. Время, которое вы установили, будет активировано в течение короткого времени.

Экономичный режим

Вы можете сэкономить энергию в экономном режиме во время приготовления, установив время приготовления в духовке.

Этот режим завершает приготовление с внутренней температурой духовки путем выключения нагревателей до окончания времени приготовления.

Установка режима экономии

1. Коснитесь символа ☰, пока на дисплее не появится символ «eco».

⇨ «Off» появится на дисплее.

2. Включите экономичный режим, нажав клавишу +.

⇨ После активации экономичного режима на дисплее появляется “On”, а символ «eco» остается гореть.

Отключение экономного режима

1. Коснитесь символа ☰, пока на дисплее не появится символ «eco».

⇨ «On» появится на дисплее.

2. Отключите экономичный режим, нажав клавишу —.

⇨ “Off” будет отображаться после отключения эко-режима.

Настройка яркости экрана Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

1. Коснитесь ☰, пока на дисплее не появится «d-01», «d-02» или «d-03» для яркости дисплея.
2. Установите желаемую яркость с помощью клавиш +/—.
   ⇨ Время, которое вы установили, будет активировано в течение короткого времени.

8 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.

8.1 Общая информация о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Конденсат или водяной пар могут проявляться в виде пота или капания на внутреннем стекле духовки, в зависимости от пищи. Это обычное явление может происходить во время приготовления пищи. Рекомендуется использовать влажную ткань, чтобы протереть внутреннее стекло, когда продукт остынет после приготовления пищи.
- 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 принадлежностей гарантирует наилучшие результаты приготовления. Всегда соблюдайте 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.

8.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь

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

Советы по выпечке тортов (пирогов)

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

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто 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

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	175	30 … 45
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	175	30 … 50
Выпечка в кулинарной бумаге	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160 - 170	20 … 30

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	3	180 - 200	10 … 20
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160 - 170	20 … 30
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	20 … 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	190	20 … 35
Закваска	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	190	20 … 40
Лазанья	Стеклянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	25 … 45
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	1	200	10 … 20

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.

8.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

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

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

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	2	25 минут 220/ max, после 180 … 190	80 … 100
Баранья нога (запеканка)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	25 минут 220/ max, после 190	70 … 90
Жареная курица (1,8-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ max, после 190	55 … 65

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Жареная курица (1,8-2 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	2	15 минут 220/ max, после 180 … 190	50 … 65
Индейка (кубики мяса)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	25 минут 220/ max, после 190	70 … 120
Индейка (кубики мяса)	Стандартный противень *	Функция "3D"	2	25 минут 220/ max, после 180 … 190	60 … 100
Рыба	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 … 30
Рыба	Стандартный противень *	Функция "3D"	3	200	20 … 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.

8.1.3 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 кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C) *	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250/max	20 … 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250/max	25 … 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250/max	25 … 35
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250/max	20 … 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250/max	25 … 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250/max	25 … 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250/max	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.				
* В случае, если температуру гриля нельзя отрегулировать в вашем устройстве, то функция гриля будет работать при максимальном значении температуры.				

8.1.4 Продукты для тестирования

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

Таблица приготовления тестовых блюд

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250/max	25 … 35
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250/max	1 … 3
Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.				
Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.				

9 Техническое обслуживание и чистка

9.1 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.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.
- Горелки типа Wok, используемые при высоких температурах, могут менять цвет. Это нормальное явление.
- Перемещение посуды может привести к появлению металлических следов на держателях для посуды. Не допускайте скольжения сковород и кастрюль по поверхности.

- Поскольку крышки горелок напрямую контактируют с огнем и подвергаются воздействию высоких температур, изменение и потеря цвета со временем является нормальным явлением. Это не создает проблем при использовании плиты.

Нержавеющие поверхности

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

Эмалированные поверхности

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

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.

- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

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

9.2 Аксессуары для очистки

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

9.3 Очистка варочной поверхности

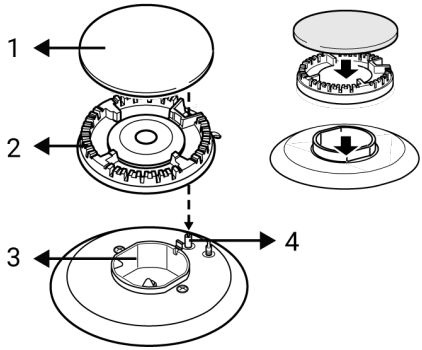
Очистка газовых конфорок

1. Перед очисткой варочной панели снимите с нее держатели для посуды, крышки конфорок и головки.
2. Очистите поверхность варочной панели в соответствии с рекомендациями, содержащимися в общей информации по очистке, в зависимости от типа поверхности (эмалированная, стеклянная, нержавеющая и т.д.).
3. Очистите камеру конфорки тканью, смоченной моющим средством, или мягкой щеткой, не оставляющей царапин. Следите за тем, чтобы не осталось остатков пищи.
4. Электроподжиг и термопары (в моделях с поджигом и термопарой) очищайте хорошо отжатой тканью. Затем вытрите насухо чистой тканью. Обратите внимание на то, чтобы поджиг термопара были полностью сухими.
5. Очищайте крышки и головки конфорок водой с моющим средством после каждой операции, а затем сушите их.
6. Для стойких пятен держите крышки конфорок и головки в воде с моющим средством или теплой мыльной воде не менее 15 минут. Очистите неметаллической не царапающей щеткой.
7. Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, используемые на эмалированных поверхностях и рекомендованные авторизованным сервисным центром, особенно для стойких пятен на эмалированных крышках конфорок.
8. Не прикасайтесь к крышкам конфорок с агрессивными моющими средствами, такими как средства для чистки внутренней части духовки, средства для удаления накипи во время их чистки, это может вызвать обесцвечивание.
9. Очищайте держатели для посуды водой с моющим средством и мягкой щеткой, не оставляющей царапин, после каждого использования, а затем сушите их.

10. Когда крышки конфорок и держатели для посуды используются влажными, из-за высокой температуры могут появиться стойкие пятна извести. Перед использованием убедитесь, что они высохли.
11. Установите соответственно головки конфорок, крышки и держатели для посуды.
12. При размещении держателей для кастрюль, убедитесь, что они установлены в центре конфорки. В моделях со штифтами вставьте штифты на плите конфорки в пазы для штифтов на держателях для посуды.

Сборка деталей конфорок

1. После очистки конфорок разместите детали, как показано на рисунке.
2. Установите головку конфорки так, чтобы она проходила через свечу зажигания конфорки (4). Поверните головку конфорки вправо и влево, чтобы убедиться, что она сидит в камере конфорки.
3. Наденьте крышку конфорки на головку конфорки.



1 Крышка конфорки
2 Головка конфорки
3 Камера конфорки
4 Свеча зажигания (в моделях с поджигом)

9.4 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.

9.5 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

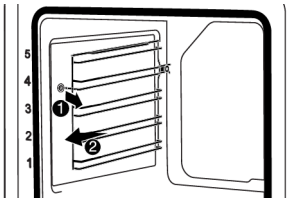
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

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



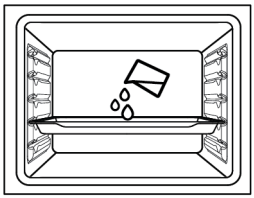
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

9.6 Легкая паровая очистка

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

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 300 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.

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



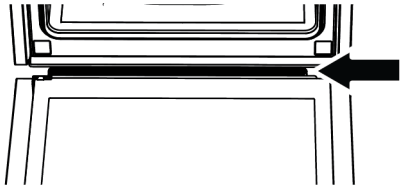
3. Установите духовку в режим легкой паровой очистки и дайте ей поработать при 100°C в течение 25 минут.

Немедленно откройте дверь и протрите внутреннюю часть влажной губкой или тканью. При открытии дверцы выпускается пар. Это может представлять опасность ожогов. Будьте осторожны когда открываете дверцу.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

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

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



9.7 Очистка дверцы духовки

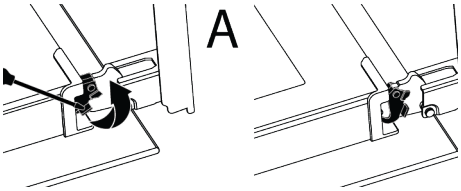
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах **«Снятие дверцы духовки»** и **«Снятие внутренних стекол дверцы»**. После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой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

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

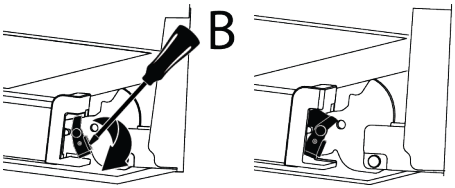
Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.

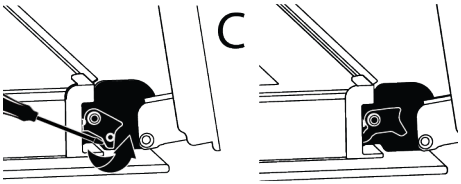
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



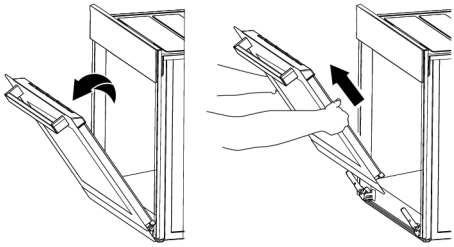
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



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



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



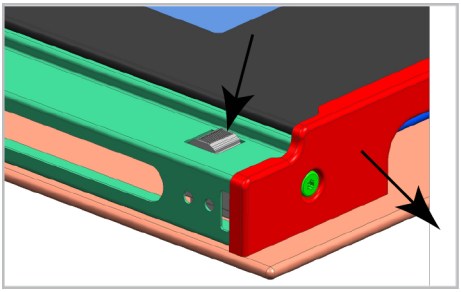
8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

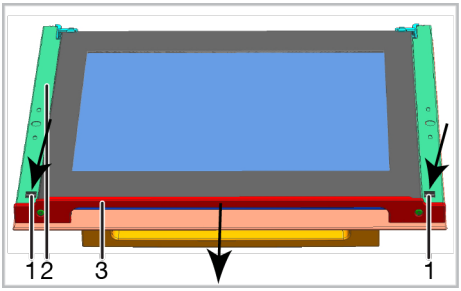
Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

9.8 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

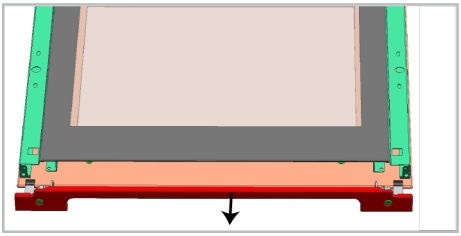
Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.



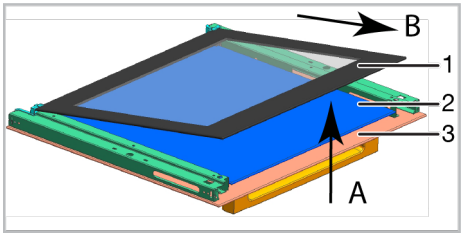


1 Защелка
2 Рамка
3 Профиль



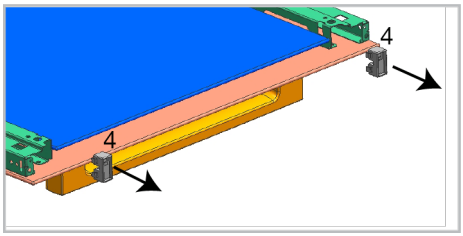
2. Как показано на рисунках выше, нажмите на защелки (1) и одновременно потяните профиль (3) к себе, что-

бы вытащить профиль, прикрепленный к верхней стороне передней дверцы.



1 Панель внутреннего стекла
2 Панель среднего стекла*
3 Панель внешнего стекла
* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

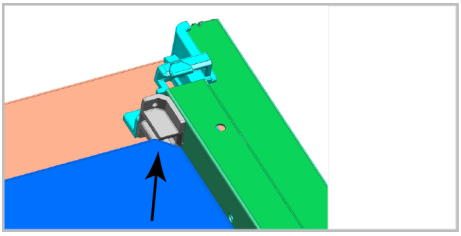
3. Как показано на рисунке, немного поднимите панель внутреннего стекла (1) в направлении **“A”** и сдвиньте ее в направлении **“B”**
4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла; Потяните соединительные элементы держателя стекла в центре, как показано на рисунке, чтобы вытащить их из панелей для стекла.



4 Соединительный элемент держателя стекла*
* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

5. Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).
6. Вставьте панель для стекла таким образом, чтобы она вошла в пластмассовый паз, как показано на рисунке.

В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.



7. Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к панели внутреннего стекла.
8. Важно, чтобы нижние углы панели внутреннего стекла были вставлены в пластиковые пазы.

В противном случае панель для стекла не войдет полностью и будет вибрировать или сломается.

9. Пожалуйста, не забудьте поместить соединительные элементы держателя стекла в соответствующие пазы.
10. И, наконец, нажмите на защелки профиля, чтобы они снова вошли в пазы.

9.9 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

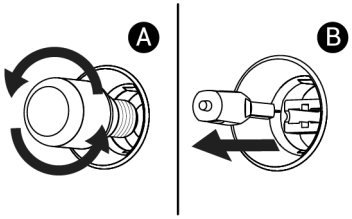
мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °C. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, 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.



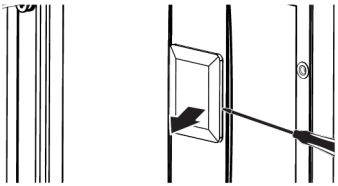
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



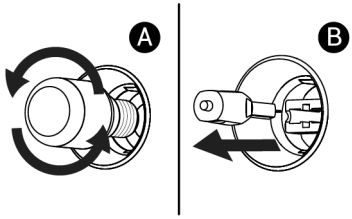
4. Установите на место стеклянную крышку.

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.

10 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.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Искры зажигания нет.

- -Нет тока. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей.

-Нет газа.

- Главный газовый клапан закрыт. >>> Откройте газовый клапан.
- Газовая труба изогнута. >>> Установите газовую трубу правильно.

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 третьи две цифры – неделю.
Например, “7410-05-000001” означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

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