



## **Built-in Oven**

User Manual

## **Встраиваемый духовой шкаф**

Руководство пользователя



**IFE 3634 IX**

**EN / RU**

385.4423.60/R.AA/17.10.2022

7724086761



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Dear Customer,

### Please read this manual before using the product.

Indesit thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.

## TABLE OF CONTENTS

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>1 Safety instructions</b>  | <b>4</b>  | <b>4 First use</b>                             | <b>18</b> |
| Purpose of usage.....   | 4         | First cleaning.....                            | 18        |
| Child, vulnerable person and pet safety.....                                  | 4         | <b>5 How to operate the oven</b>               | <b>19</b> |
| Electrical safety.....  | 5         | General information on oven usage.....         | 19        |
| Transportation safety.....  | 6         | Operation of the oven control unit.....        | 19        |
| Installation safety.....  | 7         | <b>6 General information about</b>             |           |
| Safety of use.....  | 7         | <b>cooking</b>                                 | <b>21</b> |
| Temperature warnings.....   | 8         | General warnings about cooking in the oven     |           |
| Accessory use.....  | 8         | .....  | 21        |
| Cooking safety.....   | 8         | Pastries and oven food.....                    | 21        |
| Maintenance and cleaning safety.....  | 9         | Meat, Fish and Poultry.....                    | 22        |
| <b>2 Environmental Instructions</b>   | <b>10</b> | Grill.....                                     | 23        |
| Waste regulation.....   | 10        | Test foods.....                                | 24        |
| Compliance with the WEEE Directive and<br>Disposing of the Waste Product..... | 10        | <b>7 Maintenance and care</b>                  | <b>25</b> |
| Package information.....  | 10        | General cleaning information.....              | 25        |
| Recommendations for energy saving.....  | 10        | Cleaning the accessories.....                  | 26        |
| <b>3 Your product</b>   | <b>11</b> | Cleaning the control panel.....                | 26        |
| Product introduction.....   | 11        | Cleaning the inside of the oven (cooking area) |           |
| Product control panel introduction and usage                                  |           | .....  | 26        |
| .....   | 12        | Easy Steam Cleaning.....                       | 26        |
| Oven control.....   | 12        | Cleaning the oven door.....                    | 27        |
| Oven operating functions.....   | 13        | Removing the inner glass of the oven door      | 29        |
| Product accessories.....  | 14        | Cleaning the oven lamp.....                    | 29        |
| Use of product accessories.....   | 14        | <b>8 Troubleshooting</b>                       | <b>31</b> |
| Technical specifications.....   | 17        |  |           |

## 1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
  - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
  - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
  - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
  - **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
  - **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
  - **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
  - **▲** Do not perform technical modifications on the product.
- ▲ Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
  - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - **WARNING:** 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 heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
- ▲ 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 lack of experience and knowledge, as long as they are supervised

or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** 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.

- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

- Connect 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 product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, 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.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.
- (Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)**
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.
-  **Transportation safety**
- Disconnect the product from the mains before transporting the product.

- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

## **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.

## **Accessory use**

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".

- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

## **Cooking safety**

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- 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. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating



- elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- 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.
  - 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. 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.

## **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 an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### 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. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential 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.

#### 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 materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

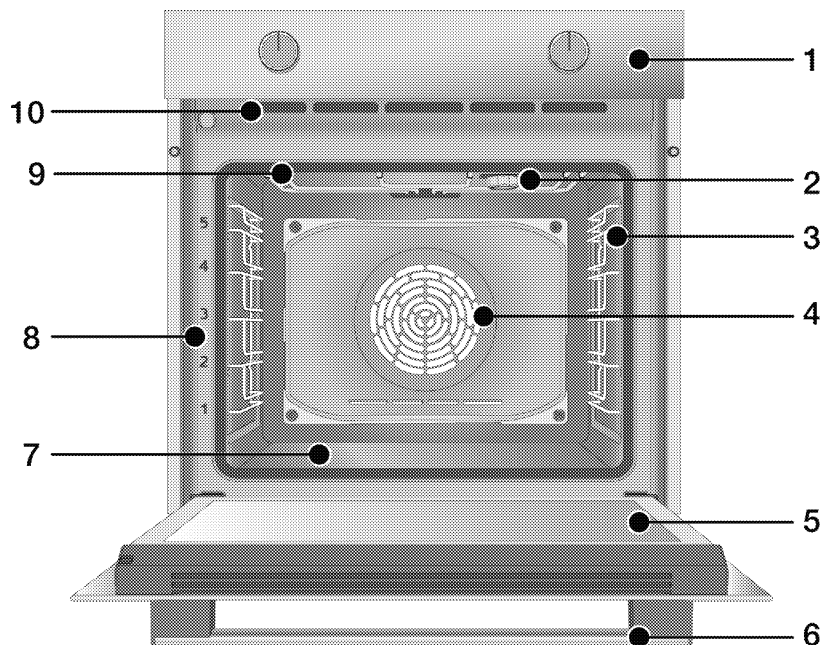
### Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

## 3 Your product

### Product introduction



1 Control panel

2 Lamp\*

3 Wire shelves\*\*

4 Fan motor (behind steel plate)

5 Door

6 Handle

7 Bottom heater (bottom steel plate)

8 Shelf positions

9 Top heater

10 Ventilation holes

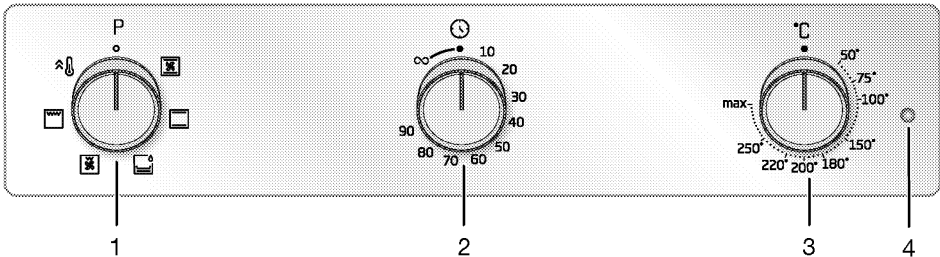
\* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

## Product control panel introduction and usage

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

### Oven control



- 1 Function selection knob
- 2 Timer knob (It depends on the model. Your product's timer may be 100 or 90 minutes.)
- 3 Temperature knob
- 4 Thermostat lamp

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press 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.

#### Temperature indicator

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







#### Timer

You can cook by setting a certain cooking time with the timer knob. If you turn the knob to the  symbol, you can cook manually (under your control).

| Indicator   | Description             |
|---|-------------------------|
| 10 - 90 or 100  | Adjustable cooking time |
|  | Manual cooking symbol   |

## 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.

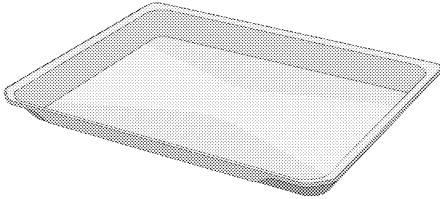
| Function symbol  | Function description            | Temperature range (°C) | Description and use  |
|--|---------------------------------|------------------------|--|
|  | Top and bottom heating          | *                      | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. 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.           |
|  | 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.                                |
|  | Quick heating                   | -                      | All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (preheating). Do not use it for cooking food. |

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

## 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 guide may not be available in your product.

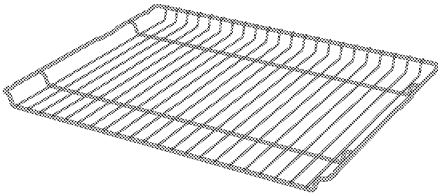
**NOTICE** : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.



### Standard tray

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

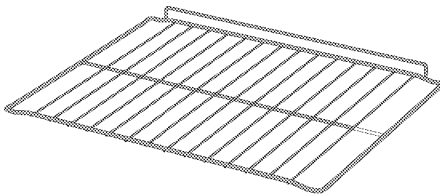
### Models with wire shelves:



### Wire grill

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

### Models without wire shelves:

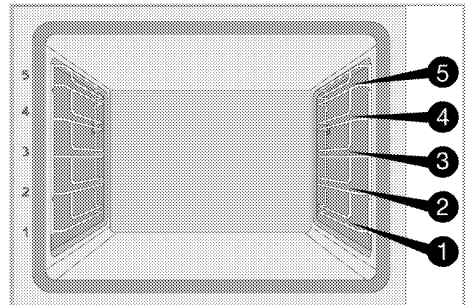


## Use of product accessories

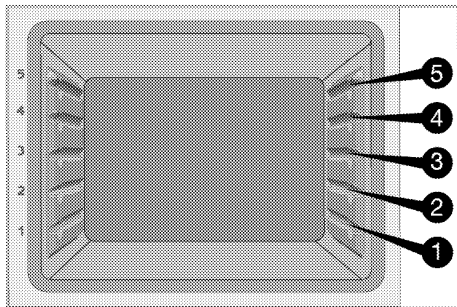
### Cooking shelves

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.

### Models with wire shelves



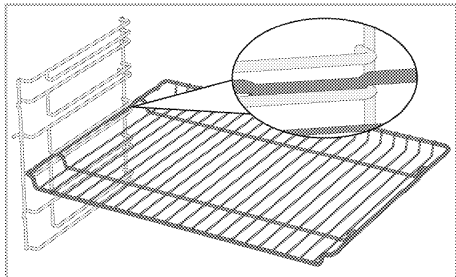
### Models without wire shelves



### Placing the wire grill on the cooking shelves

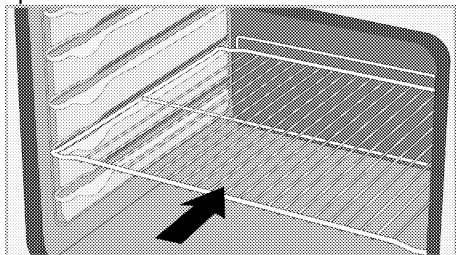
#### Models with wire shelves:

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 with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



#### Models without wire shelves:

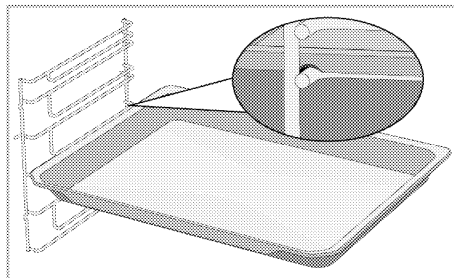
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



### Placing the tray on the cooking shelves

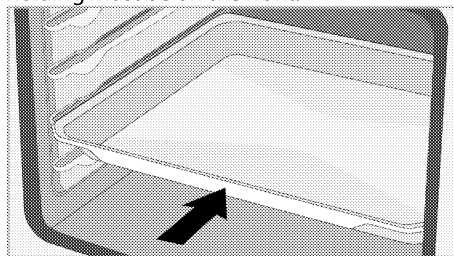
#### Models with wire shelves:

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



#### Models without wire shelves:

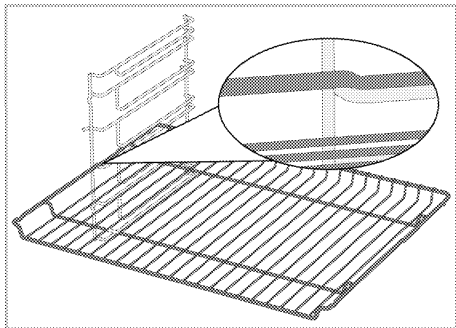
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



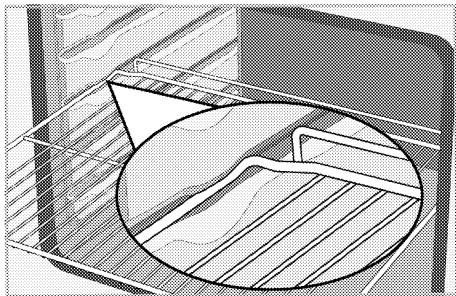
### Stopper function of the wire grill

There is a stopper 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 stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

### Models with wire shelves

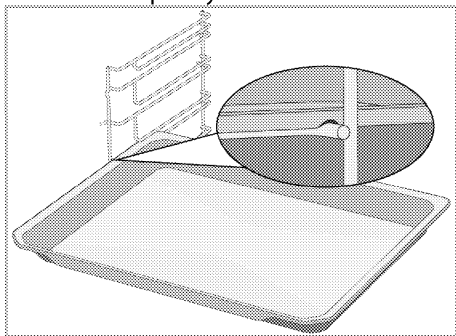


### Models without wire shelves



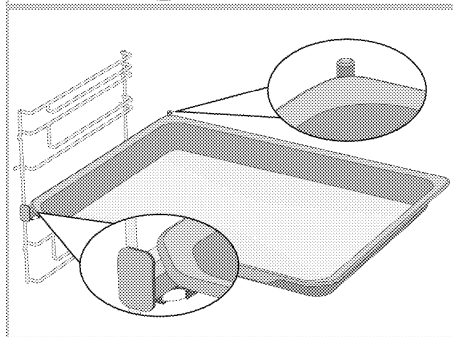
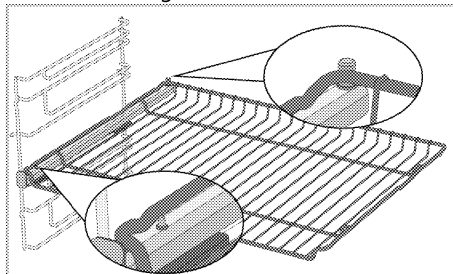
### Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

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



### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-Models with wire shelves and telescopic rails

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





## Technical specifications

### General specifications

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Product external dimensions<br>(height/width/depth)                    | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Oven installation dimensions<br>(height/width/depth)                   | 590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm      |
| Voltage / frequency  | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Cable type and cross section used / suitable for<br>use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption  | 2,4 kW                                |
| Oven type  | Fan assisted oven                     |

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.



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



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



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

## 4 First use

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

### First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on 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** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

**NOTICE** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on oven usage

#### Cooling fan (It may not exist 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. Do not cover these ventilation openings with anything. 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 cooking 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 lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

### Operation of the oven control unit

#### Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with using the function selection knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating. You should turn the timer knob to a specific cooking time or  symbol to start the operating of oven.

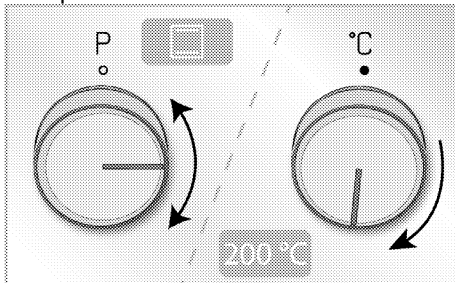
#### Turning off the oven


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

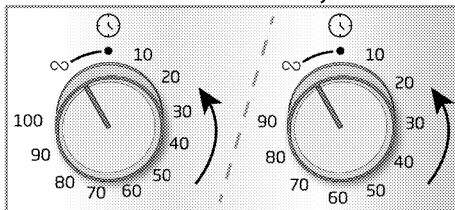
#### Manual cooking to select temperature and oven operating function

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

Example:



1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
3. Turn the timer knob to  symbol.

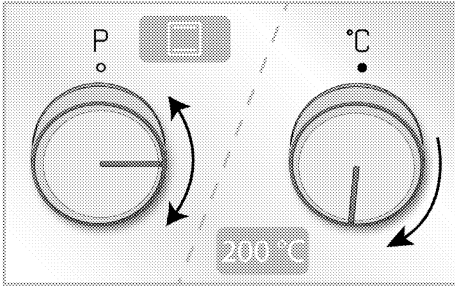


» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the temperature lamp will light up. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the temperature lamp turns off. The oven does not switch off automatically after starting cooking. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection, temperature and timer knobs to the off (up) position.

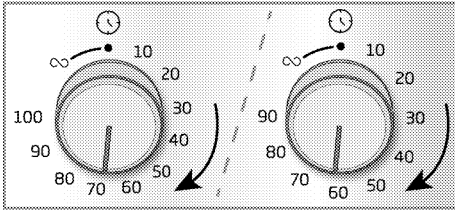
#### Cooking by setting the cooking time;

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

Example:



1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
3. Turn the timer knob to time you want to cook.



» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the temperature lamp will light up. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the temperature lamp turns off.

4. When the cooking time is over, the timer knob automatically rotates counterclockwise. A warning tone sounds and the oven stops cooking.
5. If your cooking is completed, turn the oven off by turning the function selection and temperature knobs to the off (up) position. If you want to continue, turn the timer knob back to a certain cooking time. The oven continues to operate at the set function and temperature.

### To turn off cooking earlier than the time you set;

1. Turn the timer knob counter-clockwise until it reaches the off (up) position.
2. Turn the oven off by turning the function selection and temperature knobs to the off (up) position.

## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find 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.

### General warnings about cooking in the oven

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

### Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to 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 are going to cook 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 products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 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.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

#### 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 it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

### Tips for cooking pastries

- 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 food

| Food          | Accessory to be used  | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---------------|---|---------------------------------|----------------|------------------|------------------------------|
| Cakes in tray | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 3              | 180              | 30 ... 40                    |
| Cakes in mold | Cake mold on wire grill**                                     | Top and bottom heating          | 2              | 180              | 30 ... 40                    |
| Small cakes   | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 3              | 160              | 25 ... 35                    |
|               | Standard tray*  | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 150              | 20 ... 30                    |
| Sponge cake   | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Top and bottom heating          | 2              | 160              | 30 ... 40                    |
|               | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 160              | 20 ... 30                    |
| Cookie        | Pastry tray*  | Top and bottom heating          | 3              | 170              | 25 ... 35                    |
| Dough pastry  | Standard tray*  | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 200              | 35 ... 45                    |
| Rich pastry   | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 2              | 200              | 20 ... 30                    |
| Whole bread   | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 3              | 200              | 30 ... 40                    |
| Lasagna       | Glass / metal rectangular mold on wire grill**                | Top and bottom heating          | 2 or 3         | 200              | 30 ... 40                    |
| Apple pie     | Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**     | Top and bottom heating          | 2              | 180              | 50 ... 70                    |
| Pizza         | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 2              | 200 ... 220      | 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.

### Meat, Fish and Poultry

#### The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all 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 roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 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 a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended 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)                         | Cooking time (min) (approx.) |
|------------------------------|--|---------------------------------|----------------|--|------------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray*                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 60 ... 80                    |
| Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)  | Standard tray*                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins.<br>250/max, then<br>170         | 110 ... 120                  |
| Roasted chicken (1.8-2 kg)   | Wire grill*<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins.<br>250/max, then<br>190         | 60 ... 80                    |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray*                                 | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 150 ... 210                  |
| Fish                         | Wire grill*<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200                                      | 20 ... 30                    |

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

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

## Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do 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.
- **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 are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grilling table

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|------------------------------|
| Fish                        | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                    |
| Chicken pieces              | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 35                    |
| Meatball (beef) - 12 pieces | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                    |
| Lamb chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 20 ... 25                    |
| Steak - (sliced)            | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                    |
| Veal chop                   | Wire grill           | 4 - 5          | 250              | 25 ... 30                    |

| Food             | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|------------------|----------------------|----------------|------------------|------------------------------|
| Vegetable gratin | Wire grill           | 4 - 5          | 220              | 20 ... 30                    |
| Toast bread      | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                      |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### Fan assisted low grill

| Food                         | Accessory to be used                          | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C)                  | Cooking time (min) (approx.) |
|------------------------------|---|------------------------|----------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Fish                         | Wire grill                                    | Fan assisted low grill | 4              | 200                               | 30 ... 35                    |
| Chicken pieces               | Wire grill                                    | Fan assisted low grill | 4              | 250                               | 25 ... 35                    |
| Meatball (beef) - 12 pieces  | Wire grill                                    | Fan assisted low grill | 4              | 250                               | 30 ... 40                    |
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Wire grill<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted low grill | 3              | 15 mins. 250,<br>then 180 ... 190 | 90 ... 110                   |

Do not preheat for all grilled food in this grill table.

### Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to

facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for test foods

| Food                      | Accessory to be used  | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|---------------------------|---|---------------------------------|----------------|------------------|------------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 3              | 140              | 20 ... 30                    |
| Small cakes               | Standard tray*  | Top and bottom heating          | 3              | 160              | 25 ... 35                    |
|                           | Standard tray*  | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 150              | 20 ... 30                    |
| Sponge cake               | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Top and bottom heating          | 2              | 160              | 30 ... 40                    |
|                           | Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill** | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 160              | 20 ... 30                    |
| Apple pie                 | Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**     | Top and bottom heating          | 2              | 180              | 50 ... 70                    |

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

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

### Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Cooking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|------------------------------|
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                      |
| Meatball (beef) - 12 pieces | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                    |

Turn the food after 1/2 of the total grilling time.

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.



## 7 Maintenance and care

### 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 a permanent stain.
- The appliance shall 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 appliance 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 may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber 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.

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or 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 inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

### Enamelled surfaces

- 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 the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

### 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 residue 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. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

### 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 control 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 knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- 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.

### 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.

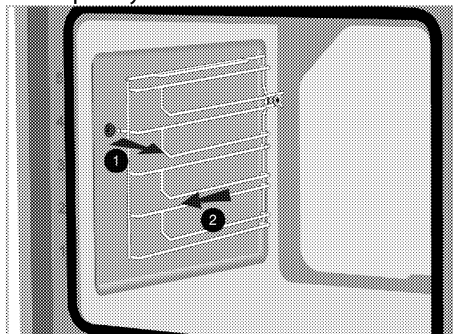
### Cleaning the side walls of the oven

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 walls" section for information. If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your 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 racks:

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



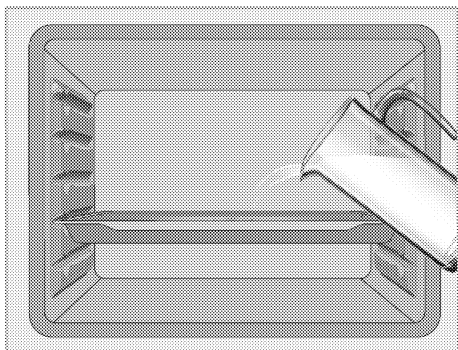
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### Easy Steam Cleaning

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

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



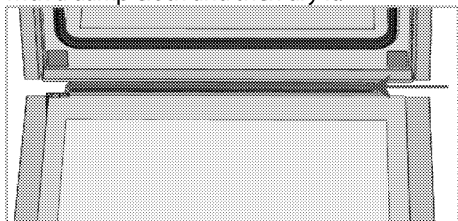
3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 15 minutes.

Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door.

Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



## Cleaning the oven door

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

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. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

## Removing the oven door

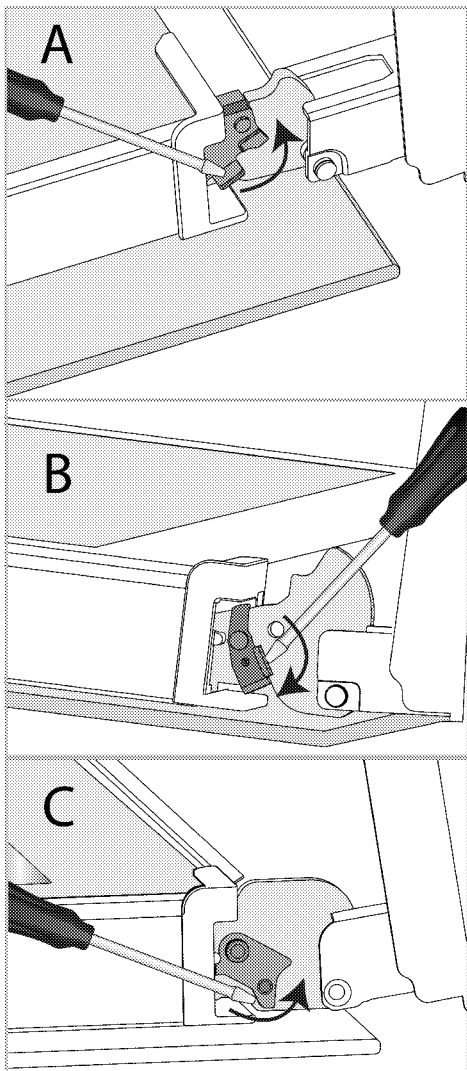
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

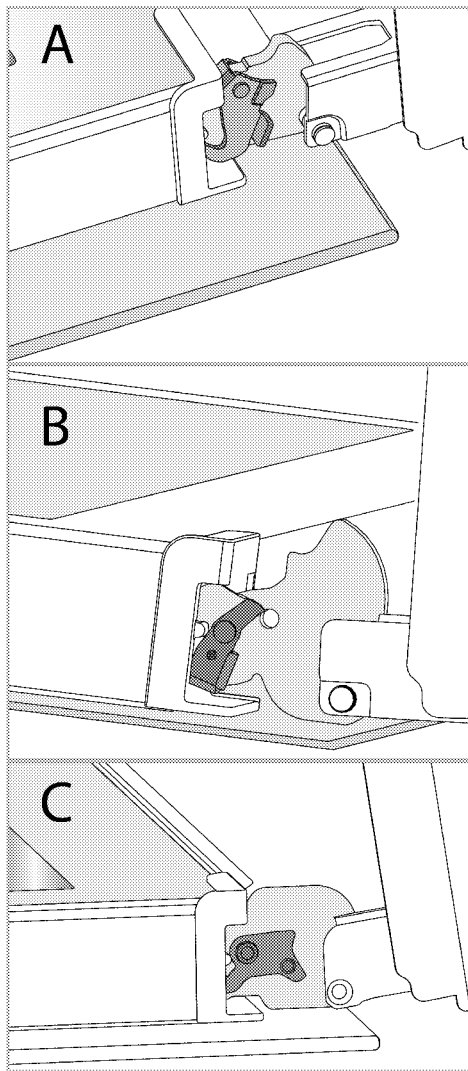
(A) type hinge is available in normal door types.

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

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

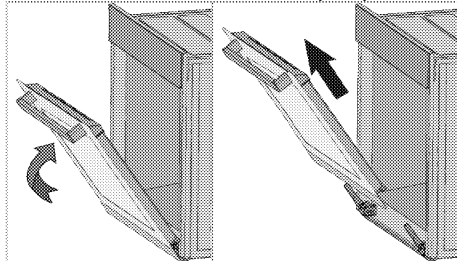


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

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



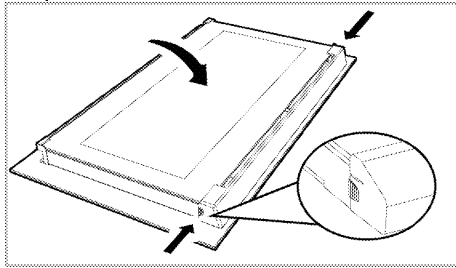
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

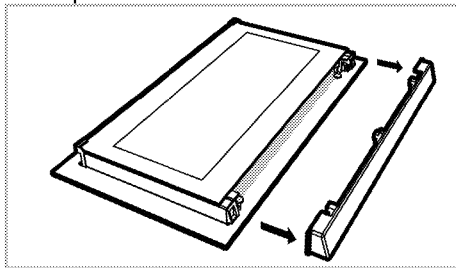
## Removing the inner glass of the oven door

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

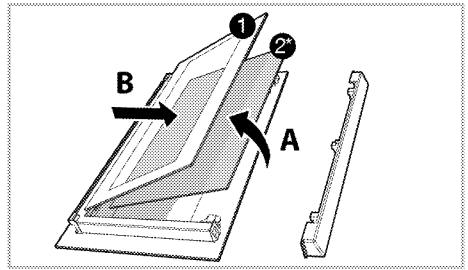
1. Open the oven door.



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



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



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (It may not exist on your product.)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).

5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).

6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 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

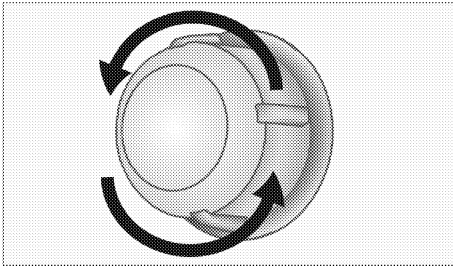
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures

above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

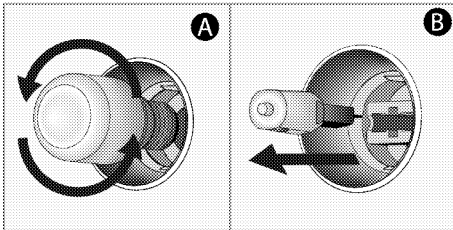
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such 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 counterclockwise.



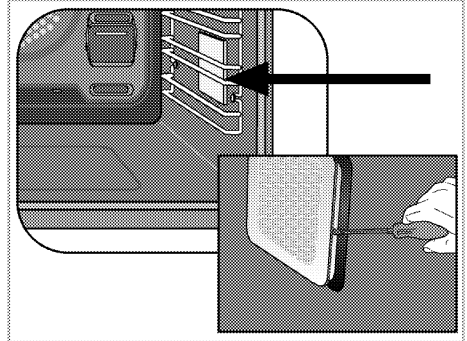
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



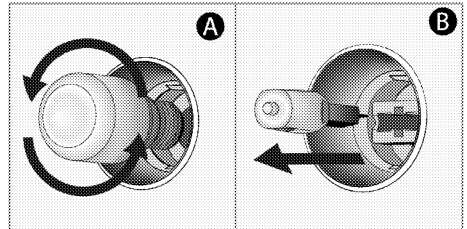
4. Refit the glass cover.

**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.
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 type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*

### Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: "IHP Appliances Sales"

Address: 125040, Moscow, district Begovoy, Leningradskiy pr-kt, 15, building 10, floor 1

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 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.







# Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя



RU



## Уважаемый покупатель,

### **Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.**

Благодарим вас за выбор продукта Indesit. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения 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.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

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



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Инструкции по технике безопасности</b>  | <b>4</b>  |
|          | Цель использования.....  | 4         |
|          | Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....  | 5         |
|          | Электробезопасность .....  | 6         |
|          | Безопасность при транспортировке .....   | 7         |
|          | Меры безопасности во время монтажа.....  | 8         |
|          | Безопасность использования.....  | 8         |
|          | Предупреждения о температуре .....   | 9         |
|          | Использование аксессуаров.....   | 9         |
|          | Безопасность во время приготовления .....  | 9         |
|          | Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки   | 10        |
| <b>2</b> | <b>Руководство по окружающей среде</b>   | <b>12</b> |
|          | Регламент утилизации отходов .....   | 12        |
|          | Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования..... | 12        |
|          | Утилизация упаковочных материалов.....   | 12        |
|          | Советы по энергосбережению.....  | 12        |
| <b>3</b> | <b>Ваш прибор</b>  | <b>13</b> |
|          | Принципы работы устройства .....   | 13        |
|          | Принципы работы и использование панели управления устройства.....  | 14        |
|          | Управление духовкой.....   | 14        |
|          | Функциональные возможности духовки..   | 14        |
|          | Аксессуары для устройства.....   | 16        |
|          | Использование аксессуаров устройства..   | 16        |
|          | Технические характеристики .....   | 19        |
| <b>4</b> | <b>Первая эксплуатация</b>   | <b>20</b> |
|          | Первая очистка.....  | 20        |
| <b>5</b> | <b>Правила эксплуатации духовки</b>  | <b>21</b> |
|          | Общая информация по использованию духовки .....  | 21        |
|          | Работа блока управления духовкой.....  | 21        |
| <b>6</b> | <b>Общая информация по приготовлению</b>   | <b>23</b> |
|          | Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....   | 23        |
|          | Выпечка и блюда в духовке.....   | 23        |
|          | Мясо, Рыба и Птица .....   | 25        |
|          | Гриль .....  | 26        |
|          | Продукты для тестирования.....   | 27        |
| <b>7</b> | <b>Уход и техническое обслуживание</b>   | <b>28</b> |
|          | Информация по общей чистке .....   | 28        |
|          | Очистка аксессуаров .....  | 29        |
|          | Очистка панели управления.....   | 29        |
|          | Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) .....   | 29        |
|          | Легкая паровая очистка .....   | 30        |
|          | Очистка дверцы духовки .....   | 30        |
|          | Снятие внутреннего стекла дверцы духовки .....   | 32        |
|          | Чистка лампы духовки .....   | 33        |
| <b>8</b> | <b>Устранение неполадок</b>  | <b>35</b> |

## 1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
  - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
  - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
  - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
  - **▲** Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
  - **▲** Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
  - **▲** Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
  - **▲** Не выполняйте технические модификации устройства.
- ▲** **Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
  - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
  - **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.



### **Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.

- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это

может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.

- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



### **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.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и

не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.

- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- 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 предохранитель из блока предохранителей.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из

разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



### **Безопасность при транспортировке**

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и

вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.

- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



### **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



### **Безопасность использования**

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно

было выключено после каждого использования.

- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.



- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные предметы из данного текстиля.
- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



### **Предупреждения о**

#### **температуре**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



### **Использование**

#### **аксессуаров**

- Важно, чтобы решетчатый гриль и противень были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



### **Безопасность во время**

#### **приготовления**

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими

поверхностями, приведя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (противень, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше

максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только продукты, подходящие 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.



### **Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки**

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную

мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

- Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность способна создавать проблемы при использовании функций.

## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов

**Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования**



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

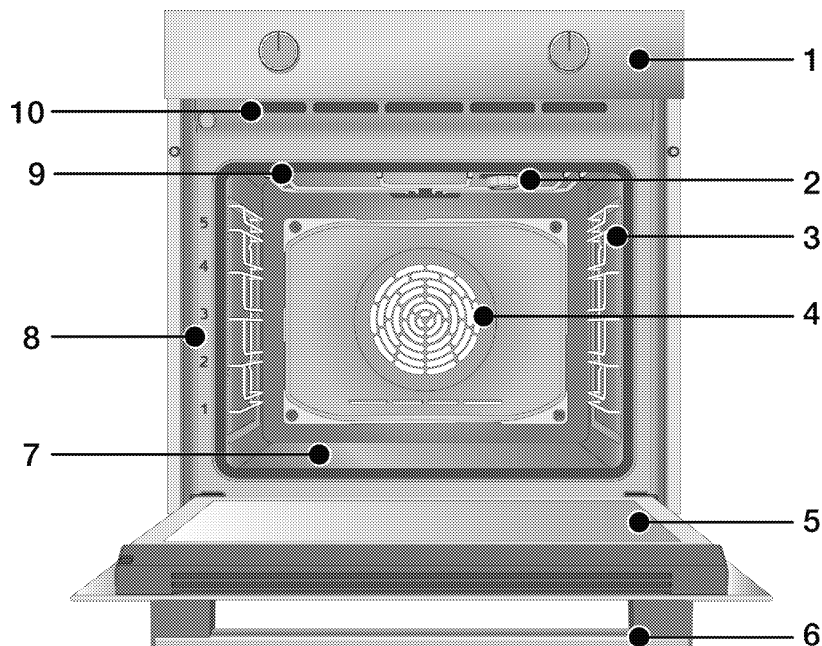
### Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительной готовке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это экономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

## 3 Ваш прибор

### Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа\*
- 3 Металлические направляющие\*\*
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Уровень расположения противня
- 9 Верхний нагреватель

- 10 Вентиляционные отверстия

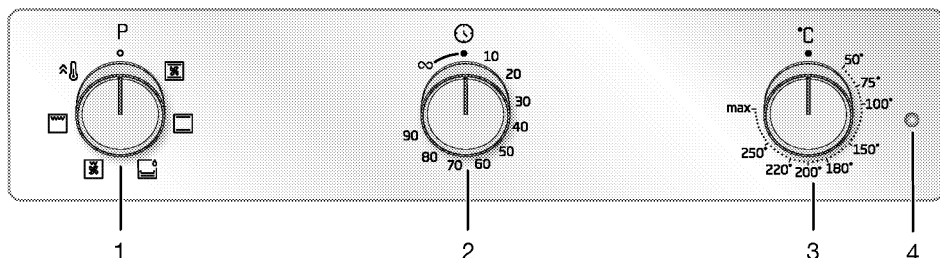
\* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

\*\* Зависит от модели. Ваше устройство может быть без металлических направляющих. На иллюстрации металлические направляющие показаны в качестве примеров.

## Принципы работы и использование панели управления устройства

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

### Управление духовкой



- 1 Переключатель выбора функции
- 2 Переключатель таймера (Зависит от модели. Таймер вашего продукта может составлять 100 или 90 минут.)
- 3 Переключатель регулировки температуры
- 4 Лампа термостата

Если есть переключатель(ли), управляющий(ие) вашим устройством, эти переключатели на некоторых моделях могут быть утапливаемыми и выдвигаются при нажатии. Чтобы осуществить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и потяните его. После выполнения регулировки снова нажмите на 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 регулировки 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.









#### Таймер

Вы можете готовить, устанавливая определенное время приготовления с помощью переключателя таймера. Если повернуть переключатель на ∞ символ, вы сможете готовить вручную (под вашим контролем).

| Индикатор       | Описание                         |
|-----------------|----------------------------------|
| 10 - 90 или 100 | Регулируемое время приготовления |
| ∞               | Символ ручного приготовления     |

## 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 варьироваться в зависимости от конфигурации вашего устройства.

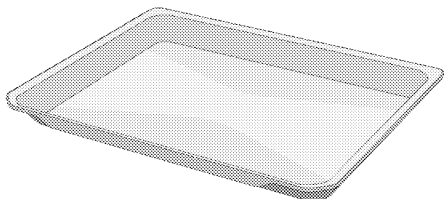
| Символ функций   | Описание функций                      | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование  |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|---|
|    | Верхний и нижний нагрев               | *                           | Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один противень.                       |
| <br><br> | Нижний нагрев                         | *                           | Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и для продуктов, которые нужно поджарить в основании. 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 приготовления пищи используется только один противень. |
|    | Полный гриль                          | *                           | Работает большой гриль в верхней части 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 приготовления с грилем небольших количествах.   |
|    | Быстрый нагрев                        | -                           | Работают все нагреватели духовки. Эта рабочая функция используется для быстрого доведения духовки до желаемой температуры (предварительного нагрева). Не используйте для приготовления пищи.              |

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

## 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. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

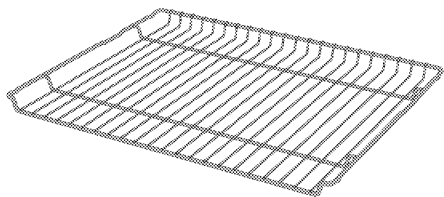
**ПРИМЕЧАНИЕ :** Противни в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда противень остывает.



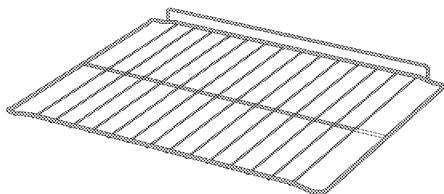
### Стандартный противень

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

### Модели с металлическими направляющими:



### Модели без металлических направляющих:



### Решетка для гриля

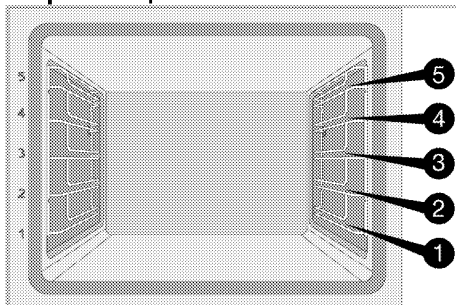
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

## Использование аксессуаров устройства

### Уровни для готовки

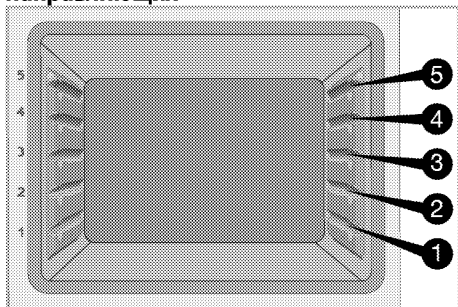
В зоне приготовления есть 5 уровней положения расположения уровней. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

### Модели с металлическими направляющими





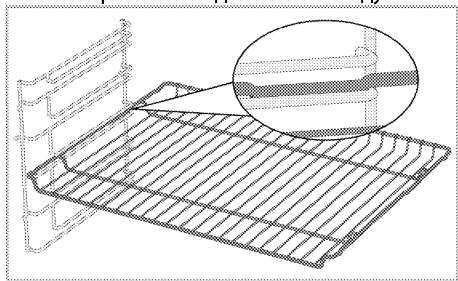
## Модели без металлических направляющих



## Размещение решетки на полках для готовки

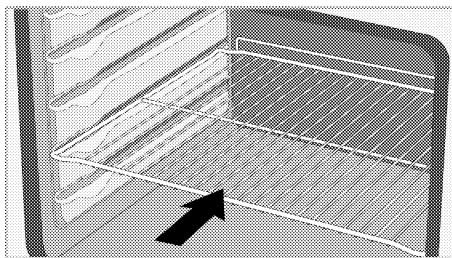
### Модели с металлическими направляющими:

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



### Модели без металлических направляющих:

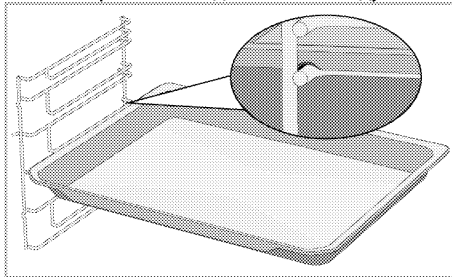
При размещении на рельефных направляющих решетка для гриля имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



## Размещение противня на направляющих для приготовления Модели с металлическими направляющими:

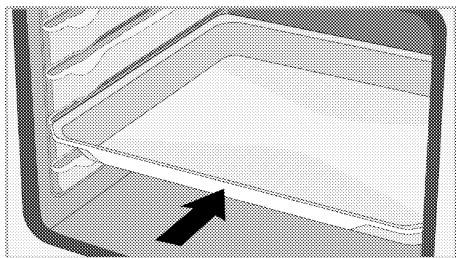
Также важно правильно размещать противни на боковых металлических направляющих.

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



### Модели без металлических направляющих:

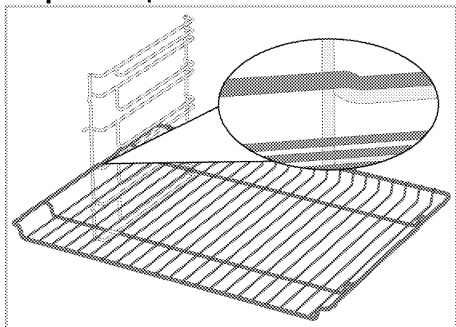
Также важно правильно размещать противни на боковых рельефных направляющих. При размещении на необходимом уровне противень имеет одно направление. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



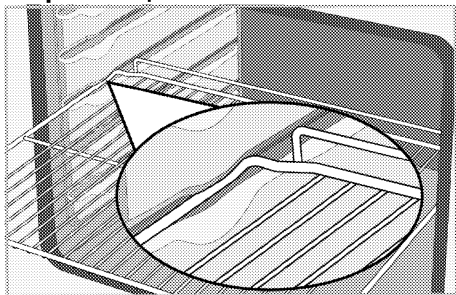
### Функция стопора решетки для гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетки для гриля с металлическими направляющими. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетку для гриля, вы можете потянуть ее вперед пока не достигнет стопора. Вы должны приподнять его стопором, чтобы полностью удалить его.

### Модели с металлическими направляющими

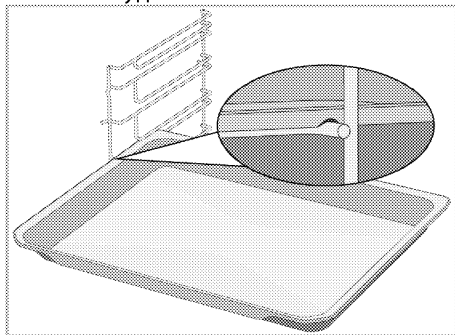


### Модели без металлических направляющих



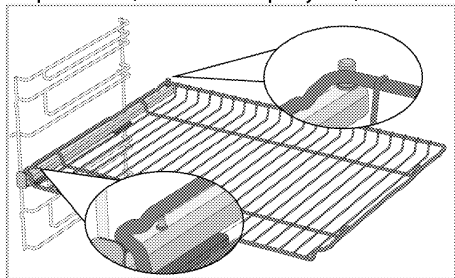
### Функция стопора для противня Модели с металлическими направляющими

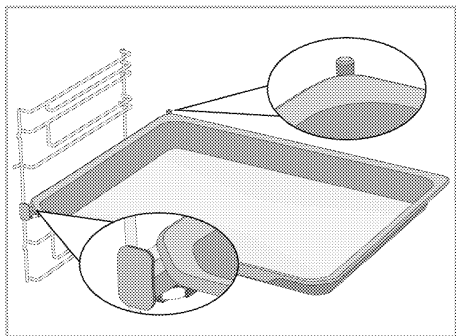
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с металлическими направляющими. Снимая противень, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны приподнять его над стопором, чтобы полностью удалить его.



### Правильное размещение решетки для гриля и противня на телескопических направляющих Модели с решетчатыми полками и телескопическими направляющими

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





## Технические характеристики

### Общие параметры

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Внешние размеры устройства<br>(высота/ширина/глубина)                          | 595 мм/594 мм/567 мм                 |
| Монтажные размеры духовки<br>(высота/ширина/глубина)                           | 590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм     |
| Напряжение / частота   | 220-240 В ~ 50 Гц                    |
| Тип кабеля и сечение используется / подходит<br>для использования в устройстве | мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> |
| Общая потребляемая мощность  | 2.4 кВт                              |
| Тип духовки  | Духовка с вентилятором               |

### Класс защиты - I

#### Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

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- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.

- i** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
- i** Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
- i** Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

## 4 Первая эксплуатация

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

### Первая 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, отстатки мелких частиц, которые могли остаться в печи 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 средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

**ПРИМЕЧАНИЕ** При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общая информация по использованию духовки

#### Вентилятор охлаждения (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. Ничем не закрывайте 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 приготовления 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

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

### Работа блока управления духовкой

#### Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью переключателя выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью переключателя температуры, духовка начинает работать. Нужно повернуть переключатель таймера на определенное время приготовления

или символ , чтобы запустить работу духовки.

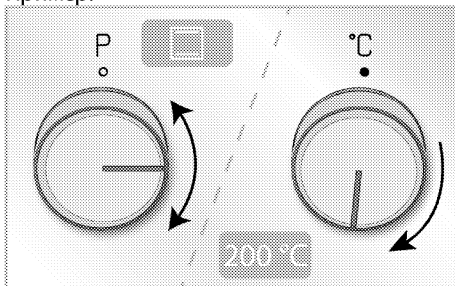
#### Выключить духовку


Вы можете выключить духовку, повернув переключатель выбора функций, регулятор температуры и таймера в положение «выключено» (вверх).

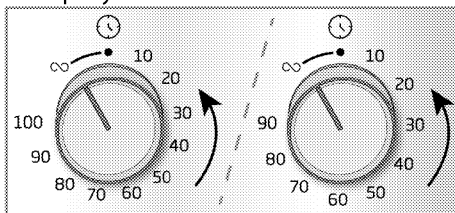
#### Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

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

Пример:



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью переключателя выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Поверните переключатель таймера в сторону символа .

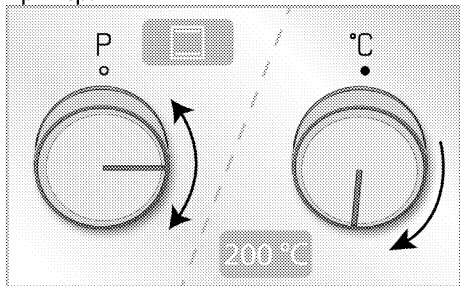


» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка температуры загорится. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, лампа температуры выключится. Духовка не

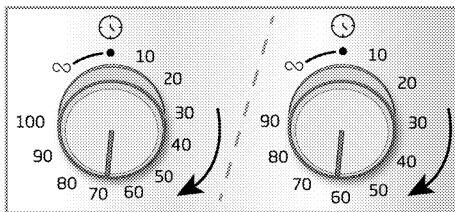
выключается автоматически после начала приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув переключатель выбора функций, регулятор температуры и таймера в положение «выключено» (вверх).

### Приготовление с заданным временем приготовления:

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



1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью переключателя выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Поверните переключатель таймера на время, в течение которого вы хотите готовить.



» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре, лампочка температуры загорится. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, лампа температуры выключится.

4. По истечении времени приготовления переключатель таймера автоматически поползет против часовой стрелки. Зазвучит предупреждающий сигнал, и духовка перестанет готовить.
5. Если готовка завершена, выключите духовку, повернув переключатель выбора функций и регулятор температуры в положение «Выкл./OFF» (Вверх). Если вы хотите продолжить, поверните регулятор таймера обратно к определенному времени приготовления. Духовка продолжит работать при заданной функции и температуре.

### Чтобы остановить приготовление раньше установленного времени:

1. Поверните регулятор таймера против часовой стрелки, пока он не достигнет положения выключения (вверх).
2. Выключите духовку, повернув переключатель выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

## 6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### Общие предупреждения

#### касательно готовки в духовке

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

- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за пределы контейнера, может привести к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик разместите блюдо на рекомендуемом уровне боковых направляющих. Не меняйте уровень во время приготовления.

### 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 нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время 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 направляющих уровнем 1.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

### Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 °С.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте

температуру и увеличьте время приготовления.

### Советы по приготовлению выпечки

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

### Таблица для выпечки и запекания

| Еда                | Аксессуар для использования   | Рабочая функция                       | Уровень направляющих | Температура (°С) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|--------------------|---|---------------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
| Выпечка в противне | Стандартный противень*  | Верхний и нижний нагрев               | 3                    | 180              | 30 ... 40                          |
| Выпечка в формочке | Формы для выпечки на решетчатом гриле**                                     | Верхний и нижний нагрев               | 2                    | 180              | 30 ... 40                          |
| Небольшие выпечки  | Стандартный противень*  | Верхний и нижний нагрев               | 3                    | 160              | 25 ... 35                          |
|                    | Стандартный противень*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 150              | 20 ... 30                          |
| Бисквит            | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля** | Верхний и нижний нагрев               | 2                    | 160              | 30 ... 40                          |
|                    | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля** | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2                    | 160              | 20 ... 30                          |
| Печенье            | Кондитерский противень*   | Верхний и нижний нагрев               | 3                    | 170              | 25 ... 35                          |
| Тесто пирожного    | Стандартный противень*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2                    | 200              | 35 ... 45                          |
| Сдобное тесто      | Стандартный противень*  | Верхний и нижний нагрев               | 2                    | 200              | 20 ... 30                          |



| Еда            | Аксессуар для использования  | Рабочая функция         | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|----------------|--|-------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
| Цельный хлеб   | Стандартный противень*   | Верхний и нижний нагрев | 3                    | 200              | 30 ... 40                          |
| Лазанья        | Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетке для гриля**      | Верхний и нижний нагрев | 2 или 3              | 200              | 30 ... 40                          |
| Яблочный пирог | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля** | Верхний и нижний нагрев | 2                    | 180              | 50 ... 70                          |
| Пицца          | Стандартный противень*   | Верхний и нижний нагрев | 2                    | 200 ... 220      | 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.

## Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие 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.

- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 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.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

### Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

| Еда                             | Аксессуар для использования                                    | Рабочая функция                       | Уровень направляющих | Температура (°C)                          | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|----------------------|---|------------------------------------|
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Стандартный противень*   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 15 минут<br>250/max, затем<br>180 ... 190 | 60 ... 80                          |
| Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)    | Стандартный противень*   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 15 минут<br>250/max, затем<br>170         | 110 ... 120                        |
| Запеченная курица (1.8-2 кг)    | Решетка для гриля*<br>Поместите один противень на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2                    | 15 минут<br>250/max, затем<br>190         | 60 ... 80                          |
| Индейка (5.5 кг)                | Стандартный противень*   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 1                    | 25 минут<br>250/max, затем<br>180 ... 190 | 150 ... 210                        |
| Рыба                            | Решетка для гриля*<br>Поместите один противень на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3                    | 200                                       | 20 ... 30                          |

| Еда | Аксессуар для использования | Рабочая функция | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----|-----------------------------|-----------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
|-----|-----------------------------|-----------------|----------------------|------------------|------------------------------------|

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

## Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

### Предупреждения общего характера

- 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 с функцией гриля. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

### Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и одного веса, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку для гриля или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку для гриля или решетчатый лоток 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 размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставяться с духовкой. Налейте немного воды в противень для легкой очистки.

## Таблица для гриля

| Еда                         | Аксессуар для использования | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
| Рыба                        | Решетка для гриля           | 4 - 5                | 250              | 20 ... 25                          |
| Курица кусочками            | Решетка для гриля           | 4 - 5                | 250              | 25 ... 35                          |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетка для гриля           | 4                    | 250              | 20 ... 30                          |
| Баранья отбивная            | Решетка для гриля           | 4 - 5                | 250              | 20 ... 25                          |
| Стейк - (дольки)            | Решетка для гриля           | 4 - 5                | 250              | 25 ... 30                          |
| Отбивная из телятины        | Решетка для гриля           | 4 - 5                | 250              | 25 ... 30                          |
| Овощная запеканка           | Решетка для гриля           | 4 - 5                | 220              | 20 ... 30                          |
| Хлеб «Тостовый»             | Решетка для гриля           | 4                    | 250              | 1 ... 4                            |

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

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

### Низкий гриль с вентилятором

| Еда  | Аксессуар для использования | Рабочая функция             | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
| Рыба | Решетка для гриля           | Низкий гриль с вентилятором | 4                    | 200              | 30 ... 35                          |

| Еда                             | Аксессуар для использования                                   | Рабочая функция             | Уровень направляющих | Температура (°C)                      | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|---|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Курица кусочками                | Решетка для гриля   | Низкий гриль с вентилятором | 4                    | 250                                   | 25 ... 35                          |
| Тефтели (говядина) - 12 шт.     | Решетка для гриля   | Низкий гриль с вентилятором | 4                    | 250                                   | 30 ... 40                          |
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Решетка для гриля<br>Поместите один противень на нижнюю полку | Низкий гриль с вентилятором | 3                    | 15 минут 250,<br>затем 180 ...<br>190 | 90 ... 110                         |

Не разогревайте предварительно все блюда, приготовленные на гриле, на этом столе для гриля.

### 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.

- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

### Таблица для приготовления пробных блюд

| Еда                                | Аксессуар для использования   | Рабочая функция                       | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|---|---------------------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Стандартный противень*  | Верхний и нижний нагрев               | 3                    | 140              | 20 ... 30                          |
| Небольшие выпечки                  | Стандартный противень*  | Верхний и нижний нагрев               | 3                    | 160              | 25 ... 35                          |
|                                    | Стандартный противень*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2                    | 150              | 20 ... 30                          |
| Бисквит                            | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля** | Верхний и нижний нагрев               | 2                    | 160              | 30 ... 40                          |
|                                    | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля** | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2                    | 160              | 20 ... 30                          |
| Яблочный пирог                     | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**  | Верхний и нижний нагрев               | 2                    | 180              | 50 ... 70                          |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

### Гриль

| Еда                         | Аксессуар для использования | Уровень направляющих | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|------------------|------------------------------------|
| Хлеб «Тостовый»             | Решетка для гриля           | 4                    | 250              | 1 ... 4                            |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетка для гриля           | 4                    | 250              | 20 ... 30                          |

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

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

### Информация по общей чистке

#### **▲ Предупреждения общего характера**

- 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 постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

#### **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 каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства,

подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.

- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

#### **Эмалированные поверхности**

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешней очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.

#### **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.

## Стекло́нные поверхно́сти

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

## Пластикова́ые детали и окра́шенные поверхно́сти

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## Очи́стка аксесуа́ров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

## Очи́стка па́нели упра́вления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- 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.

## Чи́стка вну́тренней ча́сти духо́вки (зо́ны при́готовления)

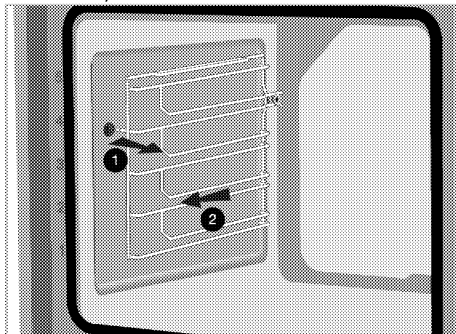
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

## Чи́стка бо́ковых сте́нок духо́вки

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 металлические направляющие на себя, чтобы снять их полностью.



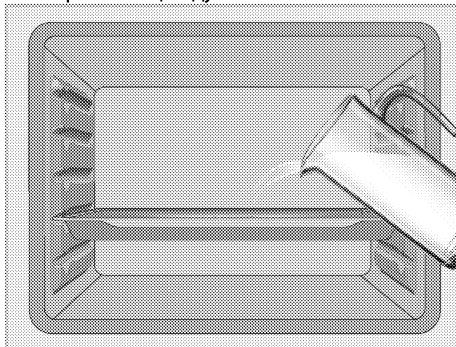
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

## Легкая паровая очистка

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри духовки, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях камеры.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в противень духовки и поставьте на 2-ой уровень направляющих духовки.



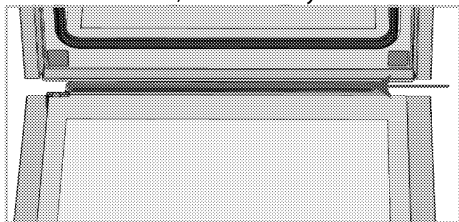
3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 °С в течение 15 минут.

Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

**i** В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в области у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в углублении под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите эту область влажной тканью, а затем высушите.



## Очистка дверцы духовки

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

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, 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. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

### **Снятие дверцы духовки**

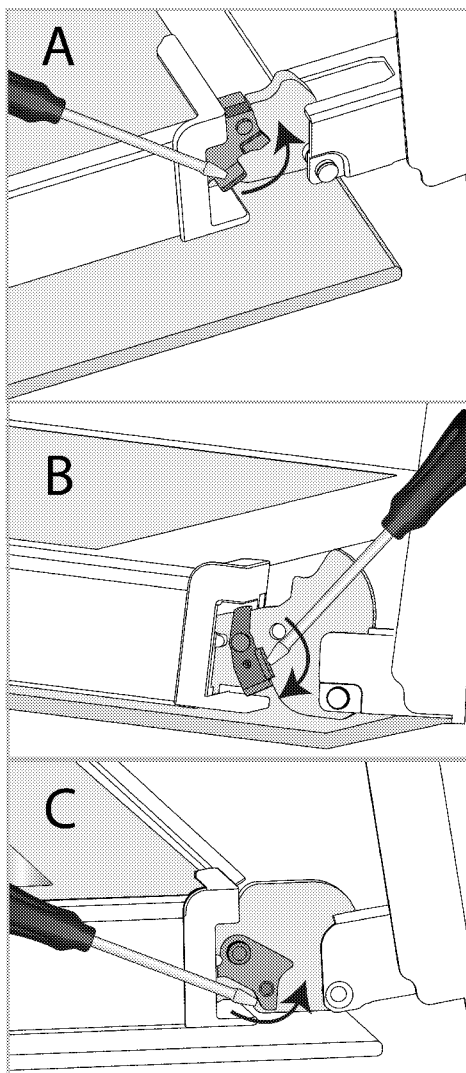
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (A), (B), (C) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

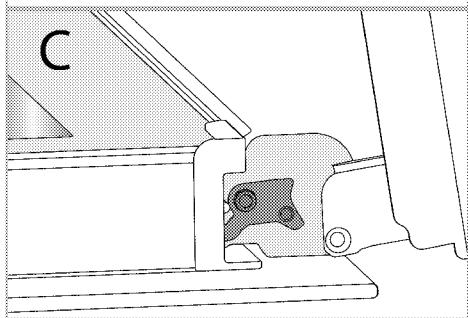
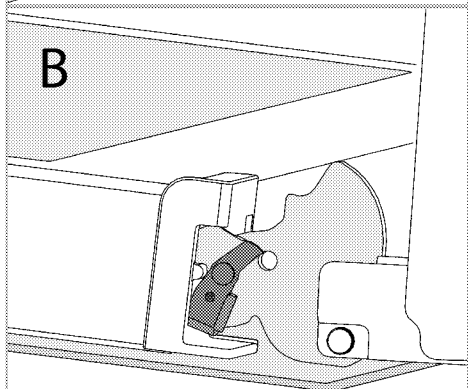
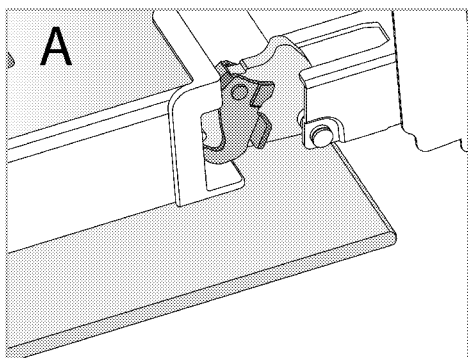
Петли типа (A) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (B) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (C) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

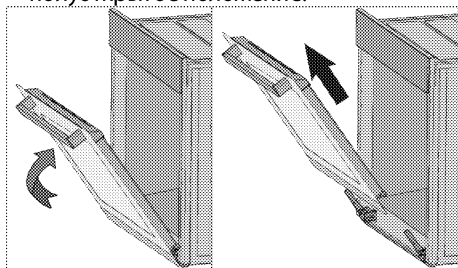


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полукрытое положение.



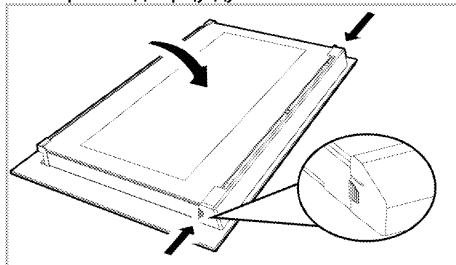
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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

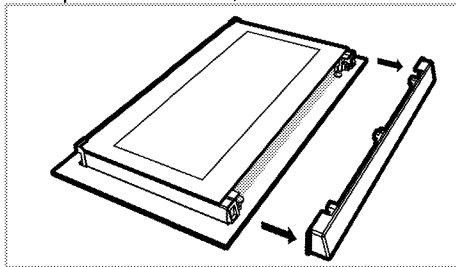
### Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.

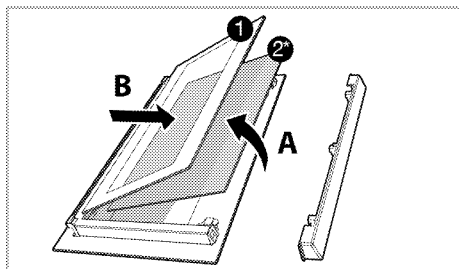


2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



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





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

### 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

#### ⚠ Предупреждения общего характера

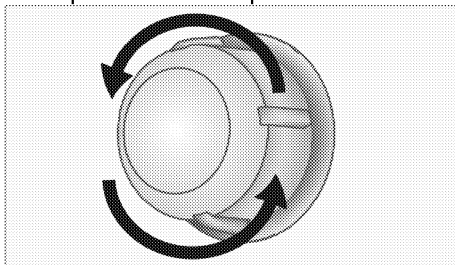
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и

дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

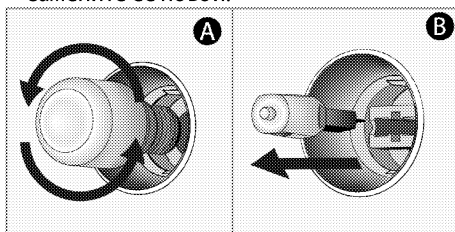
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- 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 °С.

### Если в вашей духовке круглая лампа,

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



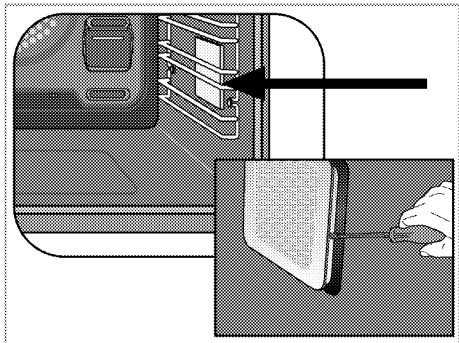
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

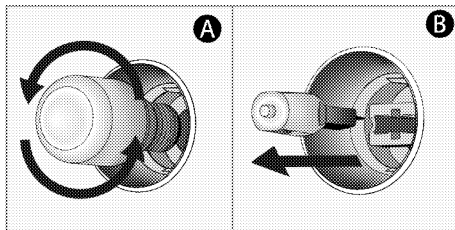
## Если в вашей духовке квадратная лампа

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



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

## 8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

### **Духовка испускает пар во время работы.**

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Во время готовки образуются капли воды.**

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.**

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Устройство не работает.**

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штексельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш продукт оснащен функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

### **Лампа в духовке не работает.**

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### **Духовой шкаф не греет**

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и/или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

### **(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.**

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс»

Юридический адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,  
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 1

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 год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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