

GB

English,1

RU

Русский, 11

KZ

Қазақша,22

7OFIM 20 K.A IX  
7OFIMS 20K.A IX  
FA 217J K.A IX

## Contents

### Warnings,2

### Installation, 3-4

Positioning  
Electrical connections  
Data plate

### Description of the appliance, 5

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 6

Starting the oven

### Cooking modes, 7-8

Cooking modes  
Practical cooking advice  
Cooking advice table

### Precautions and tips, 9

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 10

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Cleaning the oven door  
Replacing the light bulb  
Assistance

# Warnings

---

GB

- **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 shall be kept away unless continuously supervised.  
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.  
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

## Positioning

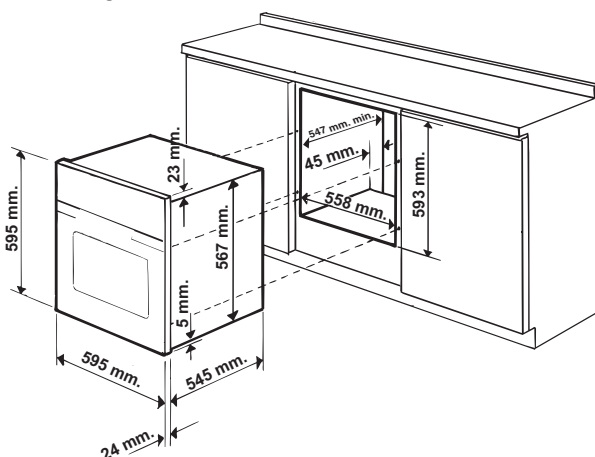
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

## Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

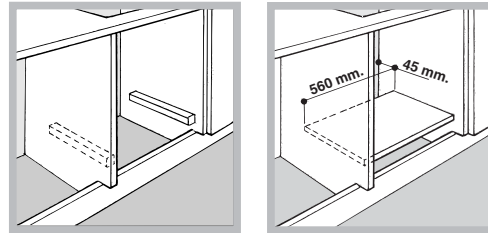
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (see *diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

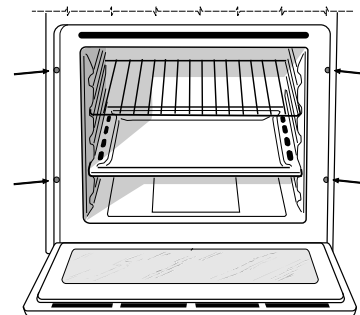
## Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).



## Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

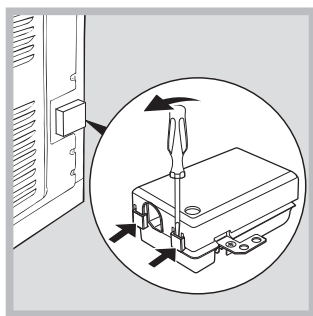


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

## Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

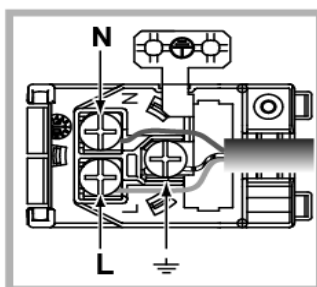
### Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-.

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal



marked  (*see diagram*).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.  
4. Close the cover of the terminal board.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

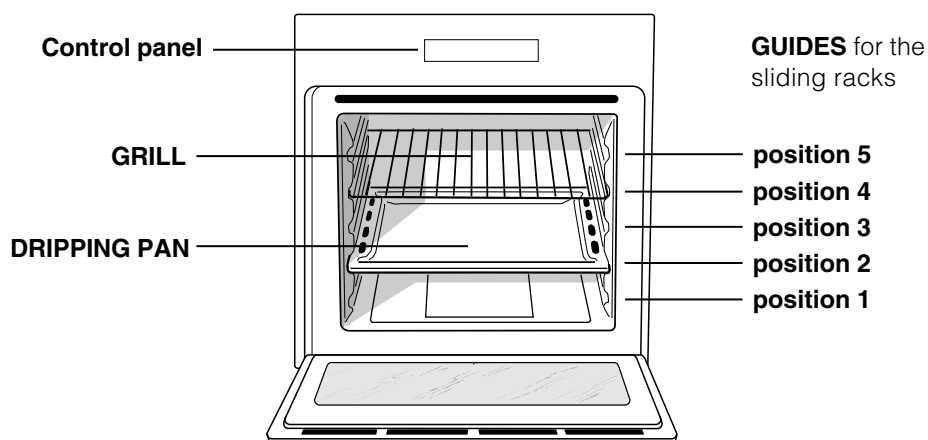
! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

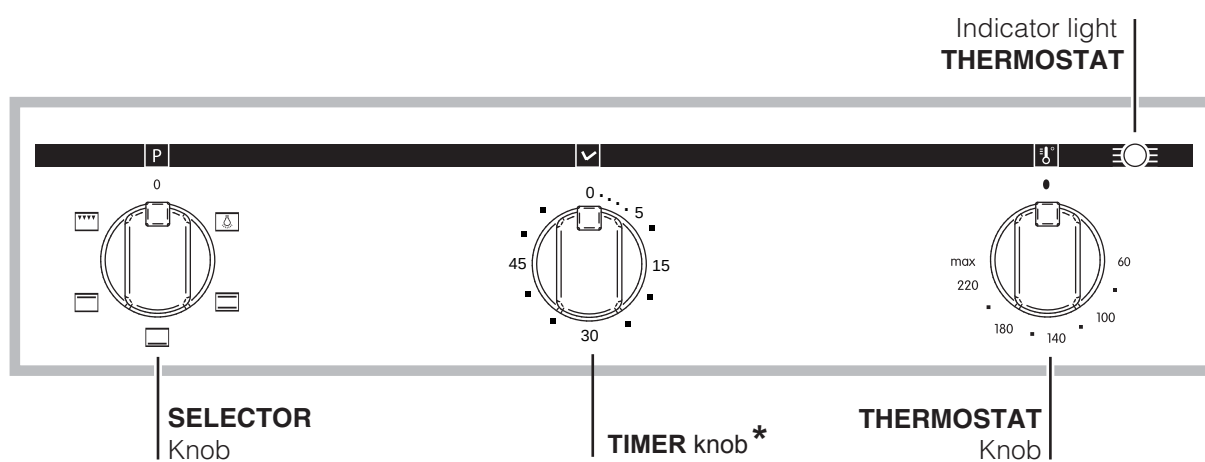
**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

| DATA PLATE                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensions</b>                                                                                                                                                            | width cm 43.5<br>height cm 32<br>depth cm 43,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Volume</b>                                                                                                                                                                | lt. 62                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Electrical connections</b>                                                                                                                                                | voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz ( <i>see data plate</i> )<br>maximum power absorbed 2250W                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ENERGY LABEL</b>                                                                                                                                                          | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.<br>Standard EN 50304<br>Energy consumption Class<br>certification Natural convection<br>heating mode:  Traditional mode.                                                                               |
| <br> | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>- 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;<br>- 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;<br>- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2002/96/EC and subsequent amendments. |

## Overall view



## Control panel



\* Only available in certain models.

# Start-up and use

GB

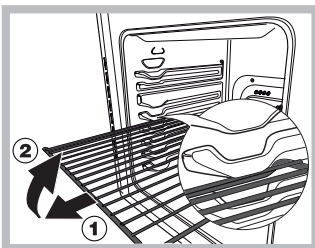
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see *Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
  - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
  - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.



pull (2).

**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1). As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

## Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

## Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

## How to use the timer\*

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

\* Only available in certain models.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.



### **TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.



### **BAKING** mode

The lower heating element comes on. This mode may be used in cooking temperature sensitive foods, especially pies, which need to rise and so should be heated from below.



### **TOP OVEN** mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.



### **GRILL** mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: such as beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

## Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

### PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Cooking advice table

| Cooking modes          | Foods                            | Weight (in kg) | Rack position | Pre-heating time (min) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) |
|------------------------|----------------------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>Convection Oven</b> | Duck                             | 1              | 3             | 15                     | 200                     | 65-75                  |
|                        | Roast veal or beef               | 1              | 3             | 15                     | 200                     | 70-75                  |
|                        | Pork roast                       | 1              | 3             | 15                     | 200                     | 70-80                  |
|                        | Biscuits (short pastry)          | -              | 3             | 15                     | 180                     | 15-20                  |
|                        | Tarts                            | 1              | 3             | 15                     | 180                     | 30-35                  |
|                        | Lasagne                          | 1              | 3             | 10                     | 190                     | 35-40                  |
|                        | Lamb                             | 1              | 2             | 10                     | 180                     | 50-60                  |
|                        | Mackerel                         | 1              | 2             | 10                     | 180                     | 30-35                  |
|                        | Plum -cake                       | 1              | 2             | 10                     | 170                     | 40-50                  |
|                        | Cream puffs                      | 0.3            | 3             | 10                     | 180                     | 30-35                  |
|                        | Sponge -cake                     | 0.5            | 3             | 10                     | 170                     | 20-25                  |
|                        | Savoury pies                     | 1.5            | 3             | 15                     | 200                     | 30-35                  |
| <b>Pastry Mode</b>     | Raised Cakes                     | 0,5            | 3             | 15                     | 160                     | 30-40                  |
|                        | Tarts                            | 1              | 3             | 15                     | 180                     | 35-40                  |
|                        | Fruit cakes                      | 1              | 3             | 15                     | 180                     | 50-60                  |
|                        | Brioche                          | 0,5            | 3             | 15                     | 160                     | 25-30                  |
| <b>Top oven</b>        | Browning food to perfect cooking | -              | 3/4           | 15                     | 220                     | -                      |
| <b>Grill</b>           | Soles and cuttlefish             | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 8-10                   |
|                        | Squid and prawn kebabs           | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 6-8                    |
|                        | Cod filet                        | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 10                     |
|                        | Grilled vegetables               | 1              | ¾             | 5                      | Max                     | 10-15                  |
|                        | Veal steak                       | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 15-20                  |
|                        | Cutlets                          | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 15-20                  |
|                        | Hamburgers                       | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 7-10                   |
|                        | Mackerels                        | 1              | 4             | 5                      | Max                     | 15-20                  |
|                        | Toasted sandwiches               | n.° 4          | 4             | 5                      | Max                     | 2-3                    |

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.



! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.  
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

# Maintenance and care

GB

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

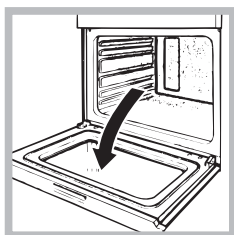
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

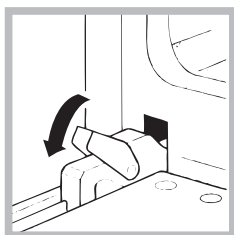
## Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack..

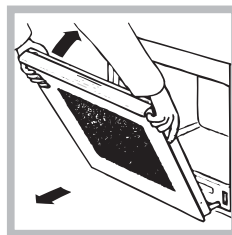
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (see diagram)



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram)



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).

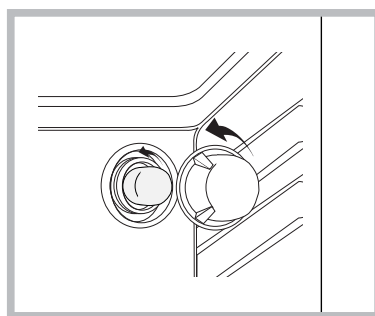
To replace the door, reverse this sequence.

## Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (see Assistance). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information handy:**

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

# Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ



English, 1



Русский, 11



Қазақша, 22

7OFIM 20 K.A IX  
7OFIMS 20K.A IX  
FA 217J K.A IX

## Содержание

### ВНИМАНИЕ, 12

### Монтаж, 13-14

Расположение  
Электрическое подсоединение  
Подсоединение к газопроводу  
Паспортная табличка

### Описание изделия, 15

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 16

Эксплуатация духового шкафа

Программирование окончания приготовления при помощи таймера

### Программы, 17-18

Программы приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления

### Предосторожности и рекомендации, 19

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 20

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Чистка дверцы  
Замена лампочки  
Сервисное обслуживание

# ВНИМАНИЕ

---

- ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
- Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
- Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
- ! При установке решетки проверить чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки

**! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.**

**! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.**

## Расположение

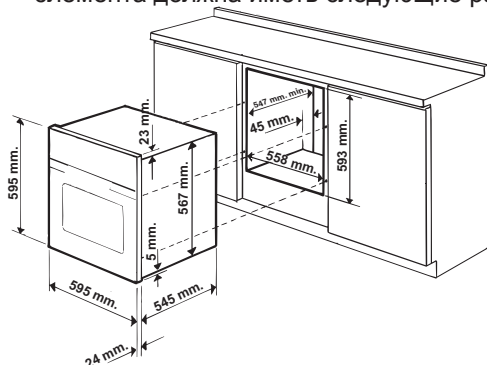
**! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).**

**! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.**

## Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

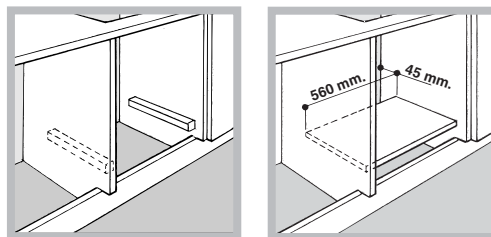
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.
- клей кухонных элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа под кухонным топом (см. рисунок) или в колонну ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



**! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.**

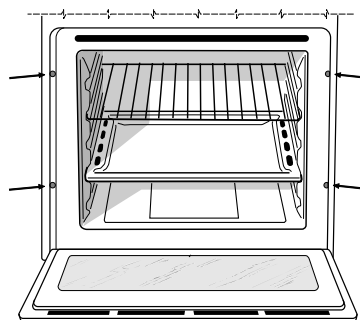
## Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



## Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.



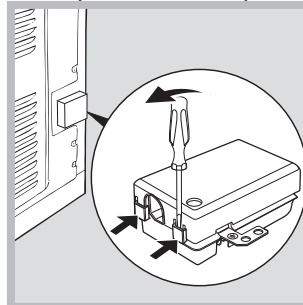
**! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.**

## Электрическое подсоединение

**! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).**

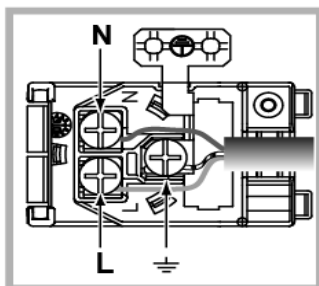
## Подсоединение кабеля электропитания

1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи



отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов



L-N- и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый  (см. схему).  
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

**!** Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

**!** Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

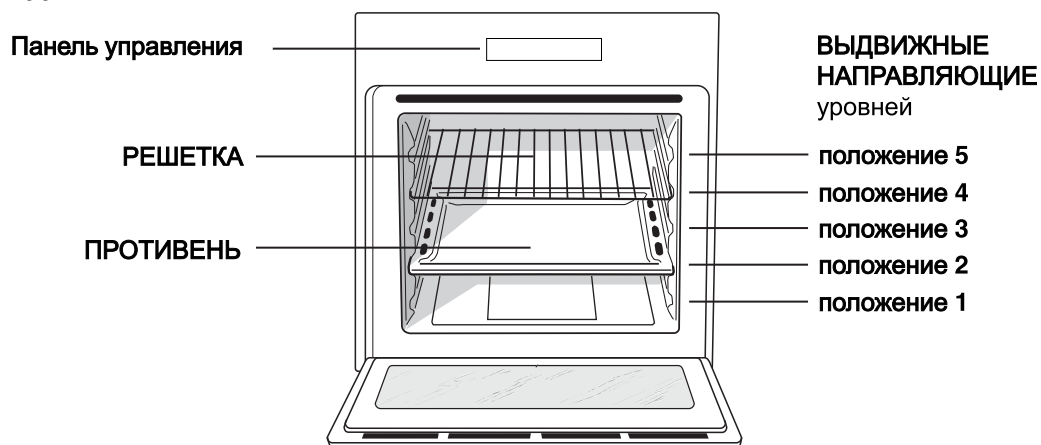
**!** Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

**!** Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. *Техническое обслуживание*).

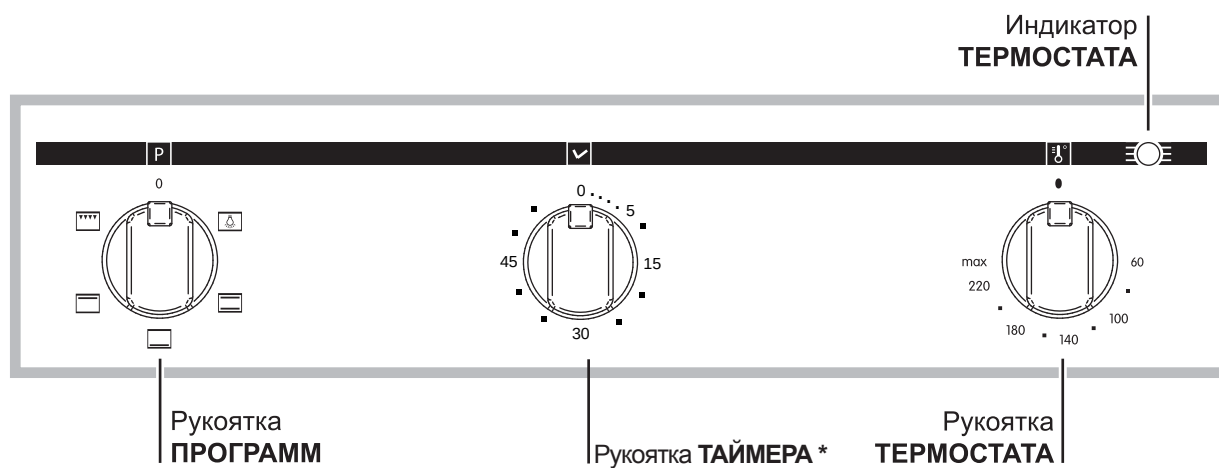
**!** Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

| ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Габаритные размеры ш                                                                                                                                                               | ирина 43,5 см.<br>высота 32 см.<br>глубина 43,5 см.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Объем                                                                                                                                                                              | 62 л                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Электрическое подключение                                                                                                                                                          | напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц (см. паспортную табличку)<br>макс. поглощаемая мощность 2250 Вт                                                                                                                                                                                                                                    |
| МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ                                                                                                                                              | Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов.<br>Норматив EN 50304<br><br>Расход электроэнергии<br>Заявление Класа Натуральная конвекция – режим нагрева: <br><br>Традиционная духовка.                                       |
|  <br>АЮ 77 | Д <br><br>                                                               |
|                                                                                                                                                                                    | анное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями. |

## Общий вид



## Панель управления



\* Имеется только в некоторых моделях.



# Включение и эксплуатация

RU

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

## Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы). Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

## Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

## Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

## Таиммер\*

1. Прежде всего необходимо завести таиммер, повернув рукоятку ТАИМЕР по часовой стрелке почти на один полный оборот.
  2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАИМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
  3. Таиммер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.
- ! Таиммер не управляет включением или выключением духового шкафа.

\* Имеется только в некоторых моделях.



## Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);



### Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



### Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается нижний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для приготовления деликатных блюд, таких как кондитерская выпечка требующая подъема теста, чему способствует выделение тепла снизу.

Хотим обратить ваше внимание на то, что для достижения более высоких температур требуется больше времени, следовательно в этих случаях следует использовать режим «Традициональная духовка».



### Программа **НАГРЕВ СВЕРХУ**

Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.



### Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

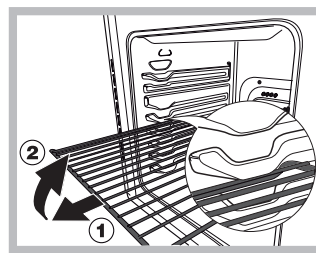
## Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании режима ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

### ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.



**ВНИМАНИЕ!** Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано

на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

## Таблица приготовления

| Программы                                | Продукты                            | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура | Продолжит-ть приготовления (минуты) |
|------------------------------------------|-------------------------------------|----------|---------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| <b>Традициона-<br/>льная<br/>духовка</b> | Утка                                | 1        | 3       | 15                      | 200                       | 65-75                               |
|                                          | Утка аркое из телятины или говядины | 1        | 3       | 15                      | 200                       | 70-75                               |
|                                          | жаркое из свинины                   | 1        | 3       | 15                      | 200                       | 70-80                               |
|                                          | Печенье (песочное)                  | -        | 3       | 15                      | 180                       | 15-20                               |
|                                          | Песочные торты                      | 1        | 3       | 15                      | 180                       | 30-35                               |
|                                          | Лазанья                             | 1        | 3       | 10                      | 190                       | 35-40                               |
|                                          | Баранина                            | 1        | 2       | 10                      | 180                       | 50-60                               |
|                                          | Скумбрия                            | 1        | 2       | 10                      | 180                       | 30-35                               |
|                                          | Бисквитные кексы                    | 1        | 2       | 10                      | 170                       | 40-50                               |
|                                          | Эклеры                              | 0.3      | 3       | 10                      | 180                       | 30-35                               |
|                                          | Бисквитное тесто                    | 0.5      | 3       | 10                      | 170                       | 20-25                               |
|                                          | Несладкие торты                     | 1.5      | 3       | 15                      | 200                       | 30-35                               |
| <b>Деликатная<br/>духовка</b>            | Дрожжевые торты                     | 0,5      | 3       | 15                      | 160                       | 30-40                               |
|                                          | Песочные торты                      | 1        | 3       | 15                      | 180                       | 35-40                               |
|                                          | Фруктовые торты                     | 1        | 3       | 15                      | 180                       | 50-60                               |
|                                          | Слоеные булочки                     | 0,5      | 3       | 15                      | 160                       | 25-30                               |
| <b>Нагрев<br/>сверху</b>                 | Доведение до готовности             | -        | 3 или 4 | 15                      | 220                       | -                                   |
| <b>Гриль</b>                             | Камбала и морские каракатицы        | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 8-10                                |
|                                          | Шашлык из кальмаров и креветок      | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 6-8                                 |
|                                          | Филе трески                         | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 10                                  |
|                                          | Овощи-гриль                         | 1        | 3 или 4 | 5                       | Макс.                     | 10-15                               |
|                                          | Телячий бифштекс                    | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                                          | Отбивные                            | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                                          | Гамбургеры                          | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 7-10                                |
|                                          | Скумбрия                            | 1        | 4       | 5                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                                          | Горячие бутерброды                  | 4        | 4       | 5                       | Макс.                     | 2-3                                 |

! указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов. При случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились

в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.

- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/СЕ касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

# Техническое обслуживание и уход

RU

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

**!** Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

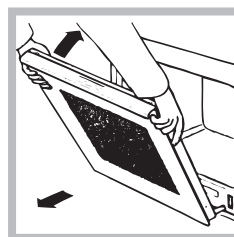
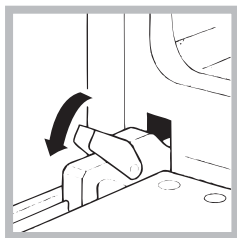
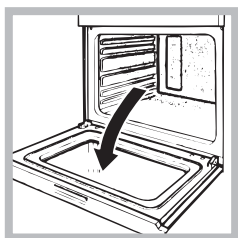
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

## Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

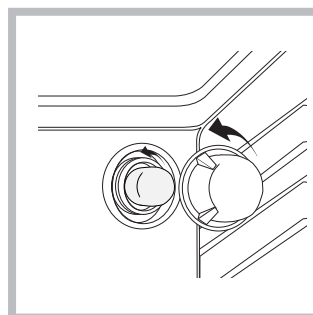
## Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания (см. *Техническое обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона



- лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите крышку на место (см. схему).

**! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения**

помещения.

## Сервисное обслуживание

**!** Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Изделие:                                                                                                                                                                                                                                                             | Электрический духовой шкаф                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Торговая марка:                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                |
| Торговый знак изготовителя:                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Модель:                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>7OFIM 20 K.A IX</b><br><b>7OFIMS 20K.A IX</b><br><b>FA 217J K.A IX</b>                                                                                                                                                                                                                       |
| Изготовитель:                                                                                                                                                                                                                                                        | Indesit Company                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Страна-изготовитель:                                                                                                                                                                                                                                                 | Польша                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Габаритные размеры духового шкафа / Объем:                                                                                                                                                                                                                           | 43,5x32x43,5                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения                                                                                                                                                                                               | 220-240 В~                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока                                                                                                                                                                               | 50/60Hz                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Класс защиты от поражения электрическим током                                                                                                                                                                                                                        | <b>Класс защиты I</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Класс энергопотребления                                                                                                                                                                                                                                              | A                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304</p> <p>Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева:</p> <p>традиционный; </p>                    |
|   <br>АЮ 77 | <p>Директива ЕС: 06/95/ECC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями</p> <p>- 04/108/ЕЕС от 15/12/04 (электромагнитная совместимость) с последующими изменениями</p> <p>- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 с последующими изменениями</p> <p>- 2002/96/ЕЕС с последующими изменениями</p> |
| <p>В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a>.</p>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:</p>                                                                                                         | <p>- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года,</p> <p>- 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года,</p> <p>- 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.</p>                                                                                           |
| Производитель:                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Indesit Company S.p.A.</b><br>Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия                                                                                                                                                                                                              |
| Импортёр:                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ООО "Индезит РУС"</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| С вопросами (в России) обращаться по адресу:                                                                                                                                                                                                                         | до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                      | с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1                                                                                                                                                                                                                              |

# Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ

GB

English,1

RU

Русский, 11

KZ

Қазақша,22

7OFIM 20 K.A IX  
7OFIMS 20K.A IX  
FA 217J K.A IX

## Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,22

Ескертулер,23

Орнату,24

Құрылғы сипаттамасы,26

Қосу және пайдалану,27

Тағам дайындау режимдері,28

Сақтандырулар мен кеңестер,30

Күтім және пайдалану,30

Көмек,31

# Ескертулер

---

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз



## Орнату

! Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

### Орналастыру

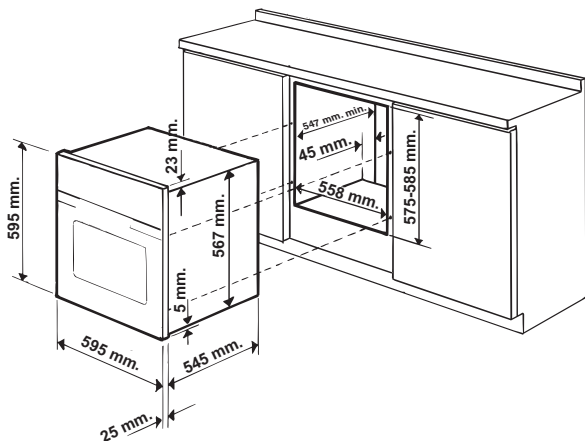
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін. (Сақтандырулар мен кеңестер бөлімін қараңыз).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлкті зақымдауы мүмкін.

### Құрылғыны орнату

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

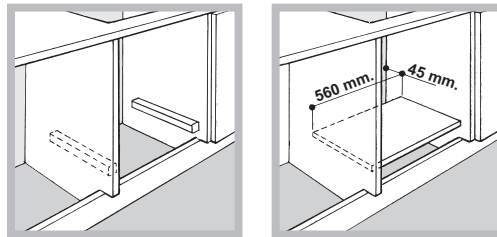
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- пешті ас үй үстелінің астына (сызбаны қараңыз) немесе ас үй жиһазының ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:



! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет. Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

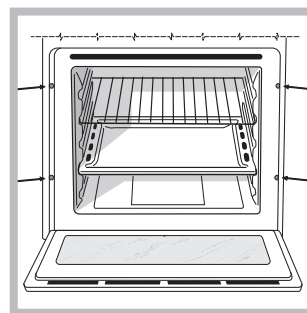
### Желдету

Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).



### Ортаға қою және бекіту

Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

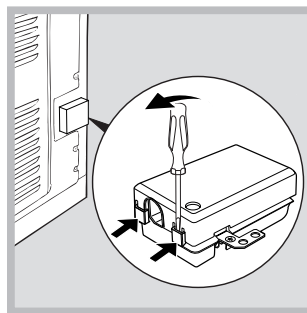


! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

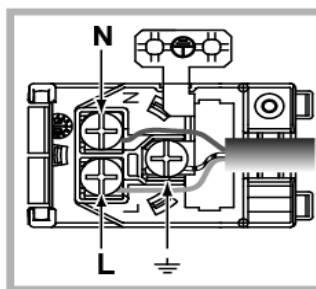
### Электр қосылымдары

Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменге қараңыз).

### Электр кабелін орнату



1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N- $\perp$  байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз. Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке,

ал сары/жасыл сымды  $\perp$  (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.

3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді орнына бекітіңіз.  
4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.



### Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (бүйірін қараңыз). Құрылғы, құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланысы бар және анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болып келетін (жерге қосылған сым автоматты айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс) жан-жақты автоматты айырып-қосқышты пайдалану арқылы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (астын қараңыз).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (астын қараңыз).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (Көмек бөлімін қараңыз).

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

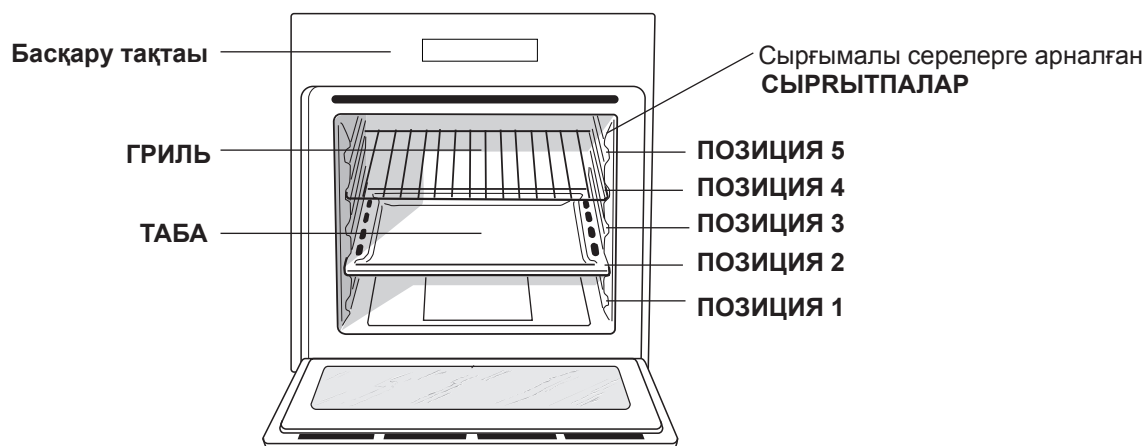
### ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Өлшемдері*</b>                                                                  | ені 43,5 см<br>биіктігі 32 см<br>тереңдігі 43,5 см                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Көлемі*</b>                                                                     | 62 л                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Электр қосылымдары</b>                                                          | кернеуі: 220-240 В ~50-60Гц немесе<br>ең көп тұтынылатын қуат –<br>2250 Вт (техникалық деректер<br>тақтасын қараңыз)                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ҚУАТ БЕЛГІСІ</b>                                                                | Электр пештерінің белгісіндегі<br>2002/40/ЕС нұсқауы.<br>EN 50304 стандарты<br><br>Табиғи конвекция класы –<br>қыздыру күйіне арналған қуат<br>тұтыну:<br>Дағдылы режим                                                                                         |
|  | Бұл құрылғы Еуропа<br>экономикалық қауымдастығының<br>келесі нұсқауларына сай келеді:<br>- 12.12.2006 жылғы<br>2006/95/ЕЕС (төмен кернеу)<br>және кейінгі өзгертулері<br>- 15.12.2004 жылғы 2004/108/ЕЕС<br>(Электрмагнитті үйлесімділік)<br>және кейінгі өзгертулері<br>- 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС<br>және кейінгі өзгертулері.<br>- 2002/96/ЕС |

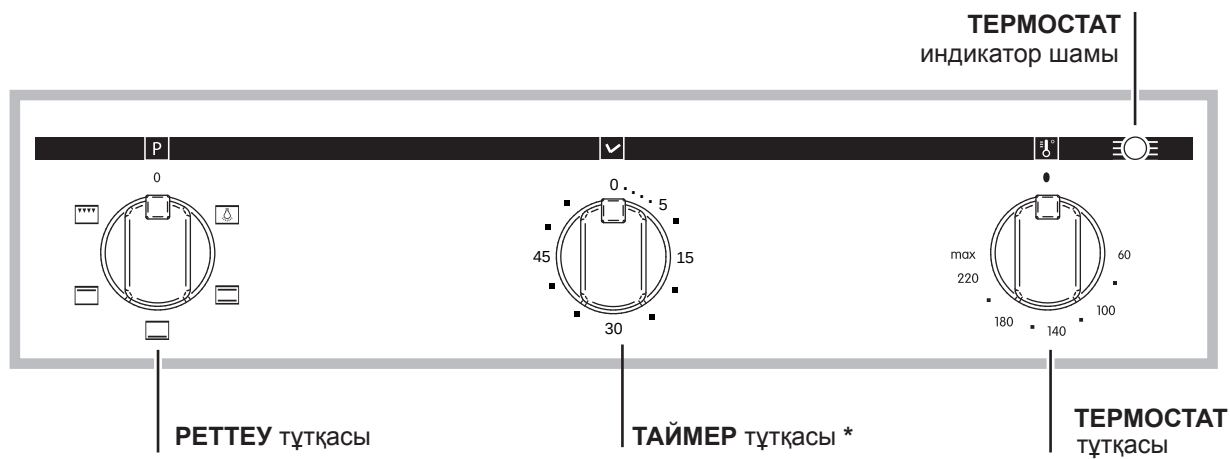
# Құрылғы сипаттамасы

KZ

## Жалпы шолу

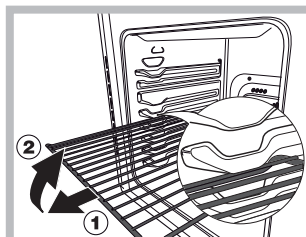


## Басқару тақтаы



\* Тек белгілі бір модельдерде бар.

## Қосу және пайдалану



**ЕСКЕРТУ!** Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған.

Сызбада

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

### Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.

2. ТЕРМОСТАТ тұтқасы көмегімен қажетті температураны таңдаңыз. Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті «Тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесінен қараңыз («Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз).

3. ТЕРМОСТАТ индикатор шамы пештің орнатылған температураға дейін ысып келе жатқанын көрсетеді.

4. Тағам дайындау барысында төмендегі нәрселерді орындауға болады:

- РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.

**!** Эмальді қабат зақымдануының алдын алу үшін ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз.

**!** Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

### Салқындату желдеткіші

Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін кейбір модельдер басқару тақтасы мен пеш есігінің арасына жел айдайтын салқындату желдеткішімен жабдықталады.

**!** Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанға дейін желдеткіш қосылып тұрады.

### Пештің шамдары

РЕТТЕУ тұтқасымен  функциясы таңдалған уақытта ол жұмысын жалғастырады. Тағам дайындау режимі таңдалғанда ол қосылып тұрады.

### Кері санақ таймерін пайдалану\*

1. Дыбыс сигналын орнату үшін, ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бойынша бір толық айналымға бұраңыз.

2. Қажетті уақытты орнату үшін, тұтқаны сағат тіліне қарсы бұраңыз: ТАЙМЕР тұтқасындағы кетікті басқару тақтасында белгіленген уақытпен теңестіріңіз.

3. Таймер минуттық режимде жұмыс істейді: таңдалған уақыт біткенде дыбыс сигналы естіледі.

**!** Таймер пешті қоспайды не өшірмейді.

\* Тек белгілі бір модельдерде бар.

## Тағам дайындау режимдері

! Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 60°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ (кеңес: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)



### TRADITIONAL OVEN (ДАҒДЫЛЫ ПЕШ) режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын пайдаланған дұрыс, бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.



### КОНДИТЕР ТАҒАМДАРЫ режимі

Астыңғы қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режим жеңіл тағамдарды, әсіресе көтерілетін торттарды (себебі астыдан келетін ыстық ашу процессіне көмектеседі) пісіруге өте ыңғайлы. Жоғарғы температураларға жету үшін едәуір уақыт кетеді, сондықтан бұндай жағдайларда «ӘДЕТТЕГІ ПЕШ» режимін пайдалану ұсынылады.



### ҮСТІҢГІ ПЕШ режимі

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.



### GRILL (ГРИЛЬ) режимі

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б... Кейбір мысалдар “Тағам дайындау бойынша кеңес” параграфында берілген. Осы режимде ас пісіргенде пештің есігін әрқашанда жабық ұстаңыз.

## Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! GRILL (ГРИЛЬ) режимдерінде тағамның қалдықтарын (май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

### ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде қосылып тұрмауы мүмкін.

## Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

| Тағам дайындау режимдері  | Тағамдар                                  | Салмақ (кг) | Тартпа позициясы | Алдын ала қыздыру уақыты (мин) | Ұсынылатын температура | Пісіру ұзақтығы (минут) |
|---------------------------|-------------------------------------------|-------------|------------------|--------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Конвекция пеші            | Үйрек                                     | 1           | 3                | 15                             | 200                    | 65-75                   |
|                           | Қуырылған бұзау немесе сиыр еті           | 1           | 3                | 15                             | 200                    | 70-75                   |
|                           | Қуырылған шошқа еті                       | 1           | 3                | 15                             | 200                    | 70-80                   |
|                           | Печенье (кішкентай нан өнімдері)          | -           | 3                | 15                             | 180                    | 15-20                   |
|                           | Бөліш                                     | 1           | 3                | 15                             | 180                    | 30-35                   |
|                           | Лазанья                                   | 1           | 3                | 10                             | 190                    | 35-40                   |
|                           | Жас қой еті                               | 1           | 2                | 10                             | 180                    | 50-60                   |
|                           | Макрель                                   | 1           | 2                | 10                             | 180                    | 30-35                   |
|                           | Мейіз қосылған кекс                       | 1           | 2                | 10                             | 170                    | 40-50                   |
|                           | Шайқалған қаймақты бөліш                  | 0.3         | 3                | 10                             | 180                    | 30-35                   |
|                           | Пирог                                     | 0.5         | 3                | 10                             | 170                    | 20-25                   |
|                           | Хош иісті бөліш                           | 1.5         | 3                | 15                             | 200                    | 30-35                   |
| Кондитер тағамдары режимі | Көтерілген торттар                        | 0,5         | 3                | 15                             | 160                    | 30-40                   |
|                           | Бөліш                                     | 1           | 3                | 15                             | 180                    | 35-40                   |
|                           | Жеміс қосылған бөліш                      | 1           | 3                | 15                             | 180                    | 50-60                   |
|                           | Бриоштар                                  | 0,5         | 3                | 15                             | 160                    | 25-30                   |
| Үстіңгі пеш               | Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту | -           | 3/4              | 15                             | 220                    | -                       |
| Гриль                     | Камбала мен каркатица                     | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 8-10                    |
|                           | Кальмар мен асшаян кебабы                 | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 6-8                     |
|                           | Треска белдемесі                          | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 10                      |
|                           | Грильде пісірілген көкөністер             | 1           | ¾                | 5                              | Ең жоғары              | 10-15                   |
|                           | Бұзау етінен пісірілген стейк             | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 15-20                   |
|                           | Котлет                                    | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 15-20                   |
|                           | Гамбургер                                 | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 7-10                    |
|                           | Скумбрия                                  | 1           | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 15-20                   |
|                           | Қызартылған нан мен бутерброд             | № ° 4       | 4                | 5                              | Ең жоғары              | 2-3                     |

## Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

### Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабельдері пештің ыстық бөліктеріне жақындамайтынын тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “●”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

### Жою

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/ЕС Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

### Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз. Пісіру функциясын бағдарламалау параметрлері – әсіресе, «кейінге қалдырылған пісіру» режимі (Пісіру функциялары» бөлімін қараңыз) және «кейінге қалдырылған автоматты түрде тазалау» режимі (>Күтім және пайдалану» бөлімін қараңыз) – пайдаланушының уақытын тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтиже алу үшін және энергияны үнемдеу үшін (шамамен 10%). GRILL (ГРИЛЬ) режимдерін пайдаланғанда пештің есігін жабық ұстаңыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

## Күтім және пайдалану

### Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

### Құрылғыны тазалау

- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

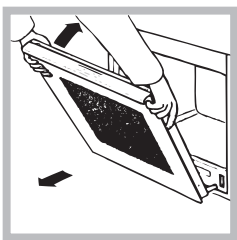
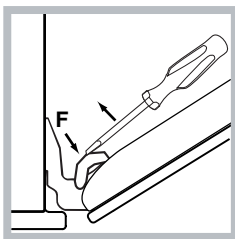
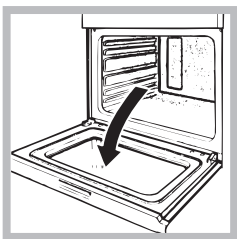
## Пеш есігін тазалау

Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.

Мұқият тазалау үшін пештің есігін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін толық ашыңыз (суретті қараңыз).

2. Шығарып алу үшін бұрағышты пайдаланыңыз және **F** екі ілгекке орналасқан (суретті қараңыз) кішкентай тұтқаларды бұраңыз.



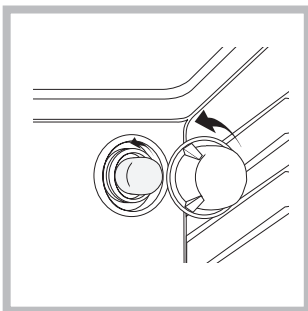
3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Орнынан көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

## Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз («Көмек» бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Шамды ауыстыру



Пештің шамын ауыстыру үшін:

1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: Қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (сызбаны қараңыз).

**! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.**

## Көмек

**! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.**

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Кейінірек мәліметтердің екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

KZ

