Built-in Oven

User Manual



IBFTE 1944 JH WH
IBFTE 1944 JH BL
IBFTE 1944 JH IX

EN - RU - KK

01M-9216083600-3525-01
01M-9216063600-3525-01
01M-9216073600-3525-01

CONTENTS

ENGLISH	**03-24**
РУССКИЙ	**25-50**
KAZAKH	**51-74**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Indesit appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.
	Warning for hot surfaces.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.
These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

1.1 General safety

- Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.
- Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.
- Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Al-

ways be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

- Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.
- The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

1.2 Permitted use

- **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
- No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

1.3 Installation

- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

- The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
- Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
- Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.
- Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.
- Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.
- If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum

gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

1.4 Electrical safety

- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.
- If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

1.5 Cleaning and maintenance

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two

persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.
- **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

1.6 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 symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to offical collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was puchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.7 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.

1.8 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.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

1.9 Declarations of conformity

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu

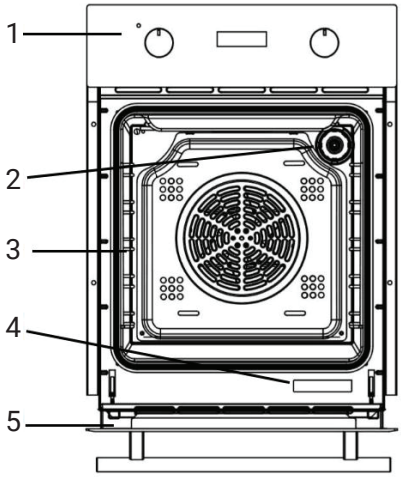
This product contains a light source of energy efficiency class G.

1.10 Energy saving tips

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

2 General Overview

2.1 Overview



Control and parts

1. Control panel
2. Oven lamp
3. Removable hanger
4. Rating label
5. Oven door

2.2 Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50/60Hz
Electric power	2.8 kW
Cable type / section	min. H05VV-F 3 x 1.5 mm²
Net volume	50 lt
External dimensions (H*W*D)	450*565*595 mm
Main oven	Conventional
Energy effciency index	90.8
Energy effciency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.70 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Type of oven	Built-in Oven
Mass(kg)	25.0

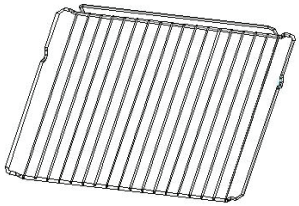
2 General overview

2.4 Accessories

- Before first use, please clean all accessories and use soft cloth and neutral detergent to clean the oven.
- Only original accessories can be used.

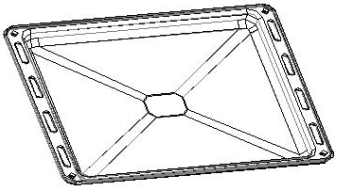
1. Grill rack

Used for baking and barbecuing.



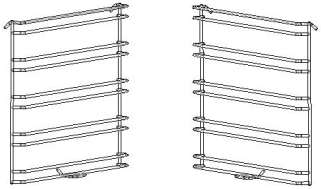
2. Enameled baking tray

Used for cooking large amounts of food, such as damp cakes, pastries, frozen foods, or for collecting fat/spills and gravy



3. Slide-in racks

When cleaning the oven wall, the racks on both sides can be removed.



4. Screw assembly

Screws (2) for fixing product



5. Enamel

Used for baking and barbecuing



3 Installation

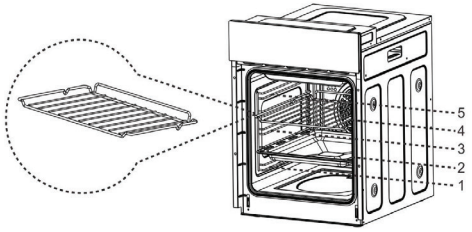
3.1 Slide-in racks placement warning

In order to ensure the safe use of the grate or tray, it is necessary to insert in the right direction and place the slide-in racks correctly.

In addition, you can also refer to the level number displayed in the front of the oven when you open it. (There are five levels altogether.)

This ensures that food does not slip out of the back during careful removal from the grate or tray.

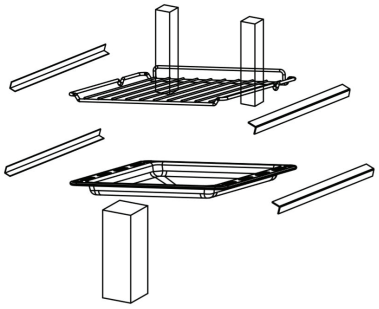
Before closing the oven door, make sure that the grate (baking tray) is in place and that the grate (baking tray) does not touch the glass inside the oven door.



3.2 Removal of packaging components and cushioning materials

Remove packaging materials before use.

Before the initial use, please remove the packing material according to the drawing first, the other operations can be carried out.



Please pay attention to remove the packing materials in the oven.

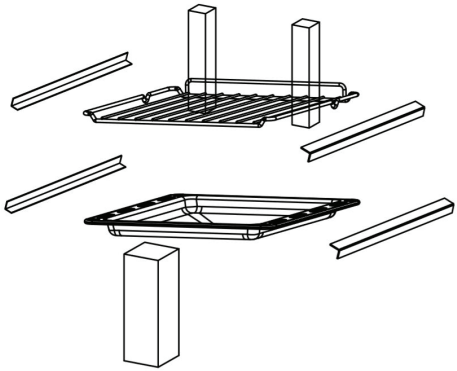
3.3 Initial use precautions

When using oven for the first time, there may be a small amount of smoking and odor, which is a normal phenomenon.

Please adjust the temperature of the empty oven to 250 C, and bake it with any heating function for 30 minutes before using it.

3.4 Initial use operation

1. Remove all cushioning material.



2. Operate the empty oven for about 30 minutes with top and bottom heat mode and maximum temperature.
3. The resulting typical smell of a brand is unavoidable. Please ventilate the room.

3.5 Electrical connectors

The wiring of oven must be equipped with all-pole disconnection device according to the wiring rules.

After installing the appliance, it is necessary to have other methods to disconnect the power supply. The power supply is disconnected by a contactable plug or by a fixed wiring switch that meets the wiring requirements.

3 Installation

Important information

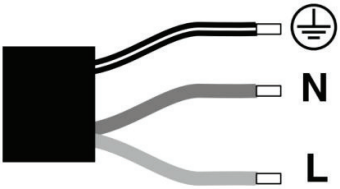
The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions.Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

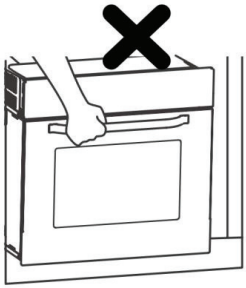


Green and yellow	Earth wire ⏚ (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

3.6 Reasonable fixed oven

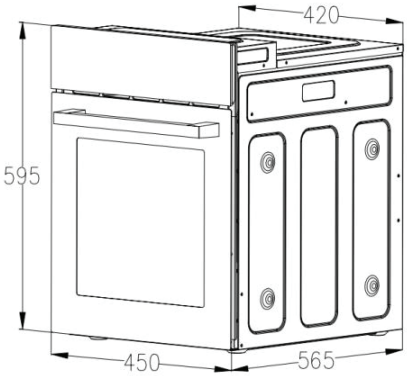
Two persons are required to assist in the installation of the oven.

The oven base must be installed as shown below.





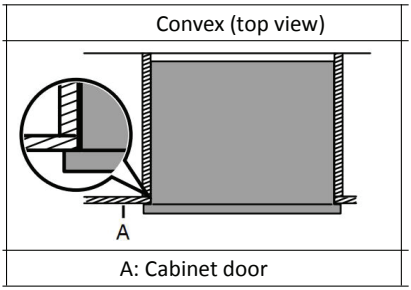
1. Pay attention to the general dimensions required for installation.



Unit: mm

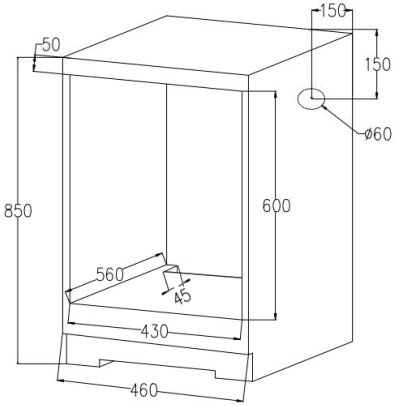
2. Convex

In order to have the best integration of the kitchen, please install the equipment into the standard 460 mm wide cabinet, so it can achieve a flush effect with the front of the cabinet. The equipment can also be installed in the form of convex.



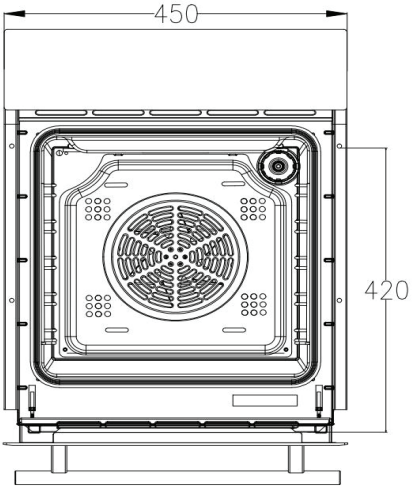
3 Installation

Before installing the equipment, please ensure that the cabinet meets the following internal empty dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the size and distance shown in the figure below.



The oven can be installed in any cabinet with heat resistance.

3.7 Fix oven to cabinet



Open the oven door, check the side rack of the oven and determine the fixing hole.

3.8 Important note

The internal metal edges are sharp.

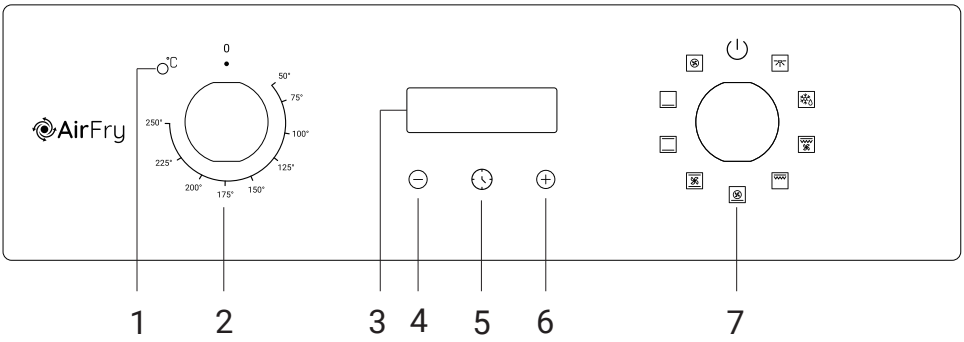
Please wear protective gloves during installation and maintenance.



- The kitchen cover must be suitable to ensure that the oven works properly.
- The panel of kitchen equipment adjacent to the oven must be made of heat-resistant materials. Kitchen equipment made of plywood shall ensure that the glue can withstand a temperature of at least 120 degrees Celsius. When plastic or glue cannot withstand this temperature, the equipment will melt and deform.
- Once the oven is placed in the kitchen equipment, the electrical components must be completely insulated. This is a statutory safety requirement.
- All furnace covers must be firmly fixed in place and cannot be removed without using special tools.
- Remove the back of the kitchen equipment to ensure the full circulation of air around the oven.
- The oven must have at least 45 mm rear clearance.

4 Operation

4.1 Control panel



1. Indicator light
2. Temperature setting knob
- Rotate the knob to select the desired temperature.
3. Main display screen
4. Decrease button
5. Timing/Clock button
6. Increase button
7. Function setting knob
- Rotate the knob to select the desired function.

4 Operation

4.2 Operating modes

Turn the knob to the relevant icon and select the cooking functions required.

Function	Function introduction
	**Lamp** Users can observe the cooking progress without opening the door, but they need to start the setting function and then the lamp will turn on.
	**Defrost** At room temperature, air circulation can quickly thaw frozen food (without any heat). This is an easy control and fast way to speed up defrosting time and thawing process for ready-made vegetables and butter-filled foods.
	**Double grilling + fan** The upper inner ring heating element ,outer ring heating element and rear fan can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	**Double grilling** The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	**Pizza function(Rapid heating or bottom heat element + fan)** The rear hot air heating element and the lower heating element can work at the same time. Rapid heating. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.
	**Conventional+fan** The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet. **Note:** This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	**Lower heater + Upper heater** The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.
	**Bottom heat** The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	**Convection** Components around convective fans provide an additional source of heat for convective cooking. In convective mode, the fan starts automatically, which can improve the air circulation in the oven and generate even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C.

4 Operation

4.3 Cooking knack

Food	Weight(kg)	Level	Function setting	Temperature (°C)	First face (minutes)	Second face (minutes)	Accessory
Biscuit	0.5	3		200	10-15	-	baking tray
Sandwich	0.2			180	15-20	-	grate
Swiss Roll	0.2	3		180	10-18	-	baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		160	20-25	-	baking tray
Sponge cake	0.5	3		150	30-35		grate
Pizza	0.35	3		200	7-10		baking tray
Apple Pie	1.2	2		185	70		grate
Toast	9pcs	5		240	1-2		grate
Beef	1	5		200	10-15	8-10	baking tray
Pork	2	2		190	110-130		baking tray
Chicken	1.2	3		200	50-60		baking tray
Hamburger	1	5		240	10-20	5-10	baking tray

4 Operation

4.4 Cooking suggestions and instructions

Normal suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally , it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- If cooking is done on a multi-layer grill, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grill or tray.
- In order to prevent the formation of excessive condensation beads on the inner glass, after cooking, hot food should not be placed in the oven for a long time.

Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.

Suggestions on cake and biscuits cooking

- Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- To check the cake is ripe or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is ripe.
- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10 °C for baking.

Thawing suggestions

- We suggest frozen food be placed in the uncovered ware.
- When thawing, the food must be take off all the package.
- Spread the food in a single layer to defrost evenly without overlapping.
- When thawing meat, we suggest using a grill to place food on the second level of the hanger and the baking tray on the first level. In this way, the liquid of frozen food is drained.

Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don't open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the Oven interior clean.

4.5 Timer setting

Clock Setting

Used for display the current time on the screen. Clock must be set before use.

1. When the power is turned on, the display screen shows "12.00" and the clock icon flashes. At this time, the oven is not working.
2. Press or button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon is off.

Alarm Setting

For setting alarm functions on any function, the setting time range is: 1 minute< T < 23 hour and 59 minutes.

1. Press the button until you see flashes on the screen, then set the alarm function.
2. Press or set the required alarm time (alarm time = current time + set time).
3. After 5 seconds, lighting, the setup is finished.

4 Operation

4. When the working time reaches the set time, the alarm function will be activated, and the will flash. At this time, press the −, 🕒 or + button, the alarming sound will be stopped and the △ goes off. If you do not press any button, the alarming sound will be stopped after 2 minutes.

Cooking Time Setting

Used for cooking for a selected period of time , when the setting time comes, the oven shuts off automatically , cooking time adjustment range: 0 < T < 10 hours; Press the button 🕒 until you see |→| flashes on the screen, then set the cooking time.

1. Press the − or + to set the cooking time you want. When |→| is constant lighting, that means the setting is c completed.
2. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
3. When the cooking time is over (cooking time = current time + set time), the oven stops working. The bell rings and |→| flashes. Pressing −, or 🕒 at this time will stop the bell rings. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
4. When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

Cooking end time setting

The oven will be shut off automatically when the cooking end time is set.

The adjustable range of the end time: the end time ≤ current time + 10 hours, but the maximum end time is not more than 24 hours.

1. Press the the button 🕒 until you see →| flashes on the screen, then set the cooking end time.
2. Press − or + button to set the end time you need. After 5 seconds, the default setting is completed, and is constant Lighting.
3. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
4. When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and →| flashes. Pressing −, 🕒 or + at this time will stop the bell ring. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.
5. When the oven is shut off, the screen displays the current time.

Automatic programmer setting

Used for cooking for a selected time, and the oven will shut off at the end time you set. After the function is set, the oven will automatically start up at the set time, and can cook during set time, it will automatically shut off at the end time.

Satisfy this relationship: End time =Current time(display screen time) + Cooking time

1. Press the button 🕒 until you see |→| flashes on the screen, then set the cooking time.
2. Press − or + button to set the cooking time you need, |→| will be constant lighting.
3. Press the button until you see →| flashes on the screen, then set the cooking end time.
4. Press − or + button to set the cooking end time you need, →| will be constant lighting.
5. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
6. Arrive at the set time , the oven will start up automatically and work according to the set procedure.
7. When the end time of program comes, the oven stops working, the bell rings, and the |→| and →| are lighting at the c same time.
8. Press the −, 🕒 or + it will stop the alarm clock. If you do not press any button, the alarming sound will stop after 2 minutes.
9. Turn the knob to the Zero position, the oven is turned off.

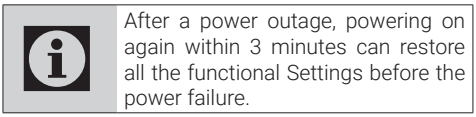
4 Operation

Setting the child-proof lock (key lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from

being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the the control keys are all locked.

1. To activate the key lock, press and hold the ⏲ and ⊕ keys for 3 seconds until the LO icon is displayed. All the control keys are now locked.
2. To deactivate the key lock, press and hold down the ⏲ and ⊕ keys again for 3 seconds. The LO icon disappears from the display and you can ope-rate the appliance normally again.



After a power outage, powering on again within 3 minutes can restore all the functional Settings before the power failure.

5 Maintenance and care

Oven Interior/Oven Door

Oven door

Glass door should always be clean, to remove stubborn stains with kitchen absorbent paper, wet sponges and common detergents.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.
- Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

Oven interior

In order to maintain the oven better, after cooking, the oven should be fully cooled before cleaning.

- Take out all removable parts.
- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed.(Removal method refers to "Remove the oven door" below.)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

Remove the Oven Door

Removable oven door allows users to fully touch the oven interior, making maintenance more convenient and fast.

1. Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door(Figure 1). There are two locks on both sides of the oven door.

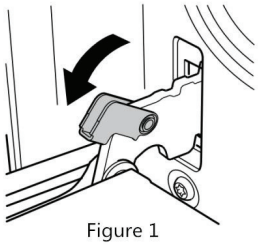


Figure 1

2. Close the oven door, at about 15 degree, then lift the door, and slowly pull out from the oven. (Figure 2)

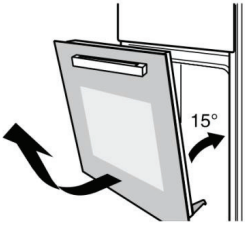


Figure 2

3. After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

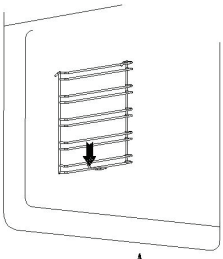
Remove the slide-in racks

Remove the hanger to facilitate cleaning the side wall of the oven.

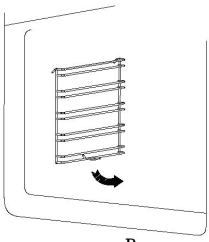
Operate this process must by hand slightly, or it will damage the enamel.

- Remove all accessories such as grate and baking tray.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 90 degrees(B-C).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
- To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.

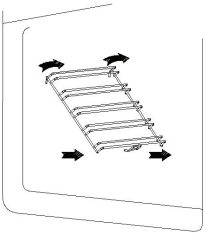
5 Maintenance and care



A



B



C

5.2 Oven light replacement

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC230V/25W type G9, T300 °C halogen lamp)

Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors.

The replacement steps are as follows:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise.(Figure 5)
3. Remove the light and replace it with the same type.(Figure 6)
4. After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

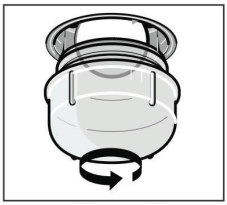


Figure 5

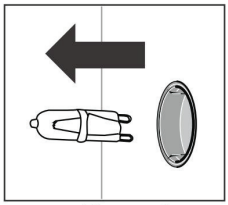


Figure 6

5.3 Sensor probe replacement

The probe used in the oven is a mechanical physical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, please contact the designated repair shop immediately for replacement.

6 Troubleshooting

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the aftersales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• Connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• The oven door is not closed	• Close the oven door
The lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odour or smoke	• First use	• No processing required
The food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

Arcelik A.S.

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

Made in China

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer: IHP Appliances Limited Liability Company, pl. Metallurgov 2, 398040, Lipetsk, Russia

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

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя



HECF 934 JA BL

RU

01M-9216083600-3425-01
01M-9216063600-3425-01
01M-9216073600-3425-01

Перед использованием изделия ознакомьтесь с этим руководством пользователя!

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение устройства Indesit. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от его использования: устройство было изготовлено с обеспечением высокого качества на базе новейших технологий. Поэтому внимательно полностью прочитайте данное руководство пользователя и все другие сопровождающие документы перед использованием устройства. Рекомендуется сохранить данный документ в качестве справочного пособия для дальнейшего использования. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая особое внимание на все предупреждения и информацию, приведенные в руководстве пользователя.

Не забывайте, что данная инструкция может относиться и к другим моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



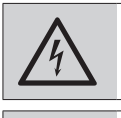
Важная информация и полезные советы по использованию.



ВНИМАНИЕ. Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни и имущества.



ВНИМАНИЕ. Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ. Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по безопасности и окружающей среде

Перед использованием устройства ознакомьтесь с этими инструкциями по технике безопасности. Сохраните их под рукой для дальнейшего использования.

В данных инструкциях и на самом устройстве содержатся важные предупреждения по технике безопасности, которые необходимо соблюдать в обязательном порядке. Изготовитель не несет ответственности в случае несоблюдения настоящих инструкций по технике безопасности, ненадлежащего использования устройства или неправильной настройки элементов управления.

1.1 Общая безопасность

- Следите, чтобы малолетние дети (от 0 до 3 лет) находились вдали от устройства. Следите, чтобы маленькие дети (от 3 до 8 лет) не приближались к устройству в случае, если они не находятся под постоянным присмотром взрослых. Дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лица, у которых отсутствует опыт и знания, могут пользоваться этим устройством только под присмотром знающих людей или после прохождения инструктажа по безопасному использованию устройства и усвоения информации о связанных с этим рисках. Не допускайте, чтобы дети играли с устройством. Обеспечьте, чтобы дети, которые не находятся под присмотром взрослых, не занимались очисткой и техническим обслуживанием устройства.

1 Важные инструкции и предупреждения по безопасности и окружающей среде

- **ВНИМАНИЕ.** Изделие и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует держать подальше от устройства в случае, если они не находятся под постоянным присмотром взрослых.
- Никогда не оставляйте включенное устройство без присмотра во время сушки продуктов. Чтобы предотвратить угрозу возгорания в устройстве при применении зонда, используйте только рекомендуемый для данной духовки температурный зонд.
- Чтобы предотвратить угрозу возгорания, храните одежду и другие легковоспламеняющиеся материалы вдали от устройства до тех пор, пока все его компоненты полностью не остынут. Чтобы предотвратить угрозу возгорания, всегда будьте бдительны в процессе приготовлении пищи с высоким содержанием жира, масла или при добавлении алкогольных напитков. Чтобы доставать посуду для приготовления и принадлежности из духовки, пользуйтесь кухонными рукавицами. Чтобы предотвратить риск ожогов, прежде чем открыть доступ к камере духовки после окончания процесса приготовления, осторожно приоткройте дверцу, чтобы постепенно выпустить горячий воздух или пар. Чтобы предотвратить угрозу возгорания, не закрывайте вентиляци-

онные отверстия для отвода горячего воздуха в передней части духовки.

- Чтобы не удариться о дверцу, соблюдайте осторожность в то время, когда дверца духовки находится в открытом или опущенном положении.
- Нельзя оставлять продукты питания внутри или на поверхности изделия более чем на один час до или после приготовления.

1.2 Разрешенное использование

- **ВНИМАНИЕ.** Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего коммутационного устройства, например, таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; в фермерских домах; клиентами в гостиницах, мотелях, гостевых домах и других жилых помещениях.
- Никакое другое использование не допускается (например, отопление помещений).
- Это устройство не предназначено для профессионального использования. Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Чтобы предотвратить угрозу возгорания, не храните взрывоопасные или легковоспламеняющиеся вещества (например, бензин или аэрозольные баллончики) внутри или рядом с устройством.

1.3 Установка

- Храните прибор в заводской упаковке, согласно знакам на ней.
- Чтобы предотвратить риск получения травмы, в процессе перемещения и установки устройства необходимо задействовать не менее двух человек. Чтобы предотвратить риск порезов, используйте защитные перчатки при распаковке и установке.
- В процессе выполнения работ по установке, включая подвод воды (если необходимо), подключение к источнику питания и выполнение ремонтных работ, необходимо задействовать квалифицированных специалистов. Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это конкретно не указано в руководстве пользователя. Держите детей подальше от места установки. После распаковки устройства убедитесь, что оно не было повреждено во время транспортировки. В случае возникновения проблем обратитесь к дилеру или в ближайший центр послепродажного обслуживания. Чтобы предотвратить риск удушья, после завершения процесса установки упаковочные отходы (детали из пластика, пенопласта и т. д.) необходимо хранить в недоступном для детей месте. Чтобы предотвратить риск поражения электрическим током, перед началом любых работ по установке необходимо отключить прибор от электросети. Чтобы предотвратить риск возгорания или поражения электриче-

ским током, во время установки убедитесь, что устройство не нарушает целостность шнура питания. Включайте прибор только после завершения процесса установки.

- Перед встраиванием устройства в мебель выполните все работы по вырезанию отверстий, а потом полностью удалите щепу и опилки.
- Не снимайте устройство с основания из пенополистирола до момента установки.
- Чтобы предотвратить риск ожога, необходимо исключить доступ к нижней части устройства после завершения установки.
- Чтобы предотвратить риск возгорания, не устанавливайте устройство за декоративной дверцей.
- Чтобы предотвратить риск ожога в случае, если устройство установлено под столешницей, не закрывайте минимальный зазор между столешницей и верхним краем духовки.

1.4 Электробезопасность

- Паспортная табличка прикреплена на переднем торце духовки (ее видно при открытой дверце).
- Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети путем выдергивания вилки из розетки (если она доступна), либо с помощью многополюсного выключателя, установленного перед розеткой в соответствии с правилами электромонтажа; кроме того, устройство должно быть заземлено в соответствии с национальными стандартами

по электробезопасности.

- Не используйте удлинители, многоместные розетки или адаптеры питания. Необходимо обеспечить, чтобы электрические компоненты не быть доступны пользователю после завершения установки. Не пользуйтесь устройством в случае, если вы промокли или не обуты.
- Не пользуйтесь данным устройством в случае, если у него поврежден шнур питания или вилка, если оно не работает должным образом, либо его повредили или уронили.
- Во избежание опасной ситуации и риска поражения электрическим током в случае, если шнур питания поврежден, его необходимо заменить на аналогичный, обратившись к представителю компании-производителя, специалисту сервисной службы компании-производителя или другим квалифицированным лицам.
- Если необходимо заменить шнур питания, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

1.5 Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ.** Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что устройство выключено и отсоединено от источника питания. Во избежание риска получения травм используйте защитные перчатки (риск порезов) и защитную обувь (риск ушибов); обязательно выполняйте

работы вдвоем (для снижения нагрузки); никогда не используйте устройства для паровой чистки (риск поражения электрическим током). Производитель не несет ответственности за последствия непрофессионального ремонта, выполненного лицами, не авторизованными производителем, поскольку такие действия могут привести к возникновению риска для здоровья и безопасности. Действие гарантии, условия которой изложены в документе, поставляемом вместе с устройством, не распространяется на любые дефекты или повреждения, возникшие в результате непрофессионального ремонта или обслуживания.

- Не используйте для очистки стеклянной дверцы грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин.
- Чтобы предотвратить риск ожогов, перед выполнением работ по очистке или обслуживанию убедитесь, что устройство полностью остыло.
- **ВНИМАНИЕ.** Чтобы предотвратить риск поражения электрическим током, перед заменой лампочки выключите устройство.

1.6 Соответствие требованиям Директивы WEEE (Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего устройства.

Данное изделие соответствует Директиве ЕС (2012/19/EU) об утилизации электротехнического и электронного оборудования (WEEE). На данное изделие нанесен классификационный знак утилизации отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

1 Важные инструкции и предупреждения по безопасности и окружающей среде



Этот знак указывает, что данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

1.7 Соответствие требованиям Директивы, ограничивающей содержание вредных веществ (RoHS)

Приобретенное вами изделие соответствует требованиям Директивы ЕС по ограничению содержания вредных веществ (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

1.8 Информация об упаковке



Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

1.9 Декларации о соответствии

Это устройство соответствует: требованиям в Регламенте ЕС № 66/2014 по экодизайну; Регламенту по энергетической маркировке № 65/2014; Регламенту по экодизайну изделий, связанных с производством электрической энергии, и энергетической информации (поправка) (выход из ЕС) 2019 года, в соответствии с европейским стандартом EN 60350-1.

С информацией о режиме пониженного энергопотребления устройства в соответствии с Регламентом ЕС № 2023/826 можно ознакомиться, перейдя по следующей ссылке: https://docs.emeaappliance-docs.eu

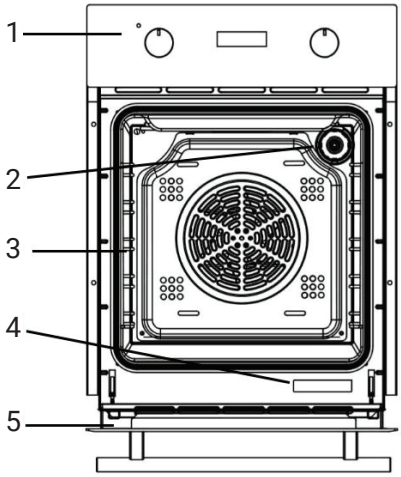
Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

1.10 Советы по экономии энергии

Выполняйте процесс разогрева духовки только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в рецепте. Используйте темные лакированные или эмалированные противни, так как они лучше поглощают тепло. Процесс приготовления блюда, требующего длительного приготовления, продолжается даже после выключения духовки.

2 Общий обзор

2.1 Обзор



Элементы управления и детали

1. Панель управления
2. Лампа духовки
3. Боковые направляющие
4. Этикетка с характеристиками
5. Дверца духового шкафа

2 Общий обзор

2.2 Технические характеристики

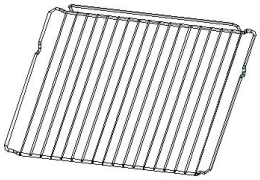
Напряжение/частота	220-240 В~, 50-60 Гц
Электрическая мощность	2,8 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-F 3 x 1,50 мм²
Полезный объем	50 л
Внешние размеры (В*Ш*Г)	450*565*595 мм
Камера духового шкафа	С конвекцией
Индекс энергоэффективности	90,8
Класс энергоэффективности	A
Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0,70 кВт ч/цикл
Потребление энергии при стандартной нагрузке, стандартный режим	0,69 кВт ч/цикл
Количество камер	1
Источник тепла	Электричество
Тип духовки	Встраиваемый духовой шкаф
Масса, кг	25.0

2.4 Аксессуары

- Перед первым использованием пожалуйста очистите все аксессуары и используйте мягкую ткань и нейтральное моющее средство для очистки духовки.
- Можно использовать только оригинальные аксессуары.

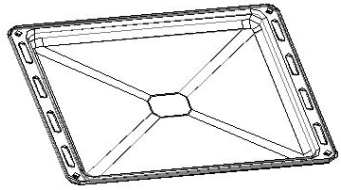
1. Решетка для гриля

Используется для выпечки и барбекю.



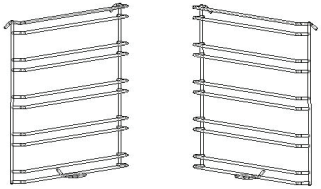
2. Эмалированный противень для выпечки

Используется для приготовления больших количеств пищи, таких как влажные торты, выпечка, замороженные продукты, или для сбора жира/проливов и подливы.



3. Боковые направляющие

При очистке стенок духовки полки с обеих сторон можно снять.



4. Сборочный винт

Винты (2) для фиксации продукта



3 Установка

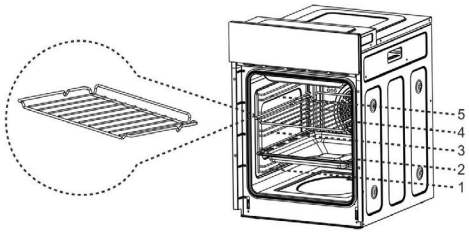
3.1 Предупреждение о размещении боковых направляющих

Чтобы обеспечить безопасное использование решетки или противня, необходимо вставлять в правильном направлении и правильно размещать боковые направляющие.

Кроме того, вы также можете ориентироваться на номер уровня, отображаемый спереди духовки, когда вы ее открываете. (Всего пять уровней.)

Это гарантирует, что еда не выскользнет сзади во время осторожного извлечения из решетки или противня.

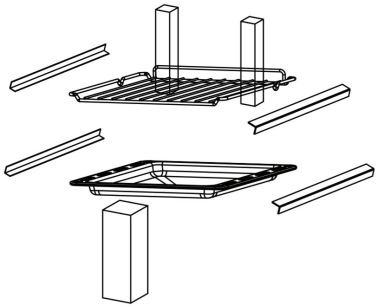
Перед закрытием дверцы духовки убедитесь, что решетка (противень) на месте и что решетка (противень) не касается стекла внутри дверцы духовки.



3.2 Удаление упаковочных компонентов и амортизирующих материалов

Удалите упаковочные материалы перед использованием.

Перед первоначальным использованием, пожалуйста, сначала удалите упаковочный материал в соответствии с рисунком, после чего можно выполнять другие операции.



Пожалуйста, обратите внимание на удаление упаковочных материалов в духовке.

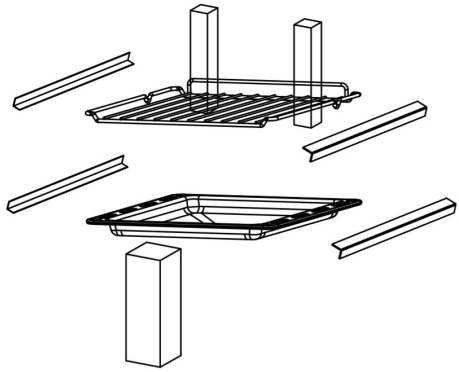
3.3 Меры предосторожности при первоначальном использовании

При первом использовании духовки может появиться небольшое количество дыма и запаха, что является нормальным явлением.

Пожалуйста, настройте температуру пустой духовки на 250 °C и выпекайте с использованием стереоскопической функции в течение 30 минут перед использованием.

3.4 Действия при первоначальном использовании

1. Удалите весь амортизирующий материал.



2. Работайте с пустой духовкой около 30 минут в режиме верхнего и нижнего нагрева при максимальной температуре.
3. Возникающий типичный запах нового изделия неизбежен. Пожалуйста, проветрите помещение.

3.5 Электрические соединения

⚠	Проводка духовки должна быть оснащена устройством всеполюсного отключения в соответствии с правилами проводки.
⚠	После установки прибора необходимо иметь другие методы отключения питания. Питание отключается с помощью доступной вилки или фиксированного выключателя проводки, соответствующего требованиям проводки.

Важная информация

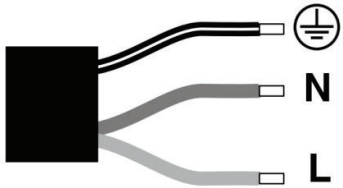
Прибор предназначен для постоянной установки с трехконтактным шнуром питания и может подключаться только лицензированным специалистом в соответствии со схемой подключения.

Только квалифицированный электрик, учитывающий соответствующие нормы, может заменить шнур питания.

Не используйте несколько вилок, удлинителей или разветвителей. Перегрузка создает риск пожара.

Если подключение больше не доступно после установки, необходимо предусмотреть всеполюсный размыкающий выключатель с зазором контактов не менее 3 мм.

Подключайте провода сетевого шнура питания в соответствии со следующей цветовой кодировкой:

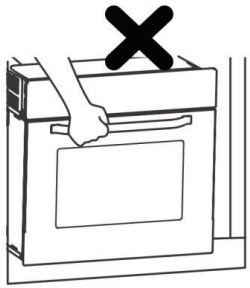


Зеленый и желтый	Земля ⏚(E)
Синий	Нейтральный провод (N)
Коричневый	Фазный (L)

3.6 Разумная фиксация духовки

ⓘ	Для установки духовки требуется помощь двух человек.

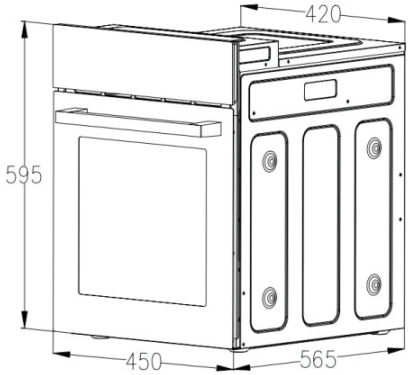
Основание духовки должно быть установлено, как показано ниже.





3 Установка

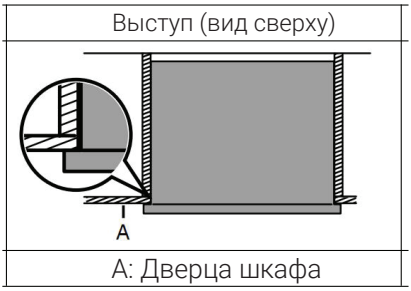
1. Обратите внимание на общие размеры, необходимые для установки.



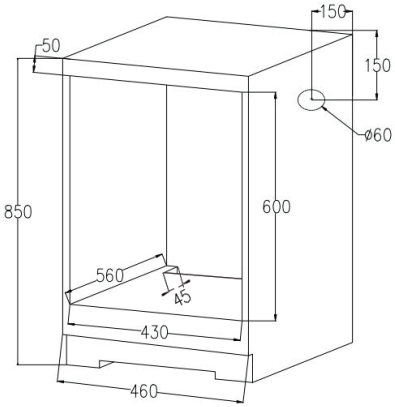
Единицы измерения: мм

2. Установка с выступом

Чтобы добиться наилучшего встраивания на кухне, пожалуйста, установите оборудование в стандартный шкаф шириной 460 мм, чтобы оно было на одном уровне с передней частью шкафа. Оборудование также может быть установлено на выступ.

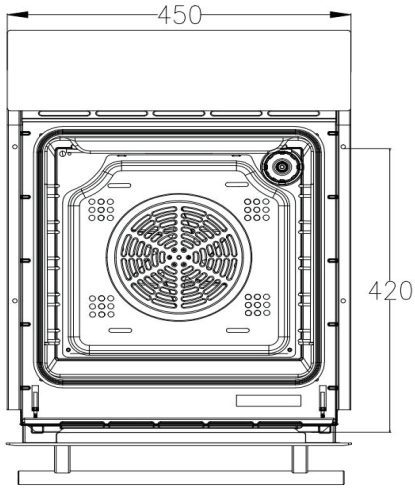


Перед установкой оборудования пожалуйста, убедитесь, что шкаф соответствует следующим внутренним размерам ниши для встраивания. Чтобы обеспечить циркуляцию воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами и расстояниями, показанными на рисунке ниже.



Духовой шкаф может быть установлен в любом термоустойчивом шкафу.

3.7 Фиксация духового шкафа к шкафу



Откройте дверцу духовки, проверьте боковую часть духовки и определите фиксирующее отверстие.

3 Установка

3.8 Дополнительная важная информация

Внутренние металлические края могут быть острыми.

Пожалуйста, надевайте защитные перчатки во время установки и обслуживания.

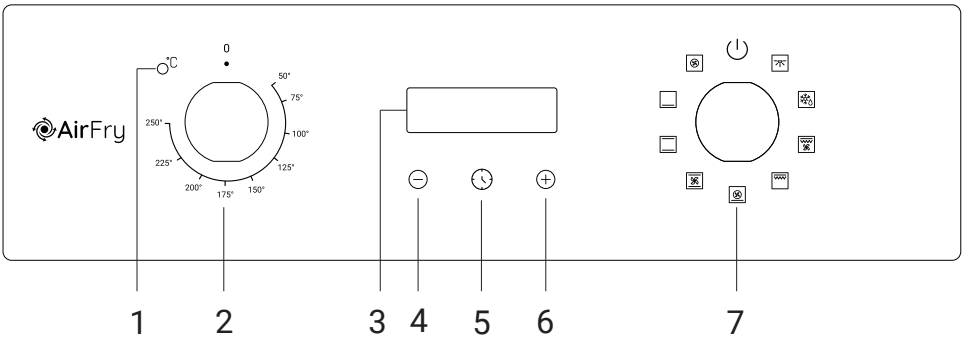


Необходимо надевать защитные перчатки

- Столешница должна быть подходящей, чтобы обеспечить правильную работу духовки.
- Панели кухонного оборудования, прилегающие к духовке, должны быть изготовлены из термостойких материалов. Качество кухонного гарнитура из фанеры должно обеспечивать, чтобы клей выдерживал температуру не менее 120 градусов Цельсия. Когда пластик или клей не выдерживают эту температуру, мебель расплавится и деформируется.
- После размещения духовки в кухонном оборудовании электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это обязательное требование безопасности.
- Все элементы столешницы должны быть надежно зафиксированы на месте и не могут быть сняты без использования специальных инструментов.
- Удалите заднюю часть кухонного гарнитура, чтобы обеспечить полную циркуляцию воздуха вокруг духовки.
- гарнитура должна иметь задний зазор не менее 45 мм.

4 Эксплуатация

4.1 Панель управления



1. Индикаторная лампа
2. Поворотный переключатель настройки температуры
- Поверните поворотный переключатель, чтобы выбрать желаемую температуру.
3. Основной экран дисплея
4. Кнопка уменьшения
5. Кнопка таймера/часов
6. Кнопка увеличения
7. Поворотный переключатель настройки режима
- Поверните поворотный переключатель, чтобы выбрать желаемый режим приготовления

4 Эксплуатация

4.2 Режимы работы

Поверните поворотный переключатель на соответствующий значок и выберите необходимый режим приготовления.

Режим	Описание режима
	**Освещение** Вы можете наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу, для этого выберите режим, после чего освещение включится.
	**Размораживание** При комнатной температуре циркуляция воздуха может быстро разморозить замороженные продукты (без какого-либо нагрева). Это простой контроль и быстрый способ ускорить время размораживания и процесс оттаивания для готовых овощей и продуктов с маслом.
	**Двойной гриль + вентилятор** Верхний нагревательный элемент усиленной мощности и вентилятор в задней части камеры работают одновременно. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.
	**Двойной гриль** Верхний нагревательный элемент усиленной мощности для запекания в режиме двойного гриля. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.
	**Функция пиццы (Быстрый нагрев или нижний нагревательный элемент + вентилятор)** Нижний нагревательный элемент и комбинация кольцевого нагревателя с вентилятором. Быстрый нагрев. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.
	**Верхний и нижний нагревательные элементы + вентилятор** Комбинация вентилятора и двух нагревательных элементов может обеспечить более равномерную тепловую проникающую способность и сэкономить 30-40% энергии. Блюдо подрумянивается сверху и снизу, оставаясь сочным внутри. **Примечание:** Эта функция подходит для высокотемпературного запекания или запекания больших кусков мяса.
	**Нижний нагреватель + Верхний нагреватель** Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе и могут использоваться для обычных операций приготовления.
	**Нижний нагрев** Скрытый элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев без подрумянивания. Это подходит для медленного приготовления блюд, таких как хрустящие запеканки, тушеные блюда, выпечка и пицца.
	**Конвекция** Кольцевой нагревательный элемент вокруг вентилятора обеспечивают дополнительный источник тепла для приготовления с конвекцией. В режиме конвекции вентилятор запускается автоматически, что улучшает циркуляцию воздуха в духовке и создает равномерный нагрев для приготовления. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.

4 Эксплуатация

4.3 Рекомендации по приготовлению

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Настройка функций	Температура (°C)	Первая сторона (минуты)	Вторая сторона (минуты)	Аксессуары
Печенье	0,5	3		200	10-15	-	противень для выпечки
Сэндвич	0,2			180	15-20	-	решетка
Швейцарский рулет	0,2	3		180	10-18	-	противень для выпечки
маленький торт	0,3-0,4	3		160	20-25	-	противень для выпечки
Бисквитный торт	0,5	3		150	30-35		решетка
Пицца	0,35	3		200	7-10		противень для выпечки
Яблочный пирог	1.2	2		185	70		решетка
Тост	9 шт.	5		240	1-2		решетка
Говядина	1	5		200	10-15	8-10	противень для выпечки
Свинина	2	2		190	110-130		противень для выпечки
Курица	1.2	3		200	50-60		противень для выпечки
Гамбургер	1	5		240	10-20	5-10	противень для выпечки

4 Эксплуатация

4.4 Рекомендации и инструкции по приготовлению

Обычные предложения

- Мы предлагаем предварительно разогреть духовку перед тем, как поместить в нее еду.
- Обычно невозможно сократить время приготовления, увеличивая температуру (еда может быть хорошо приготовлена снаружи, но еще не внутри).
- Если приготовление происходит на нескольких уровнях, мы предлагаем использовать функцию Верхний и нижний нагревательные элементы + вентилятор, чтобы добиться равномерного приготовления на всех уровнях.
- Чтобы добиться наилучшего эффекта приготовления, мы предлагаем размещать подходящую посуду в центре решетки или противня.
- Чтобы предотвратить образование чрезмерных капель конденсата на внутреннем стекле, после приготовления горячую еду не следует оставлять в духовке надолго.

Рекомендации по приготовлению мяса

- Время приготовления еды, особенно мяса, варьируется в зависимости от толщины и качества мяса и вкуса пользователя.
- Мы предлагаем использовать термощуп для мяса при приготовлении мяса. (Термощуп не поставляется в комплекте духового шкафа.)
- При необходимости еду можно завернуть в алюминиевую фольгу для приготовления, чтобы сделать еду более нежной.

Рекомендации по приготовлению тортов и печенья

- Темные металлические формы лучше поглощают тепло при выпечке тортов.
- Температура и время приготовления зависят от качества и консистенции смеси.
- Чтобы проверить, готов ли торт, в конце времени приготовления вставьте металлический стержень в верхнюю часть торта и затем выньте его. Если тесто не прилипает к металлическому стержню, торт готов.
- Если пирог опадает, когда вы его достаете из духовки, в следующий раз вы можете соответственно увеличить время выпекания, при необходимости температуру нагрева также можно уменьшить примерно на 10 °C.

Рекомендации по размораживанию

- Мы предлагаем размещать замороженные продукты в открытой посуде.
- При размораживании необходимо снять всю упаковку.
- Распределите еду в один слой для равномерного размораживания без наложения.
- При размораживании мяса мы предлагаем использовать решетку, чтобы разместить еду на втором уровне вешалки, и противень на первом уровне. Таким образом, жидкость от замороженных продуктов стекает.

Советы по энергосбережению

Чтобы сэкономить энергию при использовании духовки, можно следовать следующим инструкциям:

1. Дверца должна быть полностью закрыта для всех операций приготовления.
2. Пожалуйста, не открывайте дверцу духовки часто во время приготовления, потому что это выпустит тепло из духовки.
3. Полностью выключайте питание, когда прибор не используется.
4. Всегда держите внутреннюю часть духовки в чистоте.

4.5 Настройка таймера

Настройка часов

Используется для отображения текущего времени на экране. Часы должны быть установлены перед использованием.

1. Когда питание включено, на экране дисплея отображается “12.00” и значок часов (🕒) замигает. В это время духовка не работает.
2. Нажмите (−) или (+), чтобы установить текущее время. Через 5 секунд настройка по умолчанию завершена, и значок часов выключается.

4 Эксплуатация

Настройка будильника

Через 5 секунд после завершения установки по умолчанию значок часов гаснет. Для установки функции будильника диапазон времени составляет: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

1. Зажмите кнопку до тех пор, пока на экране не начнет мигать соответствующий индикатор, затем установите функцию будильника.
2. Используйте или для установки необходимого времени срабатывания будильника (время будильника = текущее время + установленное время).
3. Через 5 секунд индикатор загорится, настройка завершена.
4. Когда рабочее время достигнет установленного значения, функция будильника активируется, и индикатор начнет мигать. В этот момент нажмите , или , чтобы отключить звуковой сигнал и погасить индикатор. Если не нажимать ни одну из кнопок, звуковой сигнал отключится автоматически через 2 минуты.

Настройка времени приготовления

Используется для приготовления в течение выбранного периода времени. По истечении установленного времени духовка автоматически выключается. Диапазон регулировки времени приготовления: от 1 минуты до 10 часов.

Зажмите до тех пор, пока на экране не начнет мигать , затем установите время приготовления.

1. Используйте или для установки желаемого времени приготовления. Когда горит постоянно, это означает, что настройка завершена.
2. Установите ручку выбора функции духовки и ручку температуры на желаемые значения.
3. Когда время приготовления истечет (время приготовления = текущее время + установленное время), духовка прекратит работу. Прозвучит звуковой сигнал, и начнет мигать. В этот момент нажатие , или остановит звуковой сигнал. Если не нажимать ни одну из кнопок, звуковой сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.
4. Когда духовка выключена, на дисплее отображается текущее время.

Установка времени окончания приготовления

Духовка автоматически выключится, когда будет установлено время окончания приготовления.

Регулируемый диапазон времени окончания: ⩽ время окончания должно быть не более текущего времени плюс 10 часов, но не более 24 часов.

1. Зажмите кнопку до тех пор, пока на экране не начнет мигать , затем установите время окончания приготовления.
2. Используйте или для установки необходимого времени окончания. Через 5 секунд установка завершится, индикатор будет гореть постоянно.
3. Установите ручку выбора функции духовки и ручку температуры на желаемые значения.
4. Установите ручку выбора функции духовки и ручку температуры на желаемые значения. Прозвучит звуковой сигнал, и начнет мигать. В этот момент нажатие , или остановит звуковой сигнал. Если не нажимать ни одну из кнопок, звуковой сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.
5. Когда духовка выключена, на экране отображается текущее время.

Настройка автоматической программы

Используется для приготовления в течение выбранного времени, при этом духовка выключится в установленное время окончания. После завершения настройки духовка автоматически включится в заданное время, будет работать в течение установленного времени и выключится по окончании программы.

Выполняется следующее соотношение: Время окончания = текущее время (отображаемое на экране) + время приготовления

4 Эксплуатация

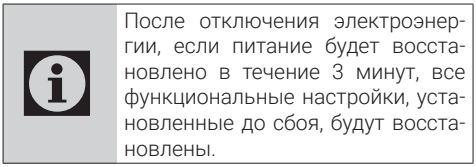
1. Зажмите ⏲ до тех пор, пока на экране не начнет мигать |→|, затем установите время приготовления.
2. Используйте ⊖ или ⏲ для установки необходимого времени приготовления, |→| будет гореть постоянно.
3. Нажмите кнопку до тех пор, пока на экране не начнет мигать →|, затем установите время окончания приготовления.
4. Используйте ⊖ или ⏲ для установки необходимого времени окончания, →| будет гореть постоянно.
5. Установите ручку выбора функции духовки и ручку температуры на желаемые значения.
6. В установленное время духовка автоматически включится и будет работать по заданной программе.
7. Когда наступит время окончания программы, духовка прекратит работу, прозвучит звуковой сигнал, и |→| с →| будут гореть одновременно.
8. Нажатие ⊖, ⏲ или ⊕ остановит звуковой сигнал. Если не нажимать ни одну из кнопок, звуковой сигнал прекратится автоматически через 2 минуты.
9. Поверните поворотный переключатель в положение "ноль", чтобы выключить духовку.

Установка блокировки от детей (блокировка клавиш)

Ваш духовой шкаф оснащен блокировкой от детей, чтобы предотвратить случайное включение

прибора или изменение настроек, например, детьми. При активации блокировки все управляющие клавиши блокируются.

1. Для активации блокировки нажмите и удерживайте ⏲ и ⊕ в течение 3 секунд, пока на дисплее не появится LO значок. Теперь все управляющие клавиши заблокированы.
2. Для деактивации блокировки клавиш снова нажмите и удерживайте ⏲ и ⊕ в течение 3 секунд. Значок LO исчезнет с дисплея, и вы сможете снова пользоваться прибором в обычном режиме.



5 Техническое обслуживание и уход

Внутренняя часть духовки/Дверца духовки

Дверца духового шкафа

Стеклянная дверца всегда должна быть чистой. Для удаления стойких загрязнений используйте кухонную бумагу, влажные губки и обычные моющие средства.

- Не используйте пароочиститель для чистки духовки.
- Не используйте агрессивные или коррозионные моющие средства для чистки стеклянной дверцы.
- Не применяйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки, так как это может поцарапать поверхность.

Внутренняя часть духовки

Для лучшего ухода за духовкой после приготовления дайте ей полностью остыть перед чисткой.

- Выньте все съемные части.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (способ снятия описан ниже в разделе "Снятие дверцы духовки").
- Не используйте пароочистители при чистке.

Снятие дверцы духовки

Съемная дверца духовки позволяет полностью получить доступ к внутренней части, что делает уход более удобным и быстрым.

1. Откройте дверцу до максимального угла и отведите фиксатор на петле дверцы назад (см. рисунок 1). Фиксаторы расположены с обеих сторон дверцы.

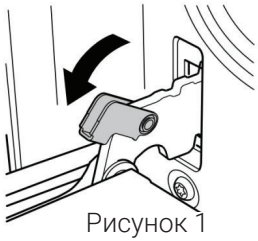


Рисунок 1

2. Закройте дверцу примерно до угла 15 градусов, затем поднимите дверцу и аккуратно извлеките ее из духовки (см. рисунок 2).

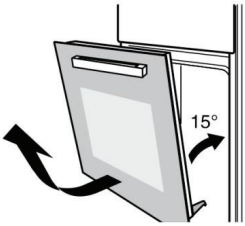


Рисунок 2

3. После чистки выполните вышеуказанные действия в обратном порядке, чтобы вернуть дверцу в исходное положение.

После использования специального моющего средства включите духовку на 15–20 минут на максимальной температуре, чтобы удалить остатки средства. В этот период доступные для прикосновения части могут быть горячее обычного. Держите детей подальше от духовки.

Снятие боковых направляющих

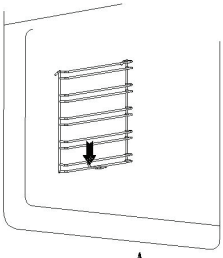
Снимите держатели, чтобы облегчить чистку боковых стенок духовки.

Выполняйте эту процедуру вручную и аккуратно, иначе можно повредить эмаль.

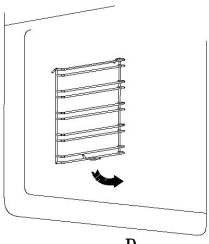
- Снимите все аксессуары, такие как решетка и противень.
- Слегка надавите на крючок в решетке в точке крепления, как показано на рисунке (A).

5 Техническое обслуживание и уход

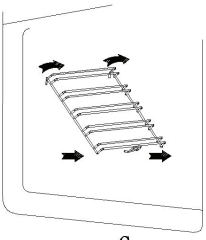
- Поверните направляющие внутрь под углом примерно 90 градусов (B–C).
- Снимите их сверху и аккуратно извлеките (C).
- Для установки после чистки выполните эти действия в обратном порядке.



A



B



C

5.2 Замена лампы в духовке

В духовке используется специальная термостойкая лампа (AC230V/25W, тип G9, T300°C, галогенная лампа).

Поэтому необходимо приобретать только оригинальные лампы у авторизованных поставщиков.

Порядок замены следующий:

1. Отключите питание от розетки.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки (см. рисунок 5).
3. Извлеките лампу и замените её на аналогичную (см. рисунок 6).
4. После замены лампы закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.

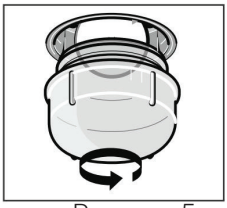


Рисунок 5

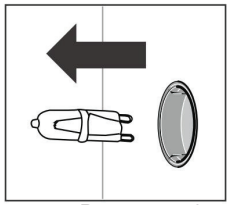


Рисунок 6

5.3 Замена датчика

В духовке используется механический физический датчик. Не заменяйте его самостоятельно без разрешения. В случае некорректного измерения температуры датчиком немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.

6 Поиск и устранение неисправностей

Если проблему не удается решить или возникают другие проблемы, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не удается запустить процесс приготовления	• Не подключена подача электропитания	• Подключите источник питания
	• Главный выключатель питания не включен	• Включите выключатель питания
	• Дверца духовки не закрыта	• Закройте дверцу духовки
Лампочка не загорается	• Она сломана	• Обратитесь в центр послепродажного обслуживания
Ощущается едкий запах или запах дыма	• Первое включение	• Не требуется никакой регулировки
Блюдо не достигает готовности	• Температура слишком низкая	• Используйте более высокую температуру
	• Порция слишком большая	• Готовьте небольшими порциями или увеличьте время приготовления
Блюдо подгорает или неравномерно готовится	• Установлена слишком высокая температура или слишком длительное время нагревания	• Отрегулируйте температуру или время приготовления
	• Продукты расположены слишком близко к нагревательному элементу	• Измените уровни, на которых расположены принадлежности
Вентилятор продолжает работать после остановки процесса нагревания	• Процесс обдува с помощью вентилятора продолжается для рассеивания тепла	• Не требуется никакой регулировки

Arcelik A.S.

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

Произведено в Китае

Импортер в России/Уполномоченный представитель производителя: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес», 398040, Россия, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

Дата изготовления включена в серийный номер изделия, указанный на паспортной табличке, расположенной на изделии, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают заводской код, следующие две цифры — год изготовления, а следующие после них две цифры — неделю. Например, надпись «7410-05-000001» означает, что дата изготовления изделия: 5-я неделя 2010 года.

Сертификационный номер можно запросить в нашей информационно-справочной службе по телефону 8-800-3333-887. Производитель оставляет за собой право изменять модификацию, конструкцию и технические характеристики электрического устройства.

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

Осы Indesit құрылғысын таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапалы және заманауи технологиямен жасалған құрылғыңызды пайдалану кезінде үздік нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Осы себепті, құрылғыны пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын және барлық басқа ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа үлгілерге де қатысты болуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Үлгілер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта нақты сипатталған.

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:

	Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.
	**ЕСКЕРТУ:** Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.
	**ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі туралы ескерту.
	**ЕСКЕРТУ:** Электр тоғының соғуы туралы ескерту.
	Ыстық беттер туралы ескерту.

1 Қауіпсіздік және қоршаған ортаны қорғауға арналған маңызды нұсқаулар мен ескертулер

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз.

Бұл нұсқаулықта және құрылғының өзінде көрсетілген қауіпсіздік ережелерін әрқашан сақтаңыз. Өндіруші осы қауіпсіздік нұсқауларын орындамағаныңыз, құрылғыны дұрыс пайдаланбағаныңыз немесе басқару элементтерін дұрыс орнатпағаныңыз үшін ешқандай жауапкершілікке тартылмайды.

1.1 Жалпы қауіпсіздік

- Өте кішкентай балаларды (0–3 жас) құрылғыдан аулақ ұстау қажет. Ұзақ уақытқа қараусыз қалған кішкентай балаларды (3–8 жас) құрылғыдан аулақ ұстау қажет. 8 жастан асқан балалар мен физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бұл құрылғыны тек ересектердің қадағалауында жүргенде немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алып, онымен байланысты қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Ересектердің қадағалауынсыз жүрген балалар құрылғыны тазаламауы және оған техникалық қызмет көрсетпеуі тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін ұстамауға тырысыңыз. 8 жасқа дейінгі балаларды қадағалау мүмкін болмаса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.
- Тағамды қақтағанда

құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Егер құрылғыны термосүңгішпен пайдалану мүмкін болса, осы пешке ұсынылған термосүңгішті ғана пайдаланыңыз, әйтпесе өрт шығуы мүмкін.

- Барлық компоненттер толық суығанша киімді немесе басқа тез тұтанатын материалдарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз, әйтпесе өрт шығуы мүмкін. Құрамында май, сұйық май көп өнімдерді дайындағанда немесе алкогольді сусындарды қосқанда әрқашан сақ болыңыз, әйтпесе өрт шығуы мүмкін. Табалар мен керек-жарақтарды алу үшін пешке арналған қолғаптарды пайдаланыңыз. Тамақ пісіріп болғаннан кейін пештің камерасын ұстамас бұрын есікті абайлап ашып, ыстық ауа мен будың біртіндеп сыртқа шығуына мүмкіндік беріңіз, әйтпесе күйіп қалуыңыз мүмкін. Пештің алдыңғы жағындағы ыстық ауаға арналған желдету саңылауларын жаппаңыз, әйтпесе өрт шығуы мүмкін.
- Пештің есігі ашық не төмен түсірілген күйде болғанда, байқамай соғылып қалмау үшін абайлап жүріңіз.
- Тағамды құрылғының ішінде, пісірер алдында да, пісірілгеннен кейін де бір сағаттан артық қалдыруға болмайды.

1.2 Рұқсат етілген пайдалану

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Құрылғы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі сияқты сыртқы қосқыш құрылғылар арқылы басқаруға арналған.

1 Қауіпсіздік және қоршаған ортаны қорғауға арналған маңызды нұсқаулар мен ескертулер

- Бұл құрылғы үй жағдайында және соған ұқсас ортада қолдануға арналған. Мысалы, дүкендерде, кеңселерде және өзге де жұмыс орындарында қызметкерлер пайдаланатын асүйлерде; фермерлік үйлерде; қонақ үйлерде, мотельдерде, «төсек және таңғы ас» үлгісіндегі орындарда, сондай-ақ басқа да тұрмыстық орналастыру нысандарында тұтынушылар пайдалана алады.
- Құрылғыны өзге ешқандай мақсатта (мысалы, бөлмелерді жылыту үшін) пайдалануға болмайды.
- Бұл құрылғы кәсіби қолдануға арналмаған. Құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғының ішінде не оның маңында жарылғыш немесе жанғыш заттарды (мысалы, бензин немесе аэрозоль баллондарын) сақтауға болмайды, себебі өрт шығуы мүмкін.

1.3 Орнату

- Аспапты қаптамадағы таңбаларға сәйкес зауыттық қаптамасында сақтаңыз.
- Құрылғыны екі немесе одан да көп адам орнатып, орналастыруы тиіс, әйтпесе жарақат алу қаупі бар. Құрылғыны қаптамасынан шығару және орнату барысында қолыңызды жарақаттап алмау үшін қорғаныс қолғаптарын кию ұсынылады.
- Су көзіне қосу (егер болса), электр желісіне қосу және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын тек білікті маман атқаруы тиіс. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілмесе,

құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Балаларды орнату орнына жібермеңіз. Қаптамасын шешкеннен кейін құрылғының тасымалдау кезінде зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Егер қандай да бір ақау байқалса, сатушыға немесе жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғы орнатылғаннан кейін барлық орауыш материалдарын (пластик, стирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерге алып қойыңыз, әйтпесе тұншығып қалу қаупі бар. Құрылғыны орнату жұмыстары басталғанға дейін оны қуат көзінен ажырату керек, әйтпесе электр тоғының соғу қаупі бар. Орнату барысында құрылғы электр сымын зақымдалмағанына көз жеткізіңіз, әйтпесе өрт шығу немесе тоқ соғу қаупі бар. Құрылғыны тек орнату толық аяқталғаннан кейін ғана қосуға болады.

- Құрылғыны жиһазға орнатпас бұрын барлық ағаш қалдықтарын, үгінділерді тазалаңыз.
- Орнатқанға дейін құрылғыны пенополистирол негізінен шығармаңыз.
- Орнатудан кейін құрылғының астыңғы жағы қолжетімді болмауы тиіс, әйтпесе күйіп қалу қаупі бар.
- Құрылғыны сәндік есіктің немесе ас үй шкафының есігінің артына орнатпаңыз, себебі өрт шығу қаупі бар.
- Құрылғы үстелдің астына орнатылған жағдайда, үстел үсті мен пештің жоғарғы шеті арасындағы ең аз

аралықты жабуға болмайды, әйтпесе бұл күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.4 Электрқауіпсіздік

- Фирмалық тақтайша пештің алдыңғы шетінде орналасқан (есігі ашылған кезде көрінеді).
- Құрылғыны электр желісінен розеткадан ашаны алу жолымен (егер оның алды ашық болса) не розетка алдында орнатылған көпполюсті ажыратқыштың көмегімен электрмонтаж қағидаларына сәйкес желіден ажырату мүмкіндігі болуы тиіс. Құрылғы сондай-ақ ұлттық электрқауіпсіздік стандарттарына сәйкес жерге қосылуы тиіс.
- Ұзартқыш сымдарды, бірнеше розеткаларды немесе ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз. Орнатылғаннан кейін электр компоненттері пайдаланушыға қолжетімді болмауы тиіс. Дымқыл немесе жалаңаш болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы немесе ашасы зақымдалса, құрылғы дұрыс жұмыс істемейтін, зақымдалған немесе құлап кеткен болса, оны пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар оны бірдей сыммен ауыстыруы керек, әйтпесе электр тоғының соғу қаупі бар.

- Егер сымды ауыстыру керек болса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.5 Тазалау және техникалық қызмет көрсету

- **ЕСКЕРТУ:** Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғының электр желісінен өшірілгеніне және ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Жарақат алу қаупін болдырмау үшін қорғаныш қолғап (кесіп алу қаупі) пен қорғаныш аяқ киім (соғып алу қаупі) киіңіз; жұмысты міндетті түрде екі адам бірігіп атқаруы тиіс (жүктемені азайту үшін); ал құрылғыны ешқашан бумен тазартпаңыз – бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін. Өндіруші мақұлдамаған кәсіби емес жөндеу жұмыстары денсаулық пен қауіпсіздікке қауіп төндіруі мүмкін, әрі мұндай жағдайлар үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді. Кәсіби емес жөндеу немесе қызмет көрсету салдарынан пайда болған кез келген ақау немесе зақым кепілдікпен қамтылмайды. Кепілдік шарттары құрылғымен бірге берілген құжатта көрсетілген.
- Есік әйнегін тазалау кезінде қатты абразивті құралдар мен металл қырғыштарды қолданбаңыз. Олар әйнек бетін тырнап, оны жырып, сызаттауы мүмкін.
- Тазалау немесе қызмет көрсету алдында құрылғының суығанына көз жеткізіңіз, әйтпесе

күйіп қалу қаупі бар.

- **ЕСКЕРТУ:** Шамды ауыстырар алды құрылғыны өшіріңіз, электр тоғының соғу қаупі бар.

1.6 WEEE қоқыс өнімін қоқысқа лақтыру туралы директиваның талаптарына сай:

Бұл өнім EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде электр және электронды жабдықтардың (WEEE) қалдықтарын жіктеу белгісі бар.



Бұл таңба бұл өнімді қызмет көрсету мерзімі біткенде басқа тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтыруға болмайтынын көрсетеді. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны электр және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған ресми жинау нүктесіне жіберу керек. Бұл жинау жүйелерін табу үшін жергілікті билік органдарына немесе өнімді сатқан дүкенге хабарласыңыз. Әрбір үй шаруашылығы ескі құрылғыларды қалпына келтіруде және кәдеге жаратуда маңызды рөл атқарады. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны қоқысқа тиісті түрде лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарларды болдырмайды.

1.7 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

Сатып алынған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Ол директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

1.8 Орауыш туралы ақпарат



Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орауыш материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

1.9 Сәйкестік декларациялары

Бұл құрылғы келесі талаптарға сай келеді: 66/2014 нөмірлі Еуропалық регламентке сәйкес экологиялық жобалау жөніндегі талаптар; Энергия тұтынуды таңбалау жөніндегі 65/2014 нөмірлі регламент; EN 60350-1 еуропалық стандартына сәйкес энергетикалық байланысты өнімдер мен энергиялық тиімділік туралы ақпаратты экологиялық жобалау жөніндегі 2019 жылғы регламент (Ұлыбритания ЕО-дан шыққаннан кейінгі түзетулермен).

2023/826 нөмірлі Ережесіне (ЕО) сәйкес құрылғының төмен энергия тұтыну режимі туралы ақпаратты келесі сілтеме бойынша табуға болады: https://docs.emeaappliance-docs.eu

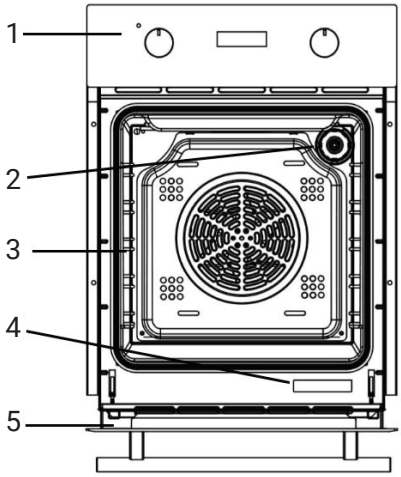
Бұл құрылғыда «G» энергия тиімділік класына жататын жарық көзі бар.

1.10 Энергия үнемдеу жөніндегі кеңестер

Егер бұл дайындау кестесінде немесе рецептіде көрсетілген болса ғана пешті қыздырыңыз. Күңгірт лакталған немесе эмальданған табаларды пайдаланыңыз, себебі олар жылуды жақсы сіңіреді. Ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін тағамдар пеш өшірілгеннен кейін де пісіріледі.

2 Жалпы шолу

2.1 Шолу



Басқару және бөлшектер

1. Басқару тақтасы
2. Пеш шамы
3. Алынбалы ілгіш
4. Баға белгісі
5. Пештің есігі

2 Жалпы шолу

2.2 Техникалық сипаттамалары

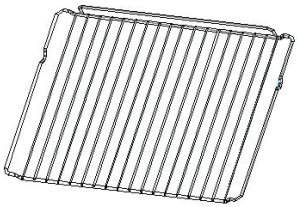
Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50-60 Гц
Электр қуаты	2,8 кВт
Сым түрі / бөлімі	кемінде H05VV-F 3 x 1,50 мм²
Таза көлем	50 литр
Сыртқы өлшемдері (Е*Ұ*Б)	450*565*595 мм
Негізгі пеш	Стандартты
Энергия тиімділігі индексі	90,8
Энергия тиімділігі санаты	A
Стандартты жүктеме кезіндегі энергияны тұтыну, әдеттегі режим	0,70 кВт·сағ/цикл
Стандартты жүктеме кезіндегі энергияны тұтыну, желдеткіш қосылған режим	0,69 кВт·сағ/цикл
Камера саны	1
Жылу көзі	Электр
Пеш түрі	Кіріктірілген пеш
Салмағы (кг)	25.0

2.4 Керек-жарақтар

- Алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарды тазалап, пешті тазалау үшін жұмсақ шүберек пен бейтарап жуғыш затты пайдаланыңыз.
- Керек-жарақтың тек түпнұсқа түрін пайдалануға болады.

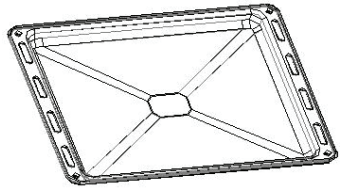
6. Гриль торы

Пісіру және барбекю үшін қолданылады.



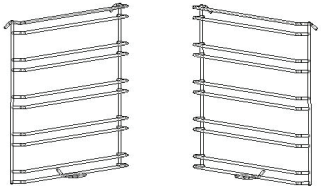
7. Эмальданған пісіру табасы

Торт, кондитерлік өнімдер, мұздатылған тағамдар сияқты көп мөлшерде тағам дайындау үшін не май/төгілген заттар мен тұздықты жинау үшін қолданылады



8. Жылжымалы сөрелер

Пештің ішін тазалаған кезде екі жағындағы сөрелерді алып тастауға болады.



9. Бұрандалар

Өнімді бекітуге арналған бұрандалар (2)



3 Орнату

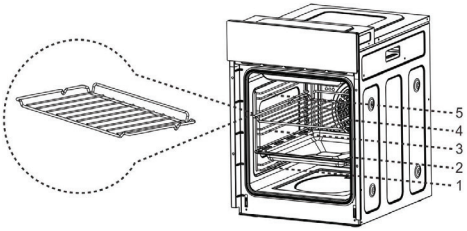
3.1 Жылжымалы сөрелерді орналастыру бойынша ескерту

Торды не табаны пайдаланғанда ешқандай қауіп болмауы үшін дұрыс бағытта кіргізіп, жылжымалы торды дұрыс орналастыру қажет.

Сонымен қатар, пешті ашқан кезде алдыңғы жағында көрсетілген деңгей нөмірімен таныса аласыз. (Барлығы бес деңгей бар).

Бұл тордан не табадан тамақ алып жатқан кезде тағамның артқы жағына қарай сырғып кетпеуін қамтамасыз етеді.

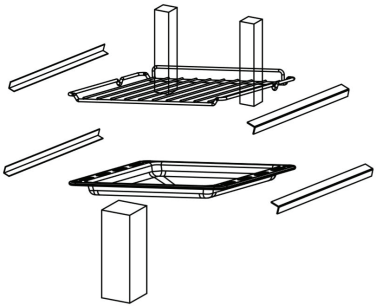
Пештің есігін жаппас бұрын тордың (пісірме табақтың) орнында екеніне, тордың (пісірме табақтың) пештің есігінің ішіндегі шыныға тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.



3.2 Қаптама компоненттері мен орауыш материалдарды алып тастау

Қолданар алдында орауыш материалдарды алып тастаңыз.

Алғаш қолданар алдында орауыш материалды сызбаға сәйкес алып тастаңыз, алдымен басқа операцияларды орындауға болады.



Пештегі орауыш материалдарды алып тастауға баса назар аударыңыз.

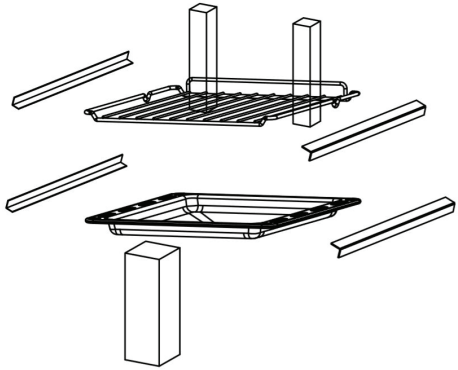
3.3 Бастапқы пайдалану кезіндегі сақтық шаралары

Пешті алғаш рет қолданғанда аздап түтін шығып, иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай.

Қолданар алдында бос пештің температурасын 250 С-қа дейін реттеп, оны стереоскопия функциясына 30 минутқа қосып қойыңыз.

3.4 Бастапқы пайдалану режимі

1. Барлық орауыш материалын алып тастаңыз.



2. Бос пешті үстіңгі және астыңғы қыздыру режимінде максималды температурасын шамамен 30 минутқа қосып қойыңыз.
3. Өзіне тән иіс шығуы мүмкін. Бөлмені желдетіңіз.

3.5 Электр қосқыштары

⚠	Пештің сымдары сымдар ережесіне сәйкес барлық полюсті ажырату құрылғысымен жабдықталуы керек.
⚠	Құрылғыны орнатқаннан кейін қуат көзін ажыратудың басқа да әдістері болуы керек. Қуат көзі контактілі штепсельмен немесе сымдардың талаптарына сәйкес келетін бекітілген сым қосқышымен ажыратылады.

Маңызды ақпарат

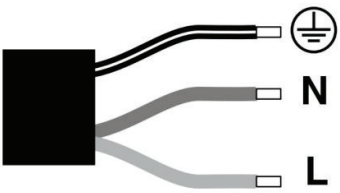
Құрылғы үш нүктелі қуат сымымен тұрақты түрде орнатуға арналған және оны тек қосылу схемасына сәйкес лицензиясы бар маман ғана қоса алады.

Тиісті ережелерді білетін білікті электрик қана қуат сымын ауыстыра алады.

Бірнеше штепсельдерді, қуат жолақтары мен ұзын сымды пайдаланбаңыз. Шамадан тыс жүктеме өрт тудыруы мүмкін.

Орнатқаннан кейін қосылым бұдан былай қолжетімсіз болса, арасы кемінде 3 мм болатын толық істікшелі оқшауланған қосқышты пайдалану керек.

Желілік қуат сымының сымдарын мынадай түстегі кодқа сәйкес жалғаңыз:

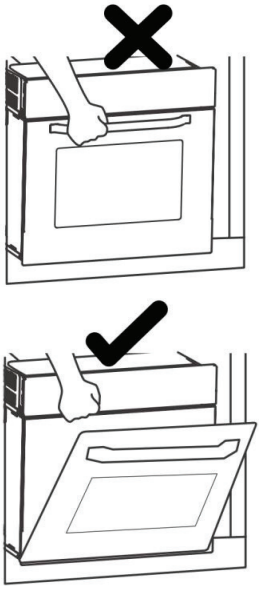


Жасыл мен сары	Жерге орнатылған сым ⏚ (E)
Көк	Бейтарап сым (N)
Қоңыр	Тікелей (L)

3.6 Дұрыс бекітілген пеш

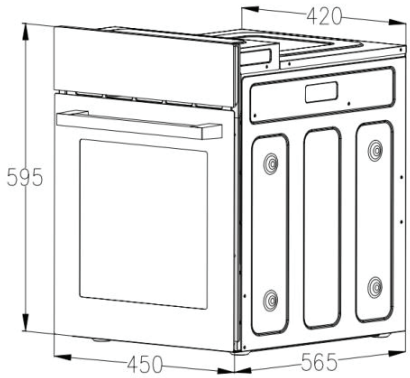
ⓘ	Пешті орнатуға екі адам көмектесуі қажет.

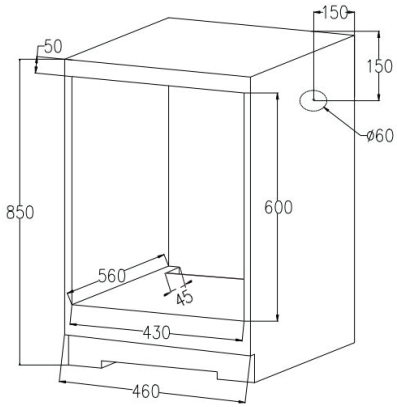
Пештің негізі төменде көрсетілгендей орнатылуы керек.



1. Орнатуға қажет жалпы өлшемдерге назар аударыңыз.

3 Орнату

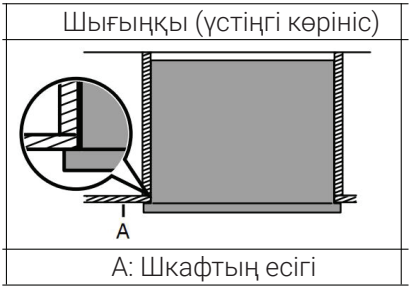




Бірлік: мм

2. Шығыңқы

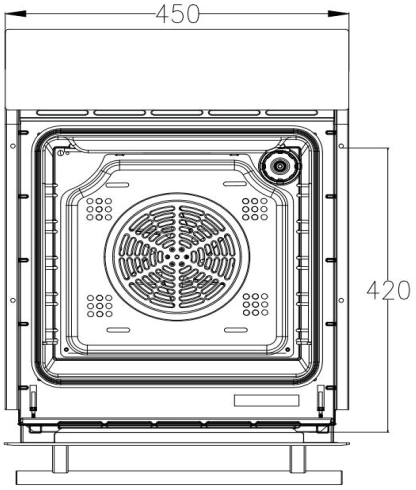
Ас үймен жақсырақ үйлестіру үшін жабдықты ені 460 мм стандартты шкафқа орнатыңыз, осылайша ол шкафтың алдыңғы жағымен бір деңгейде орналасады. Жабдықты шығыңқы түрде де орнатуға болады.



Жабдықты орнатпас бұрын, шкафтың келесі ішкі бос өлшемдерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін пешті төмендегі суретте көрсетілген өлшем мен қашықққа сәйкес орнату керек.

Пешті ыстыққа төзімді кез келген шкафқа орнатуға болады.

3.7 Пешті шкафқа бекіту



Пештің есігін ашып, жанындағы торды тексеріп, бекіту саңылауын тауып алыңыз.

3 Орнату

3.8 Маңызды ескерту

Ішіндегі металл жиектері өткір.

Орнату және техникалық қызмет көрсету кезінде қорғаныс қолғабын киіп алыңыз.

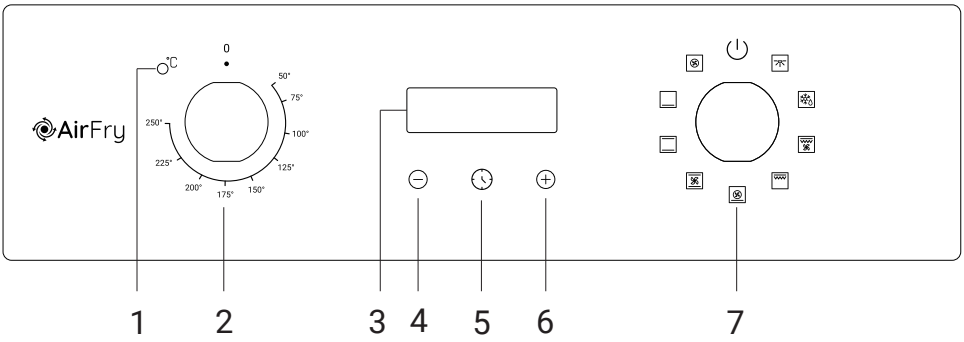


Қорғаныс қолғап кию керек

- Пештің дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін қақпағы қолайлы болуы керек.
- Пештің жанындағы ас үй жабдықтарының панелі ыстыққа төзімді материалдардан жасалған болуы керек. Фанерадан жасалған ас үй жабдықтарының желімі кем дегенде 120 градус Цельсий температурасына төтеп беруі керек. Пластик пен желім бұл температураға төтеп бере алмаса, жабдық балқып, өзгеріске ұшырайды.
- Пеш ас үй жабдықтарына салынғаннан кейін электр бөлшектері толықтай оқшауланууы керек. Бұл міндетті қауіпсіздік талабы.
- Пештің барлық қақпағын мықтап бекіту керек, сондай-ақ оларды арнайы құралдарсыз алып тастауға болмайды.
- Пештің айналасында ауа айналымы дұрыс болуы үшін ас үй жабдықтарының артқы жағын алып тастаңыз.
- Пештің арты мен корпус арасындағы кеңістік кемінде 45 мм болуы керек.

4 Жұмыс барысы

4.1 Басқару панелі



1. Индикатор шамы
2. Температураны реттейтін тұтқа
- Қажет температураны таңдау үшін тұтқаны бұраңыз.
3. Негізгі дисплей экраны
4. Азайту түймесі
5. Уақыт/Сағат түймесі
6. Үлкейту түймесі
7. Функцияны реттейтін тұтқа
- Қажет функцияны таңдау үшін тұтқаны бұраңыз.

4 Жұмыс барысы

4.2 Жұмыс режимдері

Тұтқаны тиісті белгіге қарай бұрап, қажет функцияны таңдаңыз.

Функция	Функцияның сипаттамасы
	**Шам** Пайдаланушылар пісіру барысын есікті ашпай-ақ бақылай алады, бірақ олар орнату функциясын іске қосуы керек, содан кейін шам жанады.
	**Жібіту** Бөлме температурасында ауа айналымы мұздатылған тағамды тез жібітуі мүмкін (жылу шығармай-ақ). Бұл дайын көкөністер мен майлы тағамдарды жібіту және еріту процесін жылдамдатудың оңай әрі жылдам әдісі.
	**Қос гриль + желдеткіш** Үстіңгі ішкі сақиналы қыздыру элементі, сыртқы сақиналы қыздыру элементі және артқы желдеткіш бір уақытта жұмыс істей алады. Температураны 50°C-тан 250°C-қа дейін орнатуға болады.
	**Қос гриль** Үстіңгі ішкі сақиналы қыздыру элементі мен сыртқы сақиналы қыздыру элементі бір уақытта жұмыс істей алады. Температураны 50°C-тан 250°C-қа дейін орнатуға болады.
	**Пицца функциясы (Жылдам қыздыру не астыңғы қыздыру элементі + желдеткіш)** Артқы ыстық ауа қыздырғыш элемент пен астыңғы қыздыру элементі бір уақытта жұмыс істей алады. Жылдам қыздыру Температураны 50°C-тан 250°C-қа дейін орнатуға болады.
	**Кәдімгі қыздыру + желдеткіш** Желдеткіш пен екі қыздыру элементінің үйлесімі біркелкі қыздырып, энергияны 30-40% үнемдейді. Тағамның қоңырқайланып, бірақ іші әлі де ылғал болып тұрады. **Ескертпе:** Бұл функция жоғары температурада қуыруға не еттің үлкен бөліктерін қуыруға жарамды.
	**Астыңғы қыздырғыш + Үстіңгі қыздырғыш** Үстіңгі жағы мен астыңғы жағы бірге жұмыс істеп, оларды күнделікті пісіру операцияларына пайдалануға болады.
	**Төменгі қыздырғыш** Пештің түбіндегі жасырын элемент тамақты қызартпай-ақ көбірек концентрацияланған жылуды қамтамасыз етеді. Бұл қытырлақ тағам, бұқтырылған тағамдар, кондитерлік өнімдер және пицца сияқты баяу пісірілетін тағамдарға арналады.
	**Конвекция** Конвектив желдеткіштердің айналасындағы компоненттер конвектив пісіру үшін қосымша жылу көзін қамтамасыз етеді. Конвектив режимде желдеткіш автоматты түрде іске қосылады, бұл пештегі ауа айналымын жақсартып, пісіру үшін біркелкі жылу шығарады. Температураны 50°C-тан 250°C-қа дейін орнатуға болады.

4 Жұмыс барысы

4.3 Пісіру шеберлігі

Тамақ	Салмағы (кг)	Деңгей	Функцияны орнату	Температурасы (°C)	Бірінші бет (минут)	Екінші бет (минут)	Керек-жарақ
Піспенан	0,5	3		200	10-15	-	пісіру табасы
Сэндвич	0,2			180	15-20	-	тор
Рулет	0,2	3		180	10-18	-	пісіру табасы
кішкентай торт	0,3-0,4	3		160	20-25	-	пісіру табасы
Бискуит торт	0,5	3		150	30-35		тор
Пицца	0,35	3		200	7-10		пісіру табасы
Алма бәліші	1,2	2		185	70		тор
Тост	9 дана	5		240	1-2		тор
Сиыр еті	1	5		200	10-15	8-10	пісіру табасы
Шошқа еті	2	2		190	110-130		пісіру табасы
Тауық еті	1,2	3		200	50-60		пісіру табасы
Гамбургер	1	5		240	10-20	5-10	пісіру табасы

4 Жұмыс барысы

4.4 Пісіруге қатысты ұсыныстар мен нұсқаулар

Қалыпты ұсыныстар

- Тағамды пешке салмас бұрын пешті алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.
- Әдетте температураны көтеру арқылы пісіру уақытын қысқарту мүмкін емес (тағамның сырты жақсы піскенмен, іші шикі болады).
- Бірнеше қабатты грильде пісірсеңіз, барлық деңгейі біркелкі пісуі үшін Кәдімгі + желдеткіш функциясын пайдалануды ұсынамыз.
- Жақсы пісуі үшін қолайлы ыдысты грильдің не табаның ортасына қоюды ұсынамыз.
- Ішкі шыныда шамадан тыс бу пайда болмауы үшін пісіргеннен кейін ыстық тағамды пешке ұзақ уақыт қоюға болмайды.

Ет пісіруге қатысты ұсыныстар

- Тағамды, әсіресе етті пісіру уақыты еттің қалыңдығы мен сапасына және пайдаланушының талғамына байланысты өзгереді.
- Етті пісіру кезінде ет термометрлерін қолдануды ұсынамыз. (Термометр пешпен бірге жүрмейді).
- Қажет болса, тағамды жұмсақ етіп пісіру үшін алюминий фольгаға орауға болады.

Торт пен пісненан пісіруге қатысты ұсыныстар

- Қара металл қалыптар торт пісіру кезінде жылуды жақсы сіңіре алады.
- Температура мен пісіру уақыты қоспаның сапасы мен консистенциясына байланысты.
- Торттың піскен-піспегенін тексеру үшін пісіру уақыты біткенде торттың беткі жағына металл тіректі салыңыз да, қайта алыңыз. Қамыр металл тірекке жабыспаса, торт піскен.
- Торт пештен шыққан кезде отырып қалса, келесіде уақытты сәйкесінше ұзартуға болады, қажет болған жағдайда пісіру үшін шамамен 10 °C-қа азайтуға болады.

Ерітуге қатысты ұсыныстар

- Мұздатылған тағамды жабық ыдысқа салуды ұсынамыз.
- Ерітерде тағамды қаптамасынан алып тастау керек.
- Тамақты қабаттаспай біркелкі еріту үшін бір қабатқа жайыңыз.
- Ет еріткенде тағамды ілгіштің екінші деңгейіне, ал пісіру табасын бірінші деңгейге қою үшін грильді пайдалануды ұсынамыз. Осылайша, мұздатылған тағамның суы табаға ағады.

Энергия үнемдеуге қатысты кеңестер

Пешті пайдаланғанда энергияны үнемдеу үшін келесі нұсқауларды орындауға болады:

1. Барлық пісіру операцияларында есік толықтай жабық болуы керек.
2. Пісіріп жатқанда пештің есігін жиі ашпаңыз, себебі пештен жылу шығып кетеді.
3. Пайдаланбаған уақытта қуатты толықтай өшіріңіз.
4. Пештің ішін әрқашан таза ұстаңыз.

4.5 Таймерді орнату

Сағат параметрлері

Экранда ағымдағы уақытты көрсету үшін қолданылады. Қолданар алдында сағатты орнату керек.

1. Қуат қосылған кезде дисплей экранында «12:00» деп көрсетіледі де, сағат белгішесі 🕒 жыпылықтайды. Бұл уақытта пеш жұмыс істемейді.
2. Ағымдағы уақытты орнату үшін ⊖ не ⊕ түймесін басыңыз. 5 секундтан кейін әдепкі параметр аяқталып, сағат белгішесі өшіп қалады.

Дабыл параметрі

Кез келген функцияда дабыл функцияларын орнату үшін уақыт диапазоны: 1 минут< T < 23 сағат 59 минут.

1. Экранда 🔔 жыпылықтағанша 🕒 түймесін басыңыз, содан кейін дабыл функциясын орнатыңыз.

4 Жұмыс барысы

2. Қажетті дабыл уақытын орнату үшін ⊖ не ⊕ басыңыз (дабыл уақыты = ағымдағы уақыт + орнатылған уақыт).
3. 5 секундтан кейін △ жанып, орнату аяқталады.
4. Жұмыс уақыты белгіленген уақытқа жеткенде дабыл функциясы іске қосылып, жыпылықтайды. Сол кезде ⊖, 🕒 не ⊕ түймесін бассаңыз, дабыл дыбысы тоқтайды да, △ өшеді. Ешбір түймені баспасаңыз, дабыл дыбысы 2 минуттан кейін өзі өшіп қалады.

Пісіру уақытын орнату

Таңдалған уақыт аралығында пісіру үшін пайдаланылады, орнатылған уақыт келгенде, пеш автоматты түрде өшеді, пісіру уақытын реттеу диапазоны: 0 < T < 10 сағат; Экранда 🕒 жыпылықтағанша |→| түймесін басыңыз, содан кейін пісіру уақытын орнатыңыз.

1. Қажет уақытты орнату үшін ⊖ не ⊕ түймесін басыңыз. |→| тұрақты жанып тұрғанда бұл параметр уақыт аяқталғанын білдіреді.
2. Пеш функциясының тұтқасы мен температура тұтқасын қажет функция мен температураға реттеңіз.
3. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін (пісіру уақыты = ағымдағы уақыт + белгіленген уақыт) пеш жұмысын тоқтатады. Қоңырау соғылып, |→| жыпылықтайды. ⊖, 🕒 не ⊕ бассаңыз, қоңырау соғуын тоқтатады. Ешбір түймені баспасаңыз, қоңырау дыбысы 2 минуттан кейін өзі өшіп қалады.
4. Пеш өшірілген кезде дисплей экраны ағымдағы уақытты көрсетеді.

Пісіру аяқталатын уақытты орнату

Пісіру аяқталатын уақыт орнатылған кезде пеш автоматты түрде өшеді.

Аяқталатын уақыттың реттелетін диапазоны: аяқталатын уақыт ≤ ағымдағы уақыт + 10 сағат, бірақ максималды аяқталу уақыты 24 сағаттан аспайды.

1. Экранда →| жыпылықтағанша 🕒 түймесін басыңыз, содан кейін пісіру аяқталатын уақытты орнатыңыз.
2. Пісіру аяқталатын уақытты орнату үшін ⊖ не ⊕ түймесін басыңыз. 5 секундтан кейін әдепкі параметр аяқталады да, тұрақты жарық жанады.
3. Пеш функциясының тұтқасы мен температура тұтқасын қажет функция мен температураға реттеңіз.
4. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін пеш жұмысын тоқтатады. Қоңырау соғылып, →| жыпылықтайды. ⊖, 🕒 не ⊕ бассаңыз, қоңырау соғуын тоқтатады. Ешбір түймені баспасаңыз, қоңырау дыбысы 2 минуттан кейін өзі өшіп қалады.
5. Пеш өшірілген кезде дисплей ағымдағы уақытты көрсетеді.

Бағдарламаның автоматты түрде орнатылуы

Таңдалған уақыт ішінде пісіру үшін пайдаланылады да, сіз орнатқан кезде пеш өшеді. Функция орнатылғаннан кейін пеш белгіленген уақытта автоматты түрде іске қосылады да, белгіленген уақытта пісіре алады, уақыт біткенде автоматты түрде өшеді.

Мына қатынасты сақтаңыз: Аяқталу уақыты =Ағымдағы уақыт (дисплей экранының уақыты) + Пісіру уақыты

1. Экранда |→| жыпылықтағанша 🕒 түймесін басыңыз, содан кейін пісіру уақытын орнатыңыз.
2. Пісіру уақытын орнату үшін ⊖ не ⊕ түймесін бассаңыз, |→| жарығы жанады.
3. Экранда →| жыпылықтағанша түймесін басыңыз, содан кейін пісіру аяқталатын уақытты орнатыңыз.
4. Пісіру аяқталатын уақытты орнату үшін ⊖ не ⊕ түймесін бассаңыз, →| жарығы жанады.
5. Пеш функциясының тұтқасы мен температура тұтқасын қажет функция мен температураға реттеңіз.

4 Жұмыс барысы

6. Белгіленген уақыт аяқталғанда пеш автоматты түрде іске қосылады да, белгіленген операцияға сәйкес жұмыс істейді.
7. Бағдарлама аяқталатын уақыт келгенде, пеш жұмысын тоқтатады да, қоңырау соғылып, бір уақытта |→| мен →| жанып тұрады.
8. ⊖ , 🕒 не ⊕ түймесін бассаңыз, дабыл дыбысы тоқтайды. Ешбір түймені баспасаңыз, дабыл дыбысы 2 минуттан кейін өзі өшіп қалады.
9. Тұтқаны нөлге дейін бұрап, пешті өшіріңіз.

Балалар қоса алмайтындай құлып орнату (кілт құлпы)

Құрылғының кездейсоқ қосылуын не параметрлерін болдырмау үшін құрылғыңыз құлыппен жабдықталған

Мысалы, балалар байқаусызда бұрап қоймайды. Іске қосылған кезде басқару түймелерінің барлығы құлыпталады.

1. Пернелерді құлыптау үшін 🕒 және ⊕ түймелерін LO белгісі көрсетілгенше 3 секунд басып тұрыңыз. Қазір барлық басқару пернелері құлыптаулы.
2. Перне құлпын өшіру үшін 🕒 және ⊕ пернелерін 3 секунд бойы қайта басып тұрыңыз. LO белгісі дисплейден жоғалады да, құрылғыны қалыпты түрде қайта қолдануға болады.

ℹ	Электр қуаты өшкеннен кейін 3 минут ішінде қайта қоссаңыз, электр қуаты өшкенге дейінгі барлық параметрлер қалпына келеді.

5 Техникалық қызмет және күтім көрсету

Пештің іші/Пештің есігі

Пештің есігі

Шыны есік әрқашан таза болуы керек, ас үйдегі сіңіргіш қағазбен, дымқыл ысқышпен және қарапайым жуғыш заттармен қатқан дақтарды кетіріңіз.

- Пісіру панелін тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін жуғыш заттарды не тотқа қарсы жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің шыны есігін тазалау үшін қатты не үйкелегіш материалдарды, өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетін сызып тастауы мүмкін.

Пештің іші

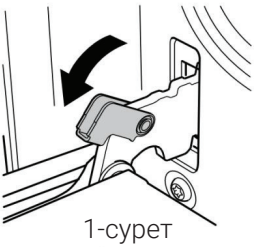
Пешті ұқыпты ұстау үшін пісіргеннен кейін пешті тазаламас бұрын оны толықтай суыту керек.

- Барлық алынбалы бөлшектерді алыңыз.
- Тазалауды оңайлату үшін пештің есігін алып тастауға болады.(Жою әдісі төмендегі «пештің есігін алу» дегенді білдіреді.)
- Тазалау кезінде бумен тазалағыштарды қолдануға болмайды.

Пештің есігін алып тастаңыз

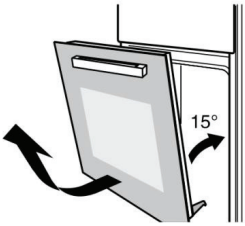
Пештің алынбалы есігі пайдаланушыларға пештің ішін толықтай ұстауға мүмкіндік беріп, техникалық қызмет көрсетуді ыңғайлы әрі жылдам етеді.

1. Есікті барынша қатты ашып, есіктің топсасындағы құлыпты артқа тартыңыз (1-сурет). Пеш есігінің екі жағында екі құлып бар.



1-сурет

2. Пештің есігін шамамен 15 градусқа жабыңыз да, есікті көтеріп, пештен баяу шығарыңыз. (2-сурет)



2-сурет

3. Тазалап алған соң есікті бастапқы қалпына келтіру үшін жоғарыда аталған әрекеттерді керісінше қадамдармен орындаңыз.

	Белгілі бір жуғыш затты қолданғаннан кейін пештегі қалдықтарды кетіру үшін пешті максималды қыздыру параметрлерімен 15-20 минутқа қосып қойыңыз. Бұл процесте жанасатын бөліктер әдеттегіден ыстық болуы мүмкін. Балаларды пештен алыс ұстаңыз.

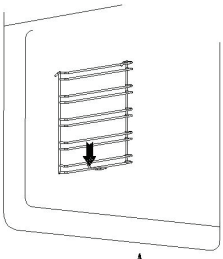
Сырғымалы тіректерді алыңыз

Пештің жанын тазалауды жеңілдету үшін ілгішті алыңыз.

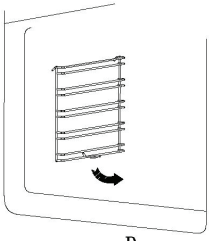
	Бұл процесті қолмен ақырын орындау керек, әйтпесе ол эмальды зақымдайды.

- Тор мен пісіру табасы сияқты барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Көрсетілгендей қысқыш нүктедегі тіректердегі ілгекті сәл төмен қарай итеріңіз (A).
- Торды ішке қарай шамамен 90 градус бұрышқа бұрыңыз (B-C).
- Оны жоғарғы жағынан шешіп, абайлап шығарыңыз (C).
- Тазалап алған соң қайта орнату үшін жоғарыда аталған әрекеттерді керісінше қадамдармен орындаңыз.

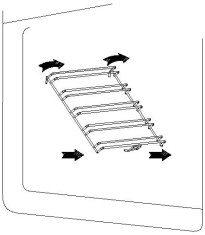
5 Техникалық қызмет және күтім көрсету



A



B



C

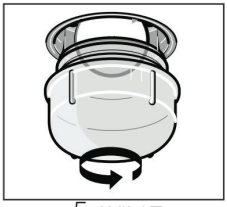
5.2 Пештің жарығын ауыстыру

Пеште қолданылатын шам - жоғары температураға төзімді арнайы шам(AC230 В/ 25 Вт типті G9, t300 °C галогендік шам).

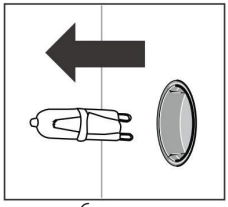
Сондықтан уәкілетті дистрибьюторлардан оригинал шам сатып алу қажет.

Ауыстыру қадамдары мынадай:

1. Қуат розеткасының қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Шыны қақпақты сағат тіліне қарсы бұраңыз. (5-сурет)
3. Шамды алып тастап, дәл сондай түріне ауыстырыңыз.(6-сурет)
4. Шамды ауыстырғаннан кейін шыны қақпақты сағат тіліне қарай бұраңыз.



5-сурет



6-сурет

5.3 Сенсор датчикті ауыстыру

Пеште механикалық физикалық зонд қолданылады., Оны рұқсатсыз ауыстырмаңыз. Датчик зондының температурасы қалыптан тыс болса, ауыстыру үшін тағайындалған жөндеу шеберханасына дереу хабарласыңыз.

6 Ақауларды жою

Егер мәселе шешілмесе немесе басқа мәселелер туындаса, сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себеп	Шешім
Қосу мүмкін емес	• Құрылғы қуаты қосылмаған	• Қуатын қосыңыз
	• Негізгі қосқыш қосылмаған	• Қуат қосқышын қосыңыз
	• Пештің есігі жабылмаған	• Пештің есігін жабыңыз
Шамы жанбайды	• Шамы сынған	• Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Қатты иіс немесе түтін пайда болды	• Алғаш рет пайдаланып жатсыз	• Әрекеттер талап етілмейді
Тағам дайын емес	• Пеш температурасы тым төмен	• Жоғары температураны пайдаланыңыз
	• Тағам порциясы тым үлкен	• Тамақты азырақ мөлшерде пісіріңіз немесе пісіру уақытын ұзартыңыз.
Тамақ күйіп кетті немесе біркелкі емес	• Пісіру температурасы тым жоғары немесе қыздыру уақыты тым ұзақ	• Пісіру температурасын немесе уақытын реттеңіз
	• Тамақ қыздыру түтігіне тым жақын орналасқан	• Керек-жарақтардың орналасу қабаттарын реттеңіз
Желдеткіш қыздыру тоқтағаннан кейін де істеп тұр	• Желдеткіш жылуды тарату үшін үрлеуді кідіртеді	• Әрекеттер талап етілмейді

Arcelik A.S.

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

КЫТАЙДА жасалған

Ресейдегі импорттаушы/Өндірушінің уәкілетті өкілі: IHP Appliances Limited Liability Company, Металлургтер алаңы 2, 398040, Липецк, Ресей

Өнімнің шығарылған күні құрылғыдағы фирмалық тақтайшада көрсетілген сериялық нөмірде жазылған, атап айтқанда: Сериялық нөмірдің алғашқы екі саны өндіруші зауыттың кодын, екінші екі саны – өндірілген жылын, ал үшінші екі саны өндірілген аптасын білдіреді. Мысалы, «7410-05-000001» өнімнің 2010 жылдың 5-аптасында өндірілгенін білдіреді.

Сертификаттың нөмірін ақпараттық орталығымыздан келесі телефон нөмірі бойынша білуге болады: 8-800-3333-887. Өндіруші электр құрылғысын жетілдіру, құрылымы мен техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.№

Arçelik A.Ş.,
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

PN.:KXXXXXXXXX V01