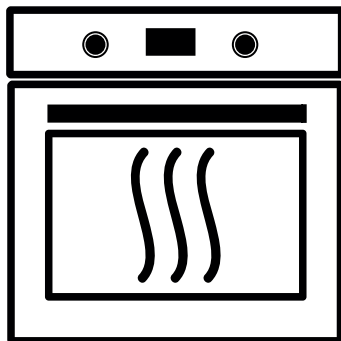


carino



RU

ENG

Духовой шкаф

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Этот продукт производится на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде, не нанося ей вреда.

This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming it.



Дорогие покупатели,

Благодарим вас за доверие, оказанное продукции.

Наша цель - обеспечить, чтобы вы максимально эффективно использовали нашу продукцию, которая была произведена на современных предприятиях, в тщательно продуманной рабочей среде, в соответствии с общим пониманием качества, без вреда для природы.

Чтобы ваша встраиваемая духовка сохраняла свои первоначальные характеристики в течение длительного времени, мы рекомендуем вам внимательно прочитать руководство пользователя перед использованием духовки, сохранить его и использовать в качестве справочного материала.

Примечание. Данное руководство пользователя подготовлено для нескольких моделей. Некоторые функции, упомянутые в руководстве, могут быть недоступны на вашем устройстве.

Цифры в руководстве являются схематическими и могут не совсем соответствовать вашему изделию. Наша продукция произведена на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде и не наносят вреда природе.

Поскольку данное устройство содержит электрические компоненты, его сборка должна производиться авторизованными сервисными центрами. В противном случае не несет ответственности за любые возможные проблемы.

Функции, отмеченные *, являются опциями.

«Соответствует нормам WEEE (Директивы по Утилизации электрического и электронного оборудования)».

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1 .Инструкции по технике безопасности	5
1.1. Общие инструкции по безопасности	5
1.2. Электробезопасность	7
2 .Описание продукции и его особенности	9
2.1. Использование по назначению	9
2.2. Описание продукции	10
2.2.1. Содержание продукции	10
2.2.2. Рабочие функции продукции	11
2.2.3. Аксессуары устройства (*)	12
2.2.3.1. Использование аксессуаров	14
2.2.4. Технические характеристики	17
3 .Установка и сборка	18
3.1. Установка	18
3.2. Первая очистка	19
4 .Использование духовки	20
4.1. Вентилятор охлаждения	20
4.2. Панель управления (*)	20
4.2.1. Использование цифрового таймера	20
4.2.1.1. Установка времени суток (24 часа)	20
4.2.1.2. Операции вручную	22
4.2.1.3. Установка минутного напоминания	22
4.2.2. Использование «деревенского» таймера	24
4.2.2.1. Управление продуктом	24
4.2.2.2. Функциональные возможности	24
4.2.2.2.1. Начальное включение	24
4.2.2.2.2. Установка часов	24
4.2.2.2.3. Настройка напоминаний	24
4.2.2.2.4. Установка времени начала приготовления	25
4.2.2.2.5. Установка времени окончания приготовления	25
4.2.2.2.6. Отложенная настройка приготовления	26
4.2.2.2.7. Ручной режим	26
4.2.2.2.8. Отмена звука будильника	26
4.2.2.2.9. Напоминание или автоматическая отмена приготовления	27
4.3. Использование выдвижной кнопки (*)	27
4.4. Чистка решетчатых полок	28
4.5. Установка телескопических направляющих (*)	28

4.6. Освещение духовки	29
4.7. Выключение духовки	29
5.Рекомендации по приготовлению пищи	29
5.1. Общие сведения о приготовлении пищи	29
5.2. Таблица приготовления пищи	30
6.Экологические инструкции	31
6.1. Соблюдение требований WEEE и утилизация отходов	31
6.2. Информация об упаковке	31
7. Обслуживание и очистка	32
7.1. Общая информация по очистке	32
7.2. Очистка поверхностей из нержавеющей стали	32
7.3. Очистка эмалевых поверхностей	32
7.4. Каталитический тип очистки (*)	33
7.5. Очистка пластиковых деталей и окрашенных поверхностей	33
7.6. Очистка панели управления	33
7.7. Снятие и очистка дверцы духовки	34
7.8. Снятие и очистка стекла дверцы	35
7.9. Замена лампочки	36
8.Инструкции на случай, если устройство не работает	36

1. Инструкции по технике безопасности

1.1. Общие инструкции по безопасности

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя и всегда храните его для справки.
- Используйте духовку в соответствии с данным руководством. Если духовка используется не в соответствии с руководством, гарантия на устройство аннулируется.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, с условием, что они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр для выполнения процедур установки и ремонта. не несет ответственности за работы, выполненные неуполномоченными лицами.
- В случае передачи устройства другому лицу вместе с устройством необходимо передать руководство пользователя, этикетки и все документы.
- Не подпускайте к духовке детей до 8 лет и домашних животных во время использования.
- При использовании гриля части, находящиеся в доступности, могут быть горячими. Детей следует держать подальше.
- Не храните ингредиенты на варочной поверхности.
- Не прикасайтесь к доступным частям духовки во время ее работы.
- Используйте духовку только для приготовления пищи. Не используйте для отопления и других целей.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары, которые можно получить в авторизованном сервисном центре.
- Убедитесь, что кабель устройства находится вне досягаемости детей в возрасте до 8 лет.
- Перед использованием устройства уберите подальше от устройства

шторы, тюль, бумагу или легковоспламеняющиеся (возгорающиеся) материалы. Не размещайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри или на устройстве.

-Держите все вентиляционные каналы свободными.

-Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в духовке.

Возникающее давление может привести к взрыву банки.

-Не вешайте полотенца на ручку духовки.

-Не ставьте противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки. Накопленное тепло может повредить дно духовки.

-При помещении продуктов в горячую духовку, извлечении продуктов и т. д. всегда используйте термостойкие прихватки.

-Не используйте продукт в ситуациях, когда вы не находитесь в ясном сознании, например, при употреблении лекарств и/или алкоголя.

-Будьте осторожны при употреблении алкоголя для приготовления пищи. Спирт испаряется при высоких температурах и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями, что приведет к пожару.

-После каждого использования проверяйте, что устройство выключено.

-Не используйте устройство, если на нем имеются видимые повреждения.

-Никогда не прикасайтесь к вилке устройства мокрыми руками. Не держитесь за кабель, чтобы выдернуть вилку.

-Не используйте устройство со снятой или разбитой передней защитной крышкой.

-Поместите пергаментную бумагу с продуктами в форму для запекания или на приспособление для духовки (противень, решетку и т. д.) и поставьте в разогретую духовку.

-Правильное расположение решетки и противня на решетке. Важно правильно расположить гриль и/или противень на решетке. Поместите гриль или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он стоит ровно, прежде чем класть на него продукты.

-Удалите лишние части промасленной бумаги, аксессуаров или контейнера, чтобы не повредить нагревательные элементы духовки.

-Никогда не используйте промасленную бумагу при температуре духовки, превышающей максимальную температуру использования, указанную на ней. Никогда не кладите промасленную бумагу на дно духовки.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования или удушья.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как стекло дверцы может разбиться в результате царапин на поверхности стекла.
- Во время использования внутренние и внешние поверхности духовки нагреваются. Открывая дверцу духовки, отойдите назад, чтобы избежать выхода горячего пара из духовки. Может возникнуть риск ожогов.
- Не следует ставить на дверцу духовки тяжелые грузы, когда она открыта: духовка может опрокинуться.
- Не перемещайте резистор во время чистки. Это может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.
- Не готовьте пищу прямо на противне/гриле. Поместите еду в духовку с соответствующими принадлежностями.

1.2. Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует значениям, указанным в таблице технических характеристик.
- Поручите установку заземления лицензированному электрику. Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в случае использования устройства без заземления в соответствии с местными правилами.
- Выключатели духовки должны находиться в пределах досягаемости конечного пользователя, пока духовка находится на месте.
- Кабель питания (вставной кабель) не должен касаться горячих частей устройства.
- Если кабель питания (вставной кабель) поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или персоналом с аналогичной квалификацией.
- Никогда не мойте устройство, распыляя или обливая его водой! Существует опасность поражения электрическим током.
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено.
- Перед доступом к клеммам необходимо отключить все соединения цепей питания.

- Пока духовка работает, ее задняя поверхность тоже нагревается. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности, соединения могут быть повреждены.
- Не зажимайте соединительные кабели в дверце духовки и не прокладывайте их над горячими поверхностями. В результате плавления кабеля можно вызвать короткое замыкание в духовке, что может стать причиной пожара.
- Отключайте устройство от сети во время установки, обслуживания, очистки и ремонта.
- Убедитесь, что вилка устройства надежно закреплена в розетке во избежание образования искр.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы можно было полностью отключить электрическую проводку. отключение должно производиться с помощью выключателя или встроеного предохранителя, подключенного к стационарной электроустановке в соответствии со строительными нормами.
- В изделии используется кабель типа «Y».
- Фиксированные соединения должны быть подключены к установке, обеспечивающей полное разделение всех полюсов. При категории перенапряжения III соединение должно быть подключено к стационарной установке в соответствии с правилами электромонтажа и правилами отключения.

2. Описание продукции и его особенности

2.1. Использование по назначению

-Продукция предназначена только для домашнего использования. Ее нельзя использовать в коммерческих целях.

-Устройство можно использовать только для приготовления пищи на кухне. Не может быть использовано для отопления помещения и других целей.

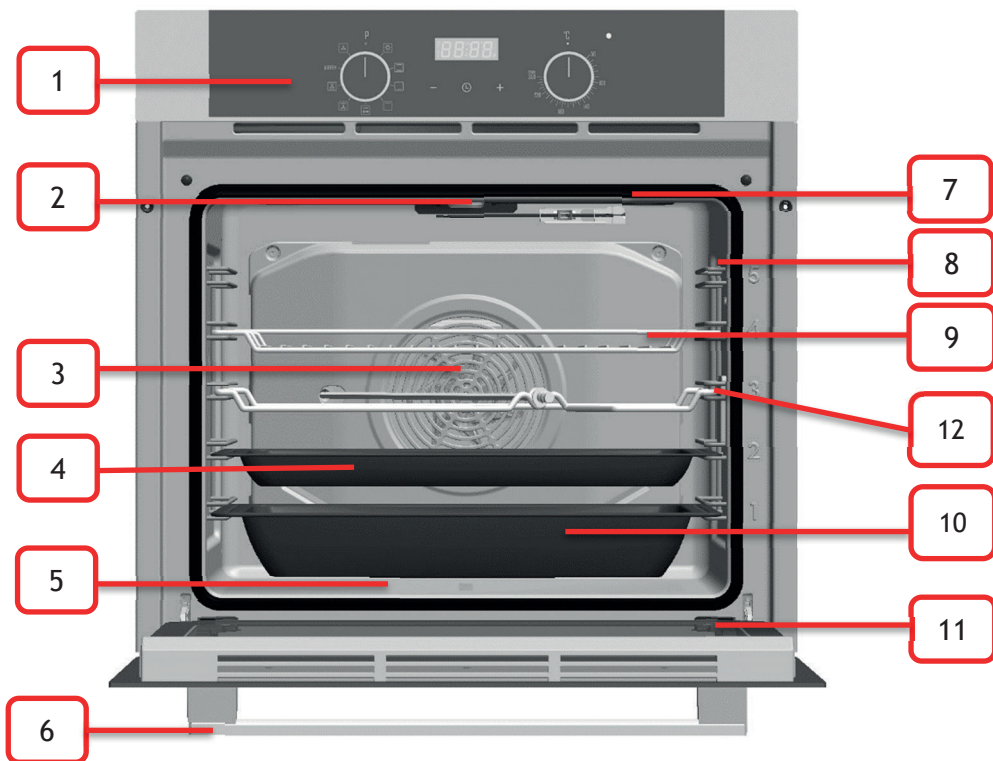
-Духовку можно использовать для размораживания, запекания, жарки продуктов или гриля.

-Устройство не следует использовать для сушки полотенец или одежды, подогрева тарелок и т. д.

-Срок годности устройства 10 лет. Этот период является периодом доступности запасных частей у производителя.

2.2. Описание продукции

2.2.1. Содержание продукции



1. Панель управления (*)
2. Лампа (*)
3. Двигатель вентилятора (за листовым металлом) (*)
4. Стандартный лоток
5. Нижний резистор (за листовым металлом) (*)
6. Ручка
7. Верхний резистор (*)
8. Решетчатые полки (*)
9. Решетка
10. Глубокий противень (*)
11. Крышка
12. Проволока и шампур для запекания курицы (*)

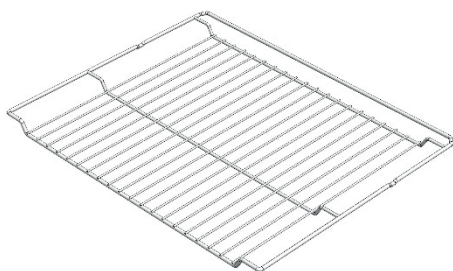
2.2.2. Рабочие функции продукта

Символ функции	Определение Функции
	Нижний нагрев (*)
	Верхний нагрев (*)
	Верхний и нижний нагрев (*)
	Лампочка (*)
	Вентилятор (*)
	Турбообогрев и вентилятор (*)
	Внутренний нагрев гриля (*)
	Внешний нагрев гриля (*)
	Нижний, верхний нагрев и вентилятор (*)
	Нижний нагрев и вентилятор (*)
	Верхний нагрев и вентилятор (*)
	Нагрев гриля и вентилятор (*)
	Вентилятор и лампа (*)
Air Fry	Режим Аэрфри(*)
	Переворачивание курицы (*)
	Турбонаддув и подогрев снизу (*)

2.2.3. Аксессуары устройства (*)



Телескопическая направляющая (*)



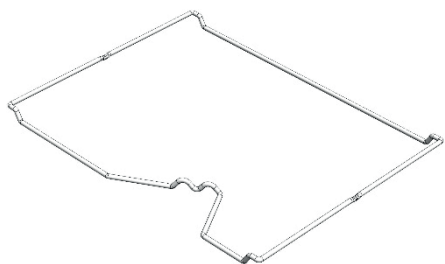
Решетка



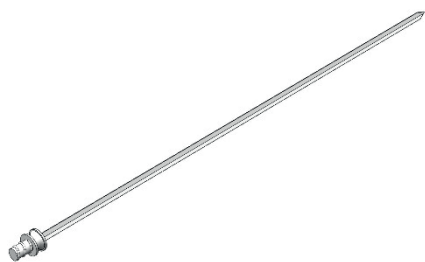
Глубокий противень (*)



Стандартный противень



Проволока для
переворачивания
курицы (*)



Шампур (*)

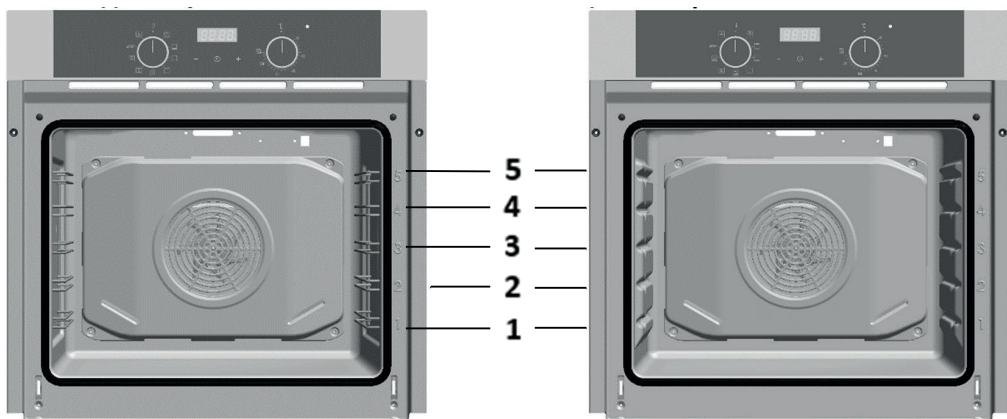
2.2.3.1. Использование аксессуаров

-Решетки для приготовления пищи

- В духовке 5 уровней готовки. Порядок полок соответствует порядку и номерам на лицевой панели.

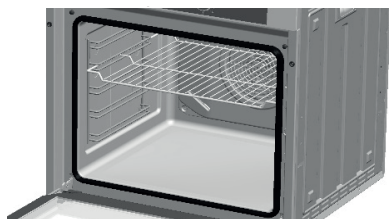
Модели с решетчатыми полками

Модели Без решетчатыми полками



Модели с решетчатыми полками

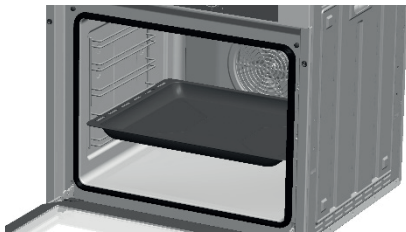
Модели без решетчатых полок



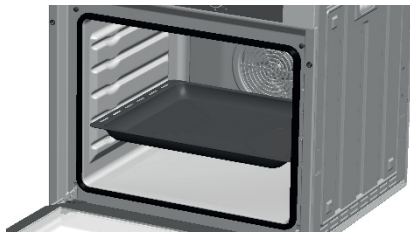
-В моделях с решетчатыми полками и без решетчатых полок,

решетка должна быть размещена, как показано на рисунках сверху. Решетка имеет одно направление и гриль необходимо располагать открытой частью к передней части духовки.

Модели с решетчатыми полками



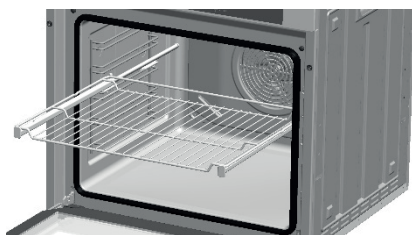
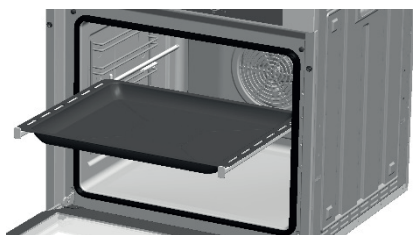
Модели без решетчатых полок



-Глубокий и стандартный противень следует размещать, как показано на рисунках выше. Лоток не имеет ориентации и может быть установлен на форме или решетке, предназначенной для его удержания.

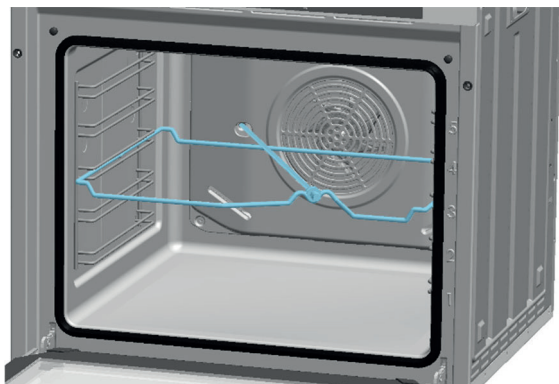
-Правильное размещение противня и решётки на телескопических направляющих,

-Правильное размещение противня и решётки на телескопических направляющих,

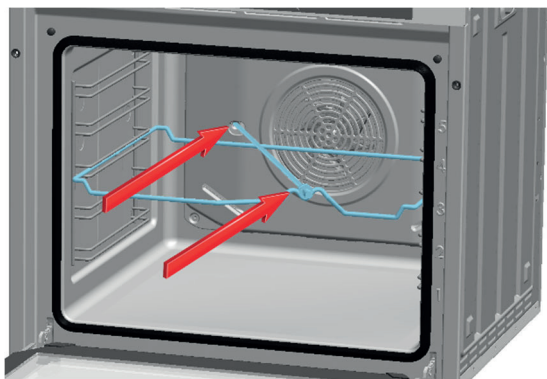


-Благодаря телескопическим направляющим можно легко прикреплять и снимать противни или проволочные решетки. Лоток и проволочную решетку следует разместить на телескопических направляющих, как показано на рисунках выше.

-Использование проволоки и шампура для запекания курицы.



Поместите жарочную проволоку на третью стойку, как показано на рисунке.



Насадите курицу на шампур, после чего поместите заостренную часть шампура на отмеченное место.

Вставьте другую часть шампура в прорезь на проволоке.

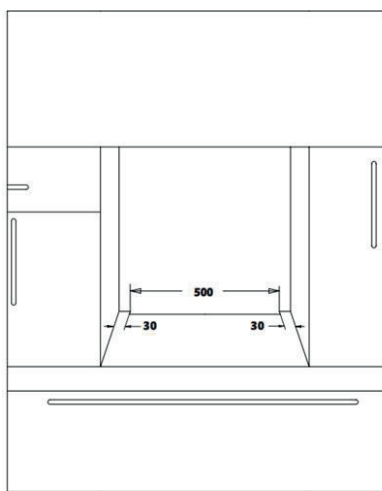
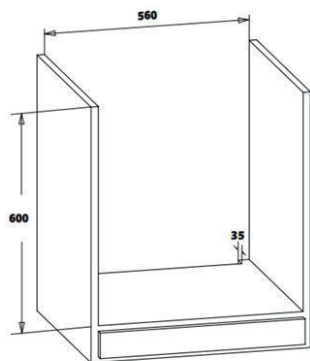
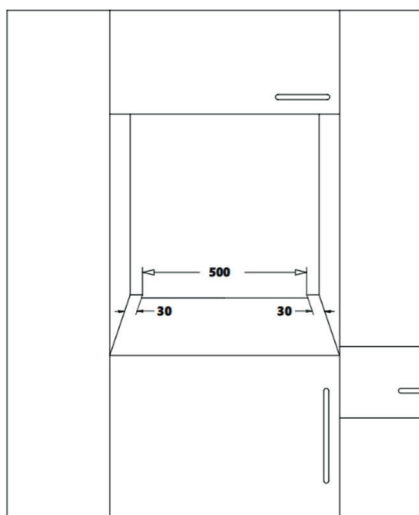
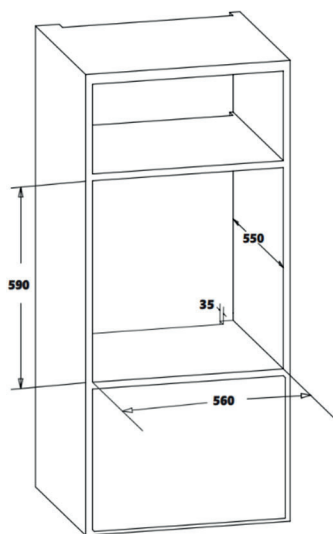
2.2.4. Технические характеристики

Особенность	Объяснение
Внешние размеры устройства (Высота x Ширина x Глубина)	595x595x568 мм
Напряжение и частота питания	220–240 В ~ 50/60 Гц
Общая мощность устройства (*)	Макс. 2400 Вт
Мощность лампочки (*)	18 Вт
Диапазон температур термостата (*)	50 – 250 °С
Мощность нижнего нагревателя	1200 Вт
Мощность верхнего нагревателя	1100 Вт
Мощность турбонагревателя (*)	1800 Вт
Мощность нагревателя гриля	2200 Вт

-Технические характеристики могут быть изменены для повышения качества и производительности устройства.

-Значения, указанные на изделии или в документации, поставляемой с устройством, являются значениями, полученными в ходе испытаний, проведенных в лабораторных условиях согласно соответствующего стандарта, и могут варьироваться в зависимости от рабочей среды духовки.

3. Установка и сборка



3.1. Установка

Прежде чем приступить к первой установке устройства, необходимо выполнить следующие приготовления.

-Убедитесь что электроустановка соответствует требованиям Ответственность за подготовку электромонтажа лежит на заказчике, и она должна отвечать соответствующим местным стандартам. Если электроустановка не подходит, вызовите квалифицированного электромонтажника и примите необходимые меры.

-Проверьте, нет ли каких-либо повреждений в какой-либо части устройства. Если устройство повреждено, не устанавливайте его.

-Убедитесь, что позади устройства есть место. Этот зазор необходим для правильной работы системы вентиляции.

-Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и ящиком следует разместить полку.

-Кухонные шкафы должны быть на одном уровне с устройством и зафиксированы.

-Используемые поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими. (Минимум 100°C).

-Не устанавливайте устройство рядом с холодильниками или охладителями. Тепло, выделяемое устройством, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

-Не используйте крышку и/или ручку для переноски или перемещения устройства. После выполнения описанных выше приготовлений вы можете продолжить установку, следуя инструкциям ниже.

3.2. Первая очистка,

Выполните первую очистку устройства в соответствии с порядком, указанным ниже.

-Удалите все упаковочные материалы.

-Снимите с устройства все аксессуары. Очистите аксессуары мыльной водой и мягкой чистящей губкой.

-Подержите устройство при температуре 250 °С в течение 30 минут без какого-либо процесса приготовления, а затем подождите, пока оно остынет. Если в это время вы почувствуете запах и дым, не паникуйте.

-После того, как устройство остынет, протрите все поверхности влажной тряпкой или губкой и высушите тряпкой.

-Не используйте в качестве чистящих материалов абразивные средства или острые предметы.

4. Использование духовки

4.1. Вентилятор охлаждения

-Благодаря системе вентиляции в нашем устройстве при необходимости охлаждается передняя часть устройства и мебель. После завершения процесса охлаждения система автоматически отключается. Горячий воздух внутри устройства выбрасывается наружу благодаря вентиляционным зазорам. Не закрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева духовки.

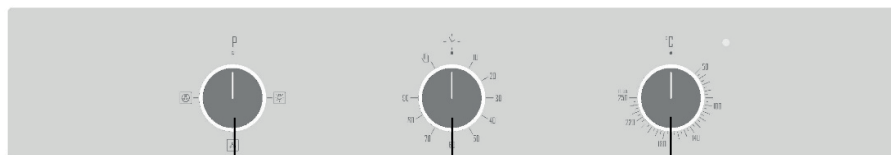
4.2. Панель управления (*)

-С помощью функциональной кнопки на панели управления духовки можно выбрать функцию и отрегулировать температуру приготовления благодаря термостату (когда температура регулируется с помощью термостата, загорится сигнальная лампа), работа духовка запустится, с помощью механического или цифрового таймера.

4.2.1. Используя цифровой таймер,

4.2.1.1 Установка времени суток (24 часа)

«0.00» и «AUTO» мигают после подключения или повторного



Функциональная кнопка Механический таймер Термостат



Функциональная кнопка Цифровой таймер Термостат

	Указатель минут Иконка		1-кнопка выбора функции
	Иконка автоматического приготовления		2-Кнопка минус
A	приготовления		3-Кнопка плюс
	Иконка точки		2-и 3 ручные

подключения к источнику питания.

Нажмите и удерживайте кнопку 1 около 2 секунд, значок точки начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3. Примерно через 7 секунд после окончания установленного времени новые данные запоминаются. Коррекция времени может быть сделана позже; Нажмите кнопку 2 и 3 примерно на 2 секунды, значок точки начнет мигать. Затем вы можете установить текущее время. Будьте внимательны! Если не установлено правильное время, духовка может работать неправильно.

Если программатор не находится в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме, духовкой можно пользоваться вручную, не устанавливая время приготовления.

4.2.1.3 Установка минутного таймера

Вы можете активировать таймер в любое время, это функции, которые работают независимо от статуса активности других программ. Время, которое вы можете установить, варьируется от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

- Нажмите и удерживайте кнопку 1, пока значок счетчика минут «0.00» не начнет мигать.
- Введите необходимое время с помощью кнопок 3 и 2. Значок

таймера останется на экране. По истечении установленного времени значок таймера снова начинает мигать и предупреждает звуковым сигналом в течение примерно 7 минут.

- Нажмите 1, 2 или 3, чтобы выключить сигнал;
- Если нажать и удерживать кнопку 1 примерно 2 секунды, значок таймера исчезнет, и на дисплее отобразится текущее время.

Изменение звуковых сигналов таймера

Тон звуковых сигналов таймера можно изменить следующим образом: Нажмите одновременно кнопки 2 и 3.

- Нажмите кнопку 1, чтобы увидеть текущий тон.
- Нажмите 2, чтобы выбрать желаемый тон от 1-го до 3-го.

Выход из настроек

- Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно, чтобы отменить автоматические функции.
- Нажмите кнопку 1, затем кнопки 2 и 3, чтобы выбрать настройки счетчика минут.

Таймер приготовления

Если духовка должна выключиться в указанное время, можно установить таймер приготовления. Это называется полуавтоматический режим. Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнут мигать «стоп» и «0,00». Цифры рядом с символом автоматического приготовления начнут мигать. Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2. Оно варьируется от 1 минуты до 10 часов. Установленное время запоминается примерно

через 7 секунд; затем снова отображается текущее время снова. Значок автоматического приготовления останется на экране. Выберите необходимую температуру и функцию. По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал в течение примерно 7 минут, а значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Выключите функциональные ручки и ручки термостата. Нажмите 1, 2 или 3, чтобы отменить сигнал. Нажмите

кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться к ручному управлению.

ОТЛОЖЕННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если духовку необходимо включить в определенное время, время приготовления и выключения в указанное время, время приготовления и время окончания приготовления можно отрегулировать. Это называется полностью автоматическим режимом.

- Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнут мигать «стоп» и «0,00». Рядом с ним мигает значок автоматического приготовления.
- Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2. с 1 минутой

Оно варьируется от 10 часов. (например, 1 час)

- Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не отобразятся «Конец» и «18.30» (время окончания). Значки начинают мигать
- Установите время выключения (окончания приготовления) с помощью кнопок 2 и 3. Ограничено 23 часами 59 минутами» (пример 19:30)
- Поверните функциональные кнопки и кнопки термостата на нужную программу.
- Значок приготовления исчезнет с экрана. Духовка не включится до наступления времени начала приготовления (пример 18:30), это разница между временем окончания приготовления и временем приготовления.
- По завершении приготовления (например, в 19:30) в течение примерно 7 минут раздастся звуковой сигнал, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Выключите функциональные ручки и ручки термостата.
- Нажмите 1 из кнопок 1, 2 или 3, чтобы отменить предупреждение. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться к приготовлению вручную.

4.2.2. Использование «деревенского» таймера

4.2.2.1. Управление продуктом

Все управление на данном изделии осуществляются с помощью регулировочного штифта. Благодаря регулировочному штифту можно выполнять следующие операции:

- Короткое нажатие (Подтверждение и Переход в меню)
- Длительное нажатие (Ручное переключение режимов)
- Поверните вправо (Часы, напоминание, настройка приготовления)
- Поверните влево (Часы, напоминание, настройка приготовления)

4.2.2.2 Функциональные возможности

4.2.2.2.1 Начальное включение

При первом включении на дисплее вашего изделия начинает мигать символ часов. Чтобы начать использовать духовку, необходимо пропустить заставку, нажав на регулировочный штифт примерно на 3 секунды. При прохождении экрана-заставки символ часов перестает мигать. Изделие будет находиться в режиме ожидания.

4.2.2.2.2 Установка часов

Чтобы переключиться в режим настройки часов, нажмите и отпустите регулировочный штифт на панели настроек до тех пор, пока символ часов не начнет мигать, если не установлено приготовление или напоминание. Когда часы находятся в режиме настройки, время можно регулировать, поворачивая регулировочную полосу вправо и влево. В режиме настройки часов, если в течение 10 секунд не выполняется регулировка, происходит выход из режима настройки часов. Последним расположением часовой и минутной стрелок считается установленные часы.

4.2.2.2.3. Настройка напоминаний

Чтобы войти в настройку напоминания, нажмите и отпустите регулировочный штифт на панели настройки до тех пор, пока символ колокольчика не повернется в сторону. В режиме настройки напоминания можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. После того, как напоминание будет установлено, необходимо нажать на регулировочный штифт, чтобы оно стало активным. Если регулировочный штифт не нажат, напоминание, установленное через 10 секунд, отменяется и запускается положение ожидания. После выхода из настройки напоминания, если напоминание

было установлено, символ колокольчика будет гореть постоянно; если напоминание не установлено, символ колокольчика не загорается. Необходимо нажать на регулировочный штифт, чтобы увидеть, сколько времени осталось до окончания установленного времени напоминания. Часовая и минутная стрелки покажут время, когда напоминание закончится на 2 секунды, а затем снова вернется к отображению времени. Чтобы отменить установленное напоминание, необходимо нажать на регулировочный штифт примерно на 2 секунды. Время напоминания может быть установлено максимум на 3 часа и минимум на 2 минуты.

4.2.2.2.4. Установка времени начала приготовления

Чтобы установить настройку времени начала приготовления, нажимайте и отпускайте регулировочный штифт до тех пор, пока символ запуска не отойдет в сторону. В режиме настройки времени начала приготовления время начала приготовления можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. Если штифт не будет нажат, время начала приготовления отменяется через 10 секунд и запускается положение ожидания. Время начала приготовления не может быть установлено отдельно. После того, как время начала приготовления будет установлено, время окончания приготовления устанавливается путем нажатия на регулировочный штифт. Если время окончания приготовления не установлено, то оно будет отменено. Время начала приготовления можно установить на максимальное количество активных часов + 12 часов, минимальное количество активных часов + 2 минуты.

4.2.2.2.5. Установка времени окончания приготовления

Чтобы ввести настройку времени окончания приготовления, нажмите и отпустите регулировочный штифт до тех пор, пока символ остановки не отодвинется в сторону. В режиме настройки времени окончания приготовления время окончания приготовления можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. После того, как время окончания приготовления будет установлено, необходимо будет нажать на штифт для активации. Если регулировочный штифт не будет нажат, время окончания приготовления отменяется через 10 секунд и запускается положение ожидания. Время окончания приготовления можно установить отдельно. В установленное время окончания сопротивления печи отключаются, и выдается звуковое и визуальное предупреждение. Нажатием на регулировочный штифт звуковое и

визуальное предупреждение может быть прекращено. Время окончания приготовления может быть установлено на максимальное количество активных часов + 15 часов, и на минимальное количество активных часов + 2 минуты.

4.2.2.2.6. Отложенная настройка приготовления

Отложенное приготовление используется, когда процесс приготовления желательно начать после определенного часа. Чтобы настроить отложенное приготовление, сначала необходимо установить время начала приготовления, а затем время окончания приготовления.

Например: Время активации: 10.00
Время начала приготовления: 11.30
Время окончания приготовления: 13.30
Приготовление начнется через 1,5 часа и продлится 2 часа.

4.2.2.2.7. Ручной режим

Духовка находится в ручном режиме, если не установлено автоматическое приготовление. В этом случае символы запуска и остановки затемняются, и реле находится в режиме передачи. Чтобы отменить установленное время приготовления и перейти в ручной режим, необходимо нажать и удерживать регулировочный штифт в соответствующем меню настройки. При переходе в ручной режим установленные режимы приготовления отменяются

и происходит переключение на главный экран, где появляются часы. В ручном режиме реле находится в состоянии передачи. Если духовой шкаф необходимо отключить, положение регулировки функции на духовке должно стоять на позиции «отключить». В этом режиме никакие светодиоды не горят.

4.2.2.2.8. Отмена звука будильника

Когда установленное время напоминания или время приготовления истекает, выдается звуковое и визуальное предупреждение. Звуковое и визуальное сигнальное предупреждение можно отменить, нажав на регулировочный штифт. Если никаких действий не произвести, звук будильника будет продолжать звучать в течение 1 минуты. После 1-й минуты

будильник замолчит, но продолжит подаваться визуальное предупреждение о том, что установленная сигнализация закончилась.

4.2.2.9. Напоминание или автоматическая отмена приготовления

При длительном нажатии на регулировочный штифт в соответствующем меню настроек можно отменить напоминание о настройке или автоматическое время приготовления. В таком случае духовка вернется в режим ожидания. Часовая и минутная стрелки показывают активное время.

4.3. Использование выдвижной кнопки (*)

-В моделях с выдвижной кнопкой ее можно регулировать только снаружи.

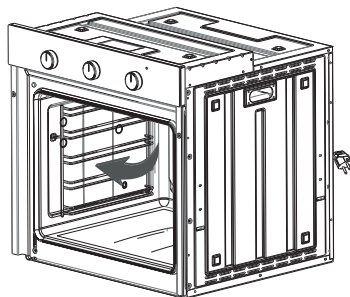
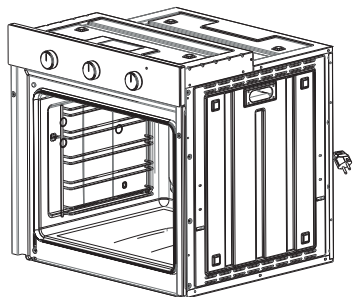


Как показано на рисунке
Нажмите на нее, чтобы кнопка
выдвинулась.



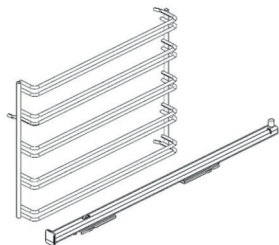
Когда кнопка выдвинется, вы
сможете внести необходимые
регулировки, повернув ее вправо
или влево.

4.4. Чистка решетчатых полок

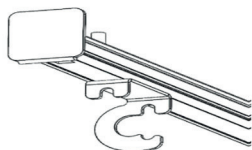


Чтобы снять проволочные полки, нужно приложить силу перпендикулярно поверхности к которой они прикреплены, проволочные полки снимутся. После очистки их можно вернуть обратно таким же образом.

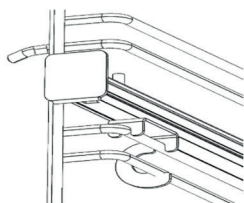
4.5. Установка телескопических направляющих (*)



Телескопические направляющие следует установить на нужную полку согласно руководству по приготовлению пищи. При прикреплении правая и левая стороны различаются.



Необходимо прикрепить телескопические направляющие к верхней решетке нужной полки.



Убедитесь, что телескопическая направляющая полностью установлена на решетке. Телескопическая направляющая, показанная на фотографии, – это левая телескопическая направляющая.

Если вы хотите снять ее, потяните язычок, указанный стрелкой, вниз, а затем потяните телескопическую направляющую против направления установки. На телескопических направляющих есть 2 таких элемента, один спереди и один сзади.

4.6. Освещение духовки

-Освещение духовки включается автоматически во всех функциях и продолжает гореть во время приготовления.

4.7. Выключение духовки

-Вы можете выключить духовку, повернув функциональную кнопку и термостат в верхнее (выключенное) положение.

5. Рекомендации по приготовлению пищи

5.1. Общие сведения о приготовлении пищи

-По возможности избегайте открытия дверцы духовки после приготовления. Горячий пар при открытии дверцы духовки может обжечь руки, лицо и/или глаза.

-Значения температуры и времени, указанные для приготовления, различаются в зависимости от рецепта и количества. По этой причине значения времени и температуры даны в виде интервалов.

-Выньте из духовки принадлежности, которыми вы не пользуетесь во время приготовления пищи. Принадлежности, которые не используются во время приготовления, могут помешать приготовлению пищи должным образом.

-Обязательно режьте промасленную бумагу, используемую при приготовлении, в соответствии с размером емкости.

Промасленная бумага, выходящая за пределы контейнера, может представлять опасность возгорания.

5.2. Таблица приготовления пищи

Блюдо	Фуункция приготовления	Температура приготовления (°C)	Полка для приготовления	Время приготовления
Кекс	Статично/ Статично+ вентилятор	170-180	2-3	35-45
Маленький кекс	Статично/ турбо+ вентилятор	170-180	2	25-30
Пирог	Статично/ Статично+ вентилятор	180-200	2	35-45
Булочки	Статично	180-190	2	20-25
Печенье	Статично	170-180	2	20-25
Яблочный тарт	Статично/ турбо+ вентилятор	180-190	1	50-70
Бисквит	Статично	200/150*	2	20-25
Пицца	Статично+ вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статично	180-200	2-3	25-40
Безе	Статично	100	2	50
Курица гриль	Гриль+ вентилятор	200-220	3	25-35
Рыба на гриле	Гриль+ вентилятор	200-220	3	25-35
Говядина на гриле	Гриль+ вентилятор	максимально	4	15-20
Котлеты на гриле	Гриль+ вентилятор	максимально	4	20-25

6. Экологические инструкции

6.1. Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов



Э то устройство не содержит вредных и запрещенных веществ, указанных в «Правилах по контролю за отходами электрического и электронного оборудования», опубликованных Министерством окружающей среды и урбанизации Турецкой Республики.

Устройство соответствует требованиям WEEE («Директивы по Утилизации электрического и электронного оборудования»). Этот устройство изготовлено из материалов высокого качества, пригодных для вторичной переработки и повторного использования.

Поэтому не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми или другими отходами по окончании срока его службы. Отнесите его в пункт сбора электрического и электронного оборудования. Информацию об этих пунктах сбора вы можете узнать у местных исполнительных органов. Помогите защитить окружающую среду и природные ресурсы, перерабатывая использованную продукцию. Прежде чем выбросить устройство, отрежьте вилку электропитания, чтобы обеспечить безопасность детей.

6.2. Информация об упаковке

Упаковка продукта изготовлена из перерабатываемых материалов в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте отходы упаковки вместе с бытовыми или другими отходами, утилизируйте их в пунктах сбора упаковки, указанных местными властями.

7. Обслуживание и очистка

7.1. Общая информация по очистке

- Если регулярно не производить очистку, срок службы вашего устройства может сократиться, и могут часто возникать проблемы.
- Устройство необходимо очищать после каждого приготовления. Таким образом, пищевые отходы легко очищаются и не допускается их сгорание при следующем использовании.
- При чистке не используйте пароочистители, абразивные моющие средства, порошки, чистящие кремы и острые предметы. Моющие средства и предметы могут повредить поверхности вашего устройства.
- Очистите устройство с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите сухой тканью.
- Подождите, пока устройство остынет, прежде чем приступать к очистке продукта после приготовления. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.
- Убедитесь, что остатки жидкости полностью вытерты после процесса очистки.

7.2. Очистка поверхностей из нержавеющей стали

- Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор, для очистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Будьте осторожны, протирайте поверхность в одном направлении тканью (не царапающей) с моющим средством.
- Выцветание цвета поверхностей из нержавеющей стали с течением времени не влияет на работу устройства.
- Пятна, остающиеся в течение длительного времени на поверхностях из нержавеющей стали, могут вызвать коррозию. Поэтому немедленно очищайте пятна извести, масла, крахмала и белка, возникающие после приготовления пищи.

7.3. Очистка эмалевых поверхностей

- Очищайте эмалированные поверхности с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите сухой тканью.

-При легких загрязнениях на эмалевых поверхностях можно использовать функцию очистки паром. (*)

-Для очистки пригоревших остатков пищи используйте проволочную мочалку из нержавеющей стали и средство для чистки духовки. (Рекомендуемые чистящие средства для очистки эмалированных поверхностей можно приобрести в авторизованном сервисном центре).

-Подождите, пока устройство остынет, прежде чем приступать к очистке продукта после приготовления. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

7.4. Очистка поверхностей из каталитической эмали (*),

-Внутренние стенки духовки могут быть только эмалированными или из каталитической эмали.

-Стенки из каталитической эмали имеют светлый матовый цвет и пористую поверхность.

-Поверхности из каталитической эмали духовки не следует очищать.

-Поверхности из каталитической эмали впитывают масло благодаря своей пористой структуре и начинают блестеть, когда поверхность пропитана маслом. В этом случае рекомендуется заменить поверхности.

7.5. Очистка пластиковых деталей и окрашенных поверхностей

-Очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите их сухой тканью.

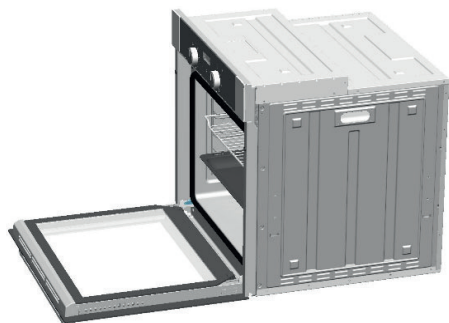
-Не используйте скребки из твердых металлов и абразивные материалы. Эти материалы могут повредить поверхности.

7.6. Очистка панели управления

-При чистке панелей с кнопочным управлением протрите панель и кнопки влажной мягкой тканью и высушите их. Не снимайте кнопки и прокладку под ними для очистки панели.

-Для чистки сенсорных панелей используйте влажную мягкую ткань и просушите сухой тканью.

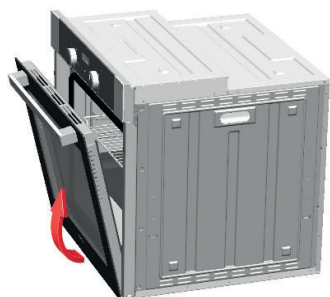
7.7. Разборка и очистка дверцы духовки



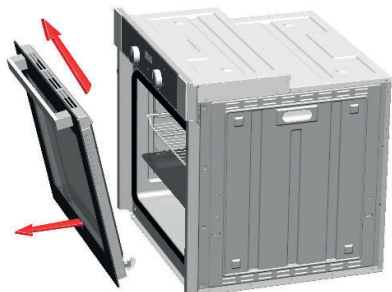
Откройте дверцу духовки



Поднимите фиксатор петли вверх.

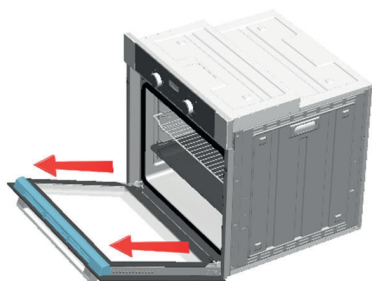


Слегка закройте крышку, поднимите ее вверх и потяните на себя.



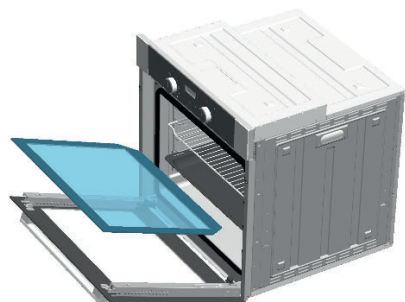
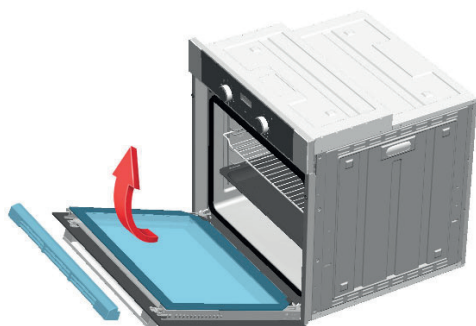
Чтобы надеть крышку обратно после чистки, выполните действия в обратном порядке.

7.8. Снятие и очистка стекла дверцы,



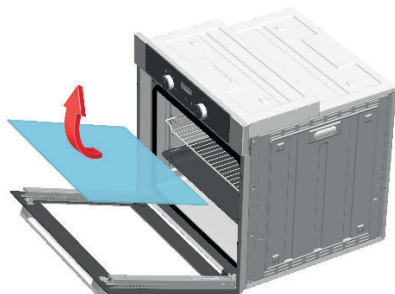
Возьмите пластик на крышке за углы и потяните вверх.

Снимите внутреннее стекло, потянув его вверх.



Снимите среднее стекло (если оно есть), потянув его вверх.

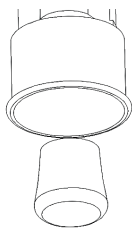
Чтобы надеть крышку обратно после чистки, выполните действия в обратном порядке.



7.9. Замена лампочки



Прежде чем разбирать лампочку, убедитесь, что вилка не вставлена в розетку! Отвинтите стекло корпуса лампочки и саму лампочку.



Замените неисправную лампочку новой. Установите на место лампочку и стекло корпуса лампочки, повернув его.

8. Инструкции на случай, если устройство не работает

Если устройство не работает; Прежде чем обратиться в сервис, убедитесь, что вилка включена в розетку, а электрический предохранитель в установке цел, не делайте ничего, что может привести к повреждению устройства.

Обслуживание и запасные части: Бесплатная установка вашего устройства через наши авторизованные сервисные центры. Вы можете приобрести запасные части для вашего устройства у своего дилера или в авторизованном сервисном центре.

USER MANUAL

Built-in Oven

ENG

Dear Customer,

Thank you for your trust in products.

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your built-in oven to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your oven and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with * sign are options.

"Complies with WEEE Directives"

Contents,

1. Safety Instructions,.....	42
1.1. General safety instructions,.....	42
1.2. Electric safety,.....	45
2. Product introduction and features,.....	46
2.1. Intended Use,.....	46
2.2. Product promotion,.....	47
2.2.1. Product content,.....	47
2.2.2. Working functions of the product,.....	48
2.2.3. Accessories of product (*),.....	49
2.2.3.1. Accessory use,.....	51
2.2.4. Technical specifications,.....	54
3. Installation and assembly,.....	55
3.1. Installation,.....	55
3.2. First cleaning,.....	56
4. Use of the oven,.....	58
4.1. Cooling fan,.....	58
4.2. Control panel (*),.....	58
4.2.1. Digital Timer Usage,.....	59
4.2.1.1.Setting the Time of Day (24 Hors).....	59
4.2.1.2 Manual Operation.....	59
4.2.1.3 Setting the Minute Reminder.....	59
4.2.2. Rustic Timer Usage.....	61
4.2.2.1. Product Controls.....	61
4.2.2.2. Functional Characteristics.....	61
4.2.2.2.1 Initial Energization.....	61
4.2.2.2.2 Clock Setting.....	62
4.2.2.2.3 Reminder Setting.....	62
4.2.2.2.4 Cooking Start Time Setting	62
4.2.2.2.5 Cooking End Time Setting	63
4.2.2.2.6 Delayed Cooking Setting	63
4.2.2.2.7 Manual Mode	63
4.2.2.2.8 Alarm Sound Cancellation	63

4.2.2.2.9 Reminder or Automatic Cooking Cancel.....	64
4.3. Use of pop-up button (*),	64
4.4. Cleaning the wire shelves,	65
4.5. Assembly of telescopic rails (*),	65
4.6. Oven lighting,	66
4.7. Turn off the oven,	66
5. Cooking Tips ,	67
5.1. General information about cooking,	67
5.2. Cooking Table,	68
6. Environmental instructions,	69
6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product,	69
6.2. Packaging Information,	69
7. Maintenance and cleaning,	70
7.1. General cleaning information,	70
7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces,	70
7.3. Cleaning enamel surfaces,	70
7.4. Cleaning of catalytic surfaces (*),	71
7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces,	71
7.6. Cleaning the control panel,	71
7.7. Removing and cleaning the oven door,	72
7.8. Removing and cleaning the door glass,	73
7.9. 7.9.Lamp Replacement,	74
8. If not working,	74

1. Safety Instructions,

1.1. General safety instructions,

- Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.
- Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.
- Always have the installation and repair work done by "Authorized Service". It is not responsible for work done by unauthorized persons.
- In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.
- Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- Do not store ingredients on the cooking surface.
- Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.
- Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.
- Avoid touching the heating elements.
- The cooking process must be monitored continuously.
- Use only original spare parts and accessories that you can obtain from authorized service.

- Ensure that children aged 8 years and under cannot reach the cord of the appliance.
- Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the appliance. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.
- Keep all ventilation ducts open.
- Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.
- Do not hang towels on the oven handle.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, removing food, etc.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drinking alcohol.
- Be careful when using alcohol in your cooking. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.
- Check that the product is closed after each use.
- If there is any visible damage to the product, do not operate the product.
- Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.
- Do not use the product with the front cover glass removed or broken.
- Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.

- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.
- Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.
- Never use the greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.
- Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of injury or suffocation.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass, as scratches on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.
- Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.
- Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.
- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
- Do not cook food directly on the tray/grill. Place the food in the oven with the appropriate accessory.

1.2. Electric safety,

- Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.
- Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsible for any damages that may occur if the product is used without grounding in accordance with local regulations.
- Oven circuit breaker switches must be within the reach of the end user when the oven is in place.
- The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.
- If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock.
- To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
- All supply circuit connections must be disconnected before accessing the terminals.
- When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.
- Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.
- Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.
- The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected. The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.
- The product uses a type "Y" cord cable.
- Fixed connections must be connected to an installation that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

2. Product introduction and features,

2.1. Intended Use,

-The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.

-The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.

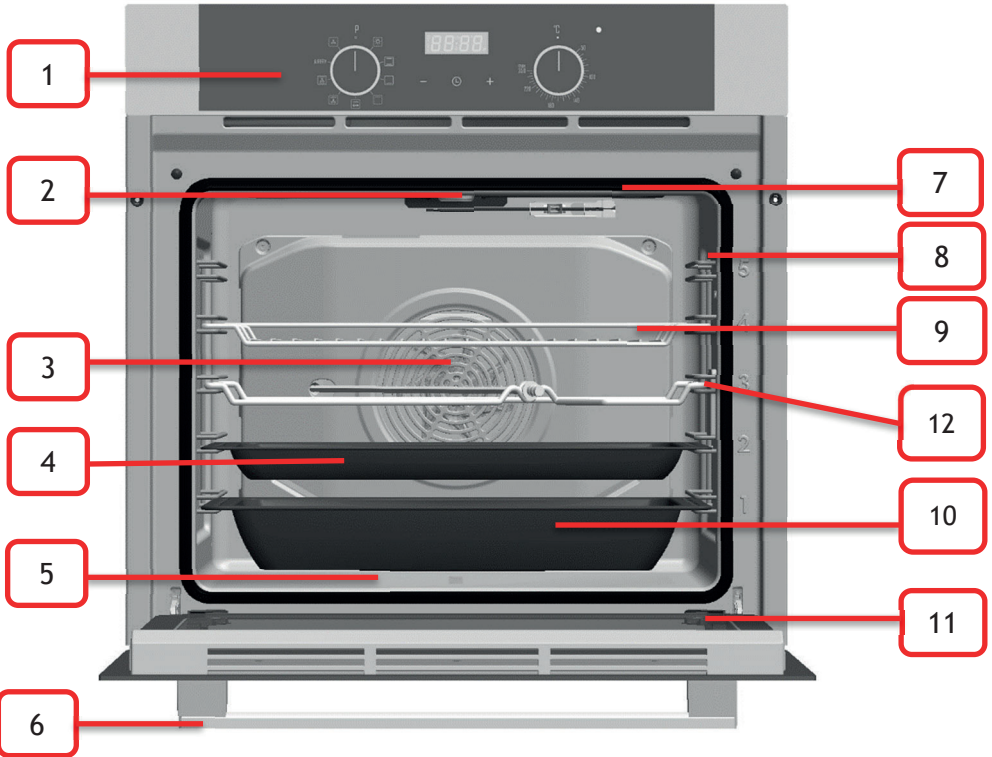
-The oven can be used for defrosting, baking, roasting or grilling food.

-This product should not be used for drying towels or clothes, heating plates, etc.

-The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer's spare parts availability period.

















2.2. Product promotion,

2.2.1. Product content,

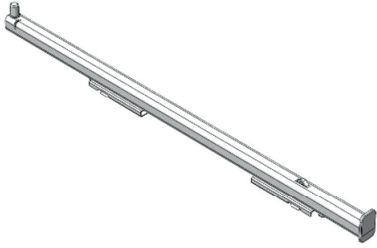


1. Control panel (*)
2. Lamp (*)
3. Fan motor (behind sheet metal) (*)
4. Standard tray
5. Bottom heating element (behind the sheet) (*)
6. Handle
7. Upper resistance (*)
8. Wire shelving (*)
9. Wire grid
10. Deep tray (*)
11. Cover
12. Chicken Rotisserie Wire and Skewer (*)

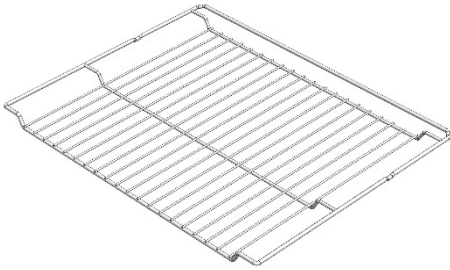
2.2.2. Working functions of the product,

Function Symbol	Function Definition
	Bottom heating (*)
	Upper heating (*)
	Upper and lower heating (*)
	Lamp (*)
	Fan (*)
	Turbo heating and Fan (*)
	Internal grill heating (*)
	External grill heating (*)
	Lower, upper and fan heating (*)
	Bottom heating and fan (*)
	Upper heating and fan (*)
	Gril heating and fan (*)
	Fan and lamp (*)
	AIRFRY Mode(*)
	Rotisserie Chicken(*)
	Turbo and Bottom Heating (*)

2.2.3. Accessories of product (*),



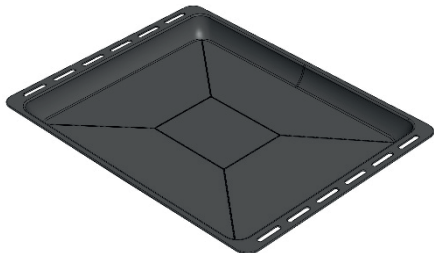
Telescopic rail (*)



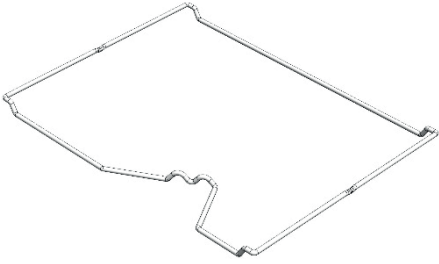
Wire Grill



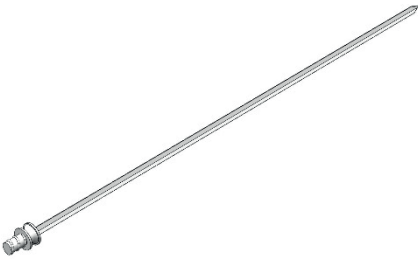
Deep Tray(*)



Standard Tray



Chicken Rotisserie Wire (*)



Skewer (*)

2.2.3.1. Accessory use,

-Cooking racks,

The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.

Models with wire shelves

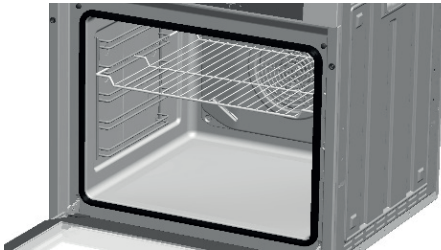


Models without wire shelves

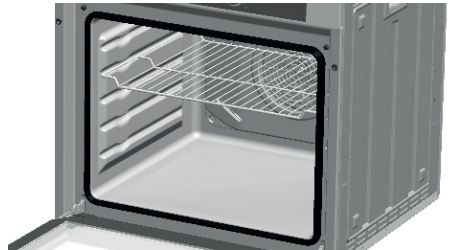


5
4
3
2
1

Models with wire shelves



Models without wire shelves



-For models with and without wire shelves, the grill should be positioned as shown in the figures above. The wire shelf has a direction and should be placed on the desired shelf with the open side of the grill facing the front of the oven.

- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any orientation and can be placed on the form or wire shelf designed to hold it.

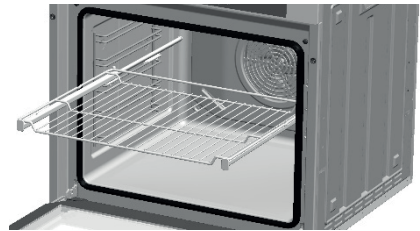
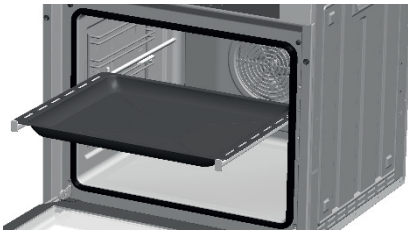
Models with wire shelves



Models without wire shelves

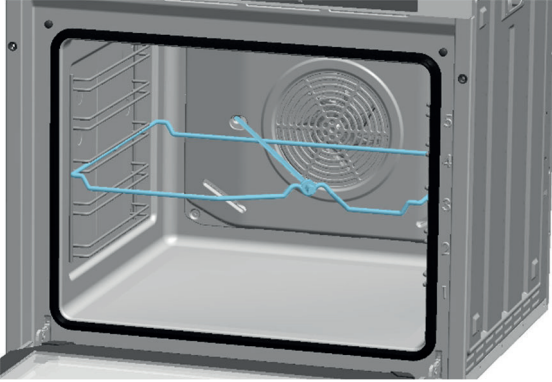


-Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails,

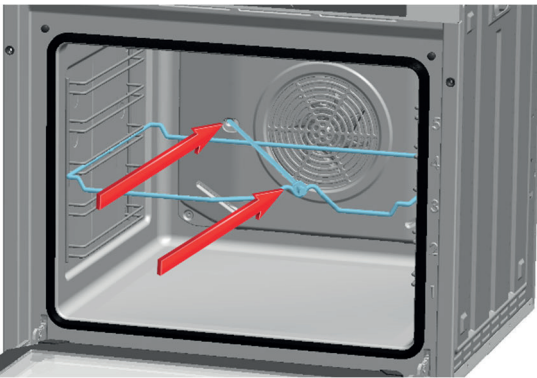


-Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails as shown in the pictures above.

-Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer



Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

Insert the other part of the skewer into the slot in the wire

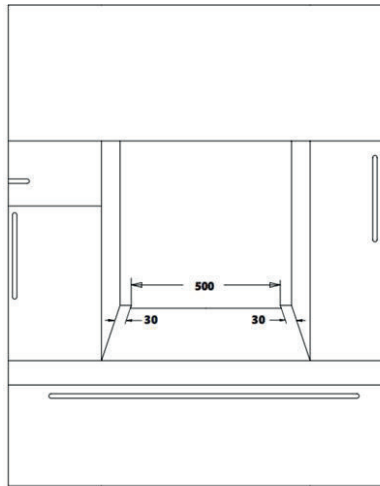
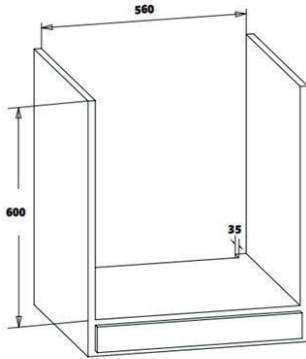
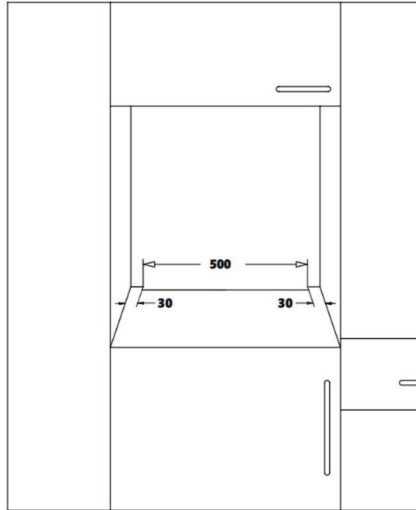
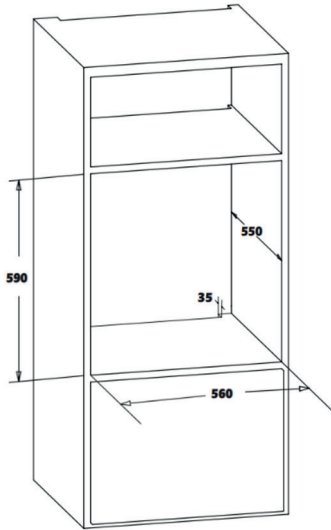
2.2.4. Technical specifications,

Specifications	Explanation
Product external dimensions (Height x Width x Depth)	595x595x568 mm
Supply voltage and frequency	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Product Total strength (*)	Maximum 2400 W
Lamp power (*)	18 W
Thermostat temperature range (*)	50 – 250 °C
Bottom heater power	1200 W
Top heater power	1100 W
Turbo heater power (*)	1800 W
Grill heater power	2200 W

-Technical specifications may be modified to improve the quality and performance of the product.

-The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

3. Installation and assembly,



3.1. Installation,

Before starting the first installation of your product, you must make the following preparations.

-Make sure that the electrical installation is suitable. The preparation of the electrical installation is the responsibility of the customer and

must comply with the relevant local standards. If the electrical installation is not suitable, call a qualified electrician to make the necessary arrangements.

-Check whether there is any damage on any part of the product. If there is any damage to the product, do not install it.

-Make sure that there is a space behind the section where you will place the device. This space is necessary for the ventilation system to function properly.

-If there is a drawer under the oven, a shelf should be placed between the oven and the drawer.

-Kitchen cabinets must be level with the product and must be fixed.

-Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (minimum 100°C).

-Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

-Do not use the lid and/or handle to carry or move the product. After making the above-mentioned preparations, you can proceed with the installation according to the following sequence.

3.2. First cleaning,

Clean your product for the first time according to the order below.

-Remove all packaging materials.

-Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.

- Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
- After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
- Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

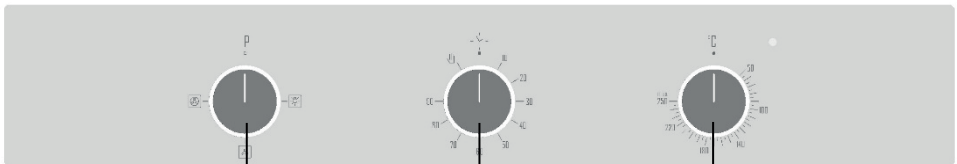
4. Use of the oven,

4.1. Cooling fan,

-Thanks to the ventilation system in our product, the front part of the product and the furniture are cooled when necessary. After the cooling process is completed, the system is automatically deactivated. The hot air inside the product is discharged out of the product through the ventilation gaps. Do not close the ventilation gaps to prevent the oven from overheating.

4.2. Control panel (*),

-The function can be selected with the function button on the control panel of the oven and the cooking temperature can be adjusted with the thermostat (the signal lamp will light up when the temperature is adjusted with the thermostat), the oven will start working by setting the mechanical or digital timer.



Function button

Mechanical timer

Thermostat






Function button

Mechanical timer

Thermostat

4.2.1. Use of Digital Timer

	Minute reminder		1. Function Selector Button
	Cooking icon		2. Minus Button
A	Automatic Cooking Icon		3. Plus Button
●	Point Icon		2 or 3: Manual

4.2.1.1 Setting the Time of Day (24 Hours)

After connecting or reconnecting to a power source, "0.00" and "AUTO" flash.

Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time. Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized.

Time correction can be made after;

Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

4.2.1.2 Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

4.2.1.3 Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. "0.00" starts flashing.
- Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon remains on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.

- Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;
- When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

Change Timer Beep Tones

The tone of the timer beeps can be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 at the same time.

- Press button 1 to see the actual tone.
- Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.

Exiting Settings

- Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.
- Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

Cooking Timer

If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx. 7 seconds; the current time is displayed again. the automatic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

DELAYED COOKING TIME

If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switching off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.

- Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The automatic cooking icon next to it flashes.

- Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to varies between 10 hours (e.g. 1 hour)
- Press button 1 until "End" and "18.30" (end time) appear. Icons start blinking
- Use buttons -2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes" (example 19:30)
- Turn the function and thermostat buttons to the required program.
- The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.
- When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.
- Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

4.2.2. Rustic Timer Usage

4.2.2.1. Product Controls

All controls in the product are made with the help of the adjustment bar. The following operations can be performed with the adjustment bar.

- Short press (Confirmation and Menu transitions)
- Long press (Manual mode switching)
- Turn right (Clock, reminder, cooking setting)
- Left rotation (Clock, reminder, cooking setting)

4.2.2.2 Functional Characteristics

4.2.2.2.1 Initial Energization

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

4.2.2.2.2 Clock Setting

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set. While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

4.2.2.2.3. Reminder Setting

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell symbol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode. After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds. Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes.

4.2.2.2.4. Cooking Start Time Setting

To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered. The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.5. Cooking End Time Setting

To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode. The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.6. Delayed Cooking Setting

Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00
Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

4.2.2.2.7. Manual Mode

The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displayed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven T must be set to off. In this mode all leds are off.

4.2.2.2.8. Alarm Sound Cancellation

When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be

canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

4.2.2.2.9. Reminder or Automatic Cooking Cancel

The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to standby mode. The hour and minute hands show the active time.

4.3. Use of pop-up button (*),

-In models using a pop-up button, the button can only be adjusted when it is outside.

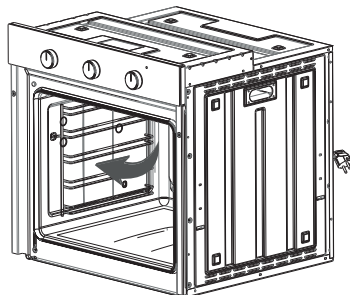
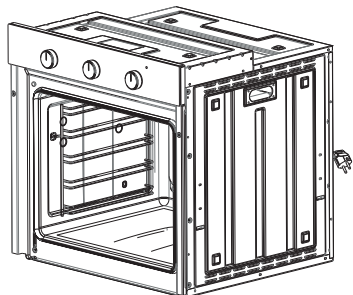


As shown in the figure on the side, press on the button to release it.



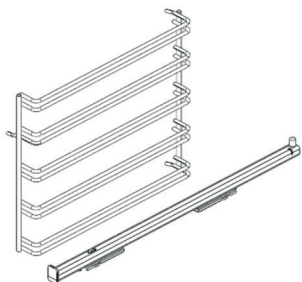
Once the button is out, you can make the necessary adjustments by turning it to the right or left

4.4. Cleaning the wire shelves,

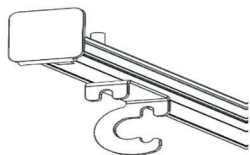


To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

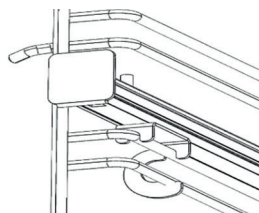
4.5. Assembly of telescopic rails (*),



Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



Check that the telescopic rail is fully seated on the wire. The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

4.6. Oven lighting,

-In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on throughout cooking.

4.7. Turn off the oven,

-You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

5. Cooking tips,

5.1. General information about cooking,

-Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.

-The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.

-Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.

-Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

5.2. Cooking Table,

Food	Cooking function	Cooking Temp. (C)	Cooking Shelf	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static +Fan	170-180	2-3	35-45
Muffin	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pastry	Static / Static +Fan	180-200	2	35-45
Bun	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Staticv	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo + Fan	180-190	1	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Macaroon	Static	100	2	50
Chicken grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Fish grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Beef Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grill Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

6. Environmental instructions,

6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product,



This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the "Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment" published by the Ministry of Environment and Urbanization. It complies with the WEEE Regulation.

This product is made from high quality component materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. Ask your local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, disconnect the power plug for the safety of children and make sure that the locking mechanism of the loading door is inoperable.

6.2. Packaging information,

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

7. Maintenance and cleaning,

7.1. General cleaning information,

- Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and common problems may increase.
- The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.

- Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.
- Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- Allow the product to cool down after cooking before cleaning. Hot surfaces may cause burns.
- Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces,

- Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.
- Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (nonscratching).
- Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affect the operation of the product.
- Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause corrosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

7.3. Cleaning enamel surfaces,

- Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.

-You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on enameled surfaces. (*)

-Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).

-Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

7.4. Cleaning of catalytic surfaces (*),

-The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.

-The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.

-The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.

-Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces,

-Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.

-Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

7.6. Cleaning the control panel,

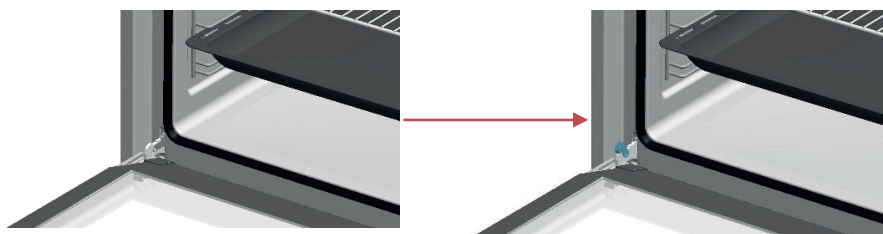
-When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket underneath to clean the panel.

-When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

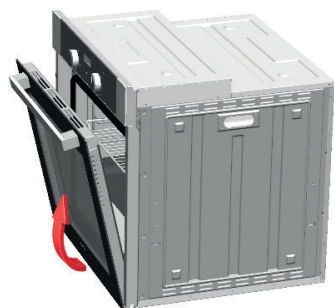
7.7. Removing and cleaning the oven door,



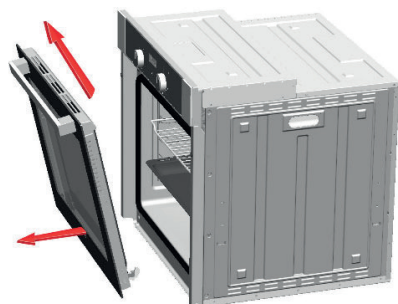
Open the oven door



Lift the hinge lock upwards.

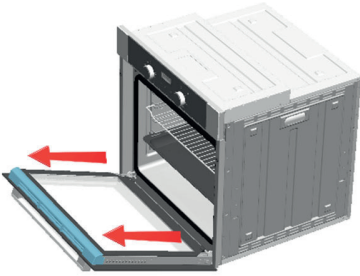


Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.



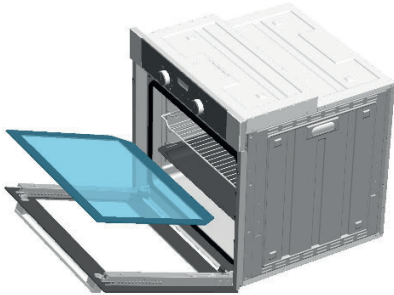
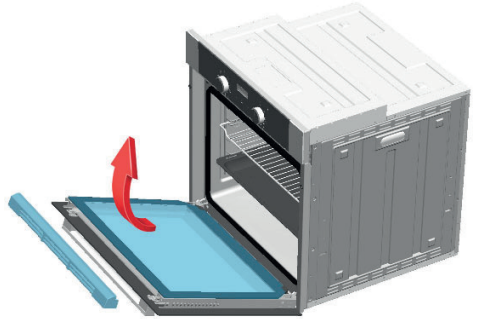
After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

7.8. Removing and cleaning the door glass,



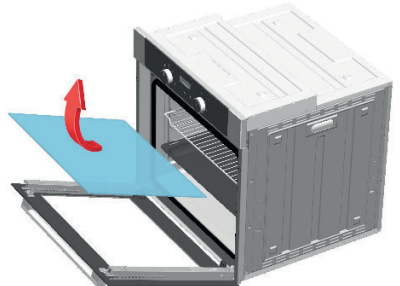
Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

Remove the inner glass by pulling it upwards.



Remove the center glass (if fitted) by pulling it upwards.

After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.



7.9. Lamp Replacement,



Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass and the lamp by turning it.



Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.

8. If not working,

If it does not work; Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.

Service and Spare Parts: Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product from your dealer or authorized service center.

EAC

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Уважаемый Клиент Просим Вас ознакомиться с условиями гарантийного обслуживания.

1. Производитель предоставляет **12-месячную** гарантию на мини-печь, а для Духовой шкафа, варочных панелей и вытяжек срок гарантии составляет **24 месяца** с даты покупки.
2. При обращении за гарантийным ремонтом в сервисный центр необходимо предъявить полностью заполненный гарантийный талон (с указанием серийного номера прибора, даты продажи, чётко различимой печати продавца). Если талон не заполнен, потребитель для получения гарантийного ремонта может обращаться только к продавцу и/или изготовителю товара.
3. Продавец (и/или изготовитель, уполномоченный представитель изготовителя) оставляет за собой право отказать от гарантийных обязательств, если сервисной службой будет доказано, что недостатки товара возникли после передачи товара потребителю вследствие нарушения потребителем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожар, катастрофа, др.), попадания бытовых насекомых и грызунов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, указанных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети.
4. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством РФ.

Предпродажная подготовка произведена в присутствии покупателя. Внешний вид – без повреждений, комплектность полная.

С условиями гарантийного обслуживания согласен:

_____ Подпись покупателя

Импортер фирма :		Ваше имущество;
Название Фирмы:	ООО «АРТТЕХНИКА»	Бренд: CARINO
Адрес:	КИЕВСКОЕ ШОССЕ 22-Й(П МОСКОВСКИЙ) КМ, ДВЛД. 4, СТР. 2, ПОМЕЩ. 68Н/2, МОСКВА Г. 108811	Тип: Духовой шкаф
		Модель:
Адрес для связи с сервисом:	service@arttechnic.ru	Бандероль и серийный номер:
Веб-адрес:	www.arttechnic.ru	Гарантийный период: 2 года
		Максимальное время ремонта: 20 рабочих дней

carino

Продавец компания:

Название Фирмы:

Дата и номер счета фактуры:

Адрес:

Дата и место доставки:

Телефон:

Подпись уполномоченного лица:

Факс:

Печать компании:

Электронная почта:

Этот раздел будет подписан и печатан авторизованным дилером, у которого вы приобрели продукт.

WARRANTY TERMS

Dear Customer! Please read the terms and conditions of warranty service.

1. The manufacturer provides a **12-month** warranty for the mini oven and for built-in ovens, hobs, hoods the warranty period is **24 months** from the date of purchase.

2. When applying for warranty repair to the service centre, it is necessary to present a fully completed warranty card (with the serial number of the device, date of sale, clearly legible seal of the seller). If the warranty card is not filled in, the consumer can apply for warranty repair only to the seller and/or manufacturer of the product.

3. The seller (and/or manufacturer, authorised representative of the manufacturer) reserves the right to refuse warranty obligations, if it is proved by the service department that defects of the goods occurred after the goods were handed over to the consumer due to the consumer's violation of the rules of use, transportation, storage, actions of third parties, force majeure (fire, catastrophe, etc.), ingress of household insects and rodents, as well as due to significant violations of the technical requirements specified in the operating instructions, including instability of the product.

4. This guarantee shall not prejudice the consumer's legal rights granted to him by the applicable laws of the Russian Federation.

Pre-sale preparation was made in the presence of the buyer.
Appearance without damage, complete set

I agree with the terms and conditions of warranty service:

_____ Buyer's signature

Manufacturer or Importer Company:		Your property:
Company Name:	ARTEKNIKA LIMITED LIABILITY COMPANY	Brand: CARINO
Address:	Kievskoe Shosse (Moskovskiy Settlement) 22 KM ,DVLD.4,STR.2, 108811	Type: Built-in Oven
		Model:
Service Contact Address:	service@arttechnic.ru	Banderole and Serial No:
Web Address:	www.arttechnic.ru	Warranty period: 2 Years
		Maximum Repair Time: 20 working days

carino

Seller Company

Company Name:

Address:

Phone:

Fax:

email:

Invoice Date and Number:

Delivery Date and Place:

Signature of the Authorized Person:

Stamp of the Company:

This section will be signed and stamped by the Authorized Dealer from whom you purchased the product.

carino