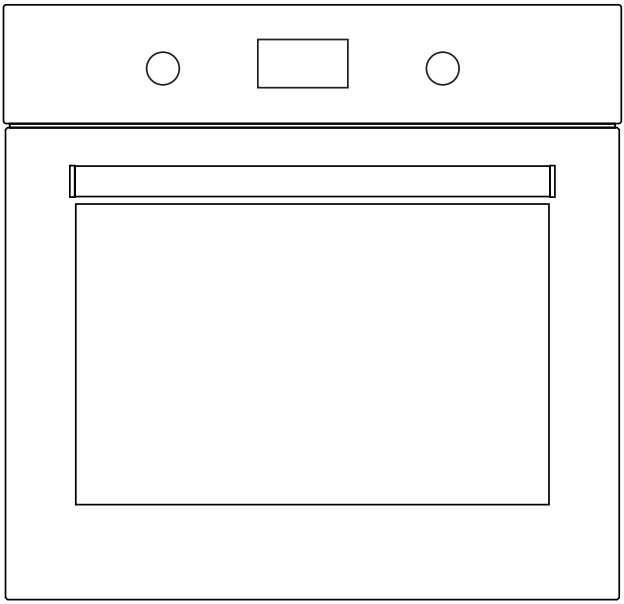
simfer

ELECTRIC BUIT-IN OVEN 60 CM

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ ВСТРАИВАЕМЫЙ 60 СМ

ЭЛЕКТРЛІК КІРІСТІРІЛ ГЕН ТҰМШАПЕШ ШКАФЫ 60 СМ



USER MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СӘНДІК АУА СОРҒЫ ШТАР

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение нашей бытовой технике.

Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании, и в будущем Вы отдадите ей предпочтение.

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

ПРИМЕЧАНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, наличие режимов и функций может отличаться. Все рисунки схематичны. Функции и комплектующие, обозначенные знаком «*», являются дополнительной опцией и могут отсутствовать в Вашем изделии.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

Содержание

Важные примечания ---- 39
Электрическое соединение (подключение) ---- 49
Описание прибора ---- 50
Аксессуары ---- 51
Технические характеристики ---- 52
Установка прибора ---- 52
Панель управления ---- 58
Использование утапливаемых переключателей ---- 59
Эксплуатация ---- 60
Использование гриля ---- 61
Использование вертела ---- 61
Режимы приготовления ---- 62
Рекомендации по приготовлению ---- 63
Таблица приготовления ---- 64
Использование камня для выпечки пиццы ---- 65
Уход и чистка ---- 66
Пароочистка ---- 66
Чистка и установка дверцы ---- 67
Чистка стекла ---- 68
Каталитические стенки ---- 68
Положение направляющих ---- 69
Замена лампы ---- 69
Поиск и устранение неисправностей ---- 70
Правила транспортировки ---- 72
Советы по энергосбережению ---- 72
Экологически безопасная утилизация ---- 73
Информация об упаковке ---- 73

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Установка и ремонт должны быть выполнены **АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ** Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые неофициальными сервисами.

2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Так вы можете безопасно и правильно использовать прибор.

3. Следует использовать духовый шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.

5. Некоторые части могут быть горячими во время использования. Не допускайте маленьких детей к печи.

6.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пожароопасно:не храните какие-либо предметы в духовом шкафу.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы духовка нагревается. Нельзя касаться внутренних элементов духовки без средств защиты.

8. Характеристики данного прибора указаны на заводской табличке.

9. Поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.

10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор пред - назначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

11. Не используйте пароочистители для чистки прибора.

12. После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.

13. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Сначала выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

14. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.

15. Следует избегать контакта с нагревательными элементами.

16. ВНИМАНИЕ: Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

17. Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний, только под присмотром, или в случае их инструктажа по использованию прибора, если указанные лица понимают степень опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

18. Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.

19. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.

20. Перед тем, как начать использовать прибор, уберите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал на безопасное растояние. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.

21. Держите вентиляционные каналы открытыми.

22. Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

23. Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.

24. Ручка духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручку духового шкафа.

25. Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

26. При помещении продуктов питания в духовку или извлечении блюд из неё всегда используйте термостойкие перчатки.

27. Не используйте прибор в таких состояниях, которые могут повлиять на вашу умственную деятельность и координацию. Например под воздействием лекарств и/или алкоголя.

28. Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

29. После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

30. Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

31. Не касайтесь штепсельной вилки мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.

32. Не используйте прибор, если стекло дверцы удалено или сломано.

33. Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).

34. Не размещайте на приборе предметы, которые могут быть доступны для детей.

35. Важно правильно поместить решетку и противень на направляющие.

Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он надёжно держится, прежде чем положить на него пищу.

36. Чтобы предотвратить риск прикосновения к горячим элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые могут выступать за края.

37. Никогда не используйте духовку при температурах выше, чем максимальная температура, указанная на вашей бумаге для выпечки. Не размещайте бумагу для выпечки на дне духовки. Из-за риска прикоснуться к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые выступают за края.

38. Не размещайте тяжёлые предметы на открытой дверце и не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.

39. Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

40. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.

41. Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.

42. При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу духовки, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.

43. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.

44. Не включайте прибор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.

45. Питание духовки необходимо отключить во время строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.

46. Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.

47. Прежде чем снять хромирующие направляющие, выключите прибор. После очистки установите направляющие в обратном порядке.

48. Точки крепления кабеля должны быть защищены.

49. Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне или решетке. Положите пищу в соответствующую посуду, прежде чем положить ее в духовку.

Электробезопасность

1. Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.

2. Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.

3. Следует использовать автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки при подключении прибора.

4. Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

5.Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежания опасности.

6. Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.

8.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:Перед обслуживанием отсоедините все соединения цепи от электропитания.

9. Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.

10. При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.

11. Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.

12. Не закрепляйте соединительные кабели на дверце духовки и не прокладывайте кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.

13. Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.

14. В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.

15. Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.

16. Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникать поражение электрическим током.

17. Прибор должен быть подключен к электросети через разделительное устройство, позволяющее отсоединить от сети все контакты.

18. Прибор может быть оснащен шнуром питания в зависимости от модели.

19. Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

Целевое использование

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.

2. Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

3. Данный прибор не следует использовать для сушки одежды, полотенец путем подвешивания их для обогрева.

4. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.

5. Прибор можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления на гриле.

6. Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляются изготовителем.

Электрическое соединение

Установка и соединения данной печи должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для печи, обеспечивающий хорошую вентилируемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания. Вилка Вашей духовки оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваша печь изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 V 50/60 Hz. AC и требует установки предохранителя мощностью 16 Amp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

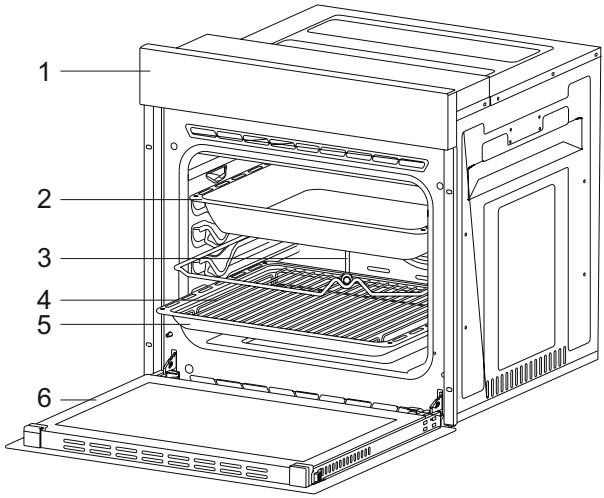
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

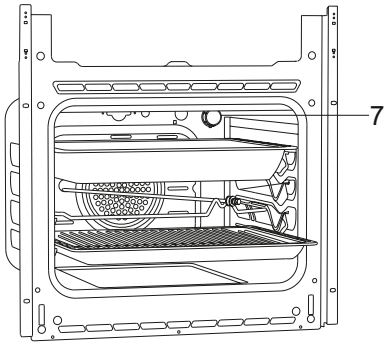
Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Глубокий противень*
3. Вертел *
4. Решетка на противень*
5. Стандартный противень
6. Дверца духовки



7. Лампа

* в зависимости от модели

Аксессуары (выборочно, дополнительные опции)



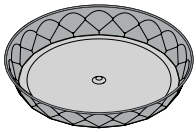
Глубокий противень *

Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приго - товления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



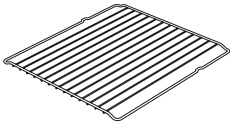
Противень *

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



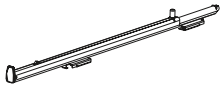
Круглый противень Diamond*

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий размораживания продуктов.



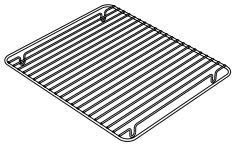
Решетка (гриль)

Используется для зажарки, а также для размещения продуктов под запекание, зажарку или размораживание на необходимом уровне.



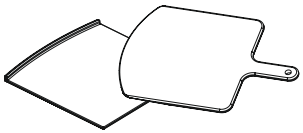
Телескопические направляющие *

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



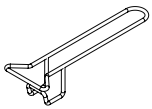
Решетка на противень *

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри подноса. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к подносу.



Камень и доска для пиццы *

Они используются для выпечки: пиццы,
хлеба, блинов и вынимания выпеченной пищи из духовки.



Ручка противня *

Используется, чтобы держать горячие противни.

Технические характеристики*

Характеристики	Встраиваемая духовка 60 см (до 6 функций)			
Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1000 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Нагреватель гриля	Малый гриль	1000 Вт	Большой гриль	2000 Вт
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц.			

Характеристики	Встраиваемая духовка 60 см (до 8 функций)			
Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1200 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Нагреватель гриля	Малый гриль	1200 Вт	Большой гриль	2400 Вт
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц.			

В прибор могут вноситься изменения без предварительного предупреждения в целях улучшения его технических характеристик.

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

Важные примечания по установке:

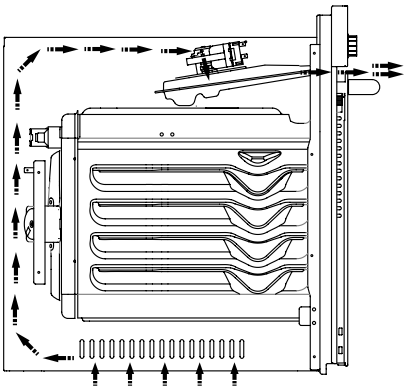


Рис. 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено. В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора.

Не следует закрывать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

Правильное место для монтажа

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Для подходящих промежутков см. диаграмму, представленную на следующей странице. (значения указаны в мм)

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100 °C)
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под печью имеется выдвижной ящик, между печью и ящиком следует установить панель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

Установка встраиваемой духовки

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения покрытия пола.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

Установка под столешницу

Отсек должен соответствовать размерам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "A" на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Условия установки

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Установка и закрепление печи

Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и сгибаться.

Закрепите духовку на мебели при помощи шурупов, предоставленных вместе с прибором. Шурупы следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Шурупы не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться и пластик разрушится.

После установки убедитесь, что духовка надежно закреплена. Если духовка плохо закреплена , существует риск опрокидывания во время использования.

Подключение к сети

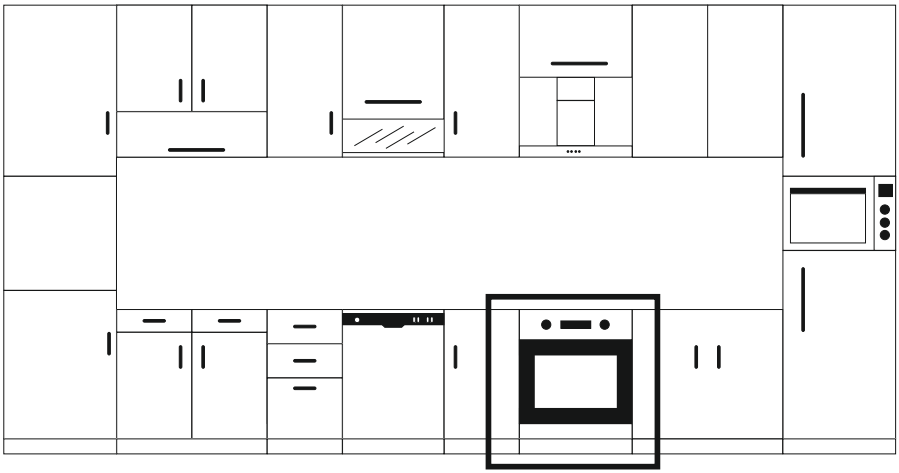
Место подключения духовки должно быть оборудовано подходящей розеткой.

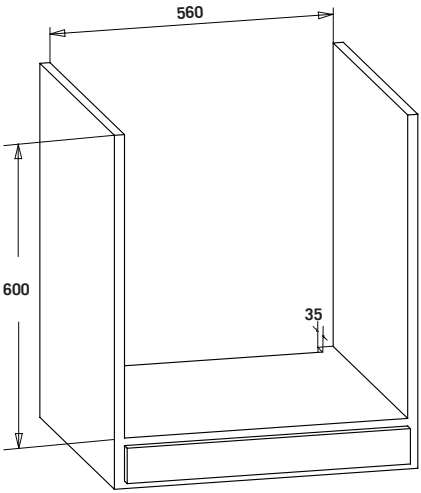
Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Подключение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электросети.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

Монтаж





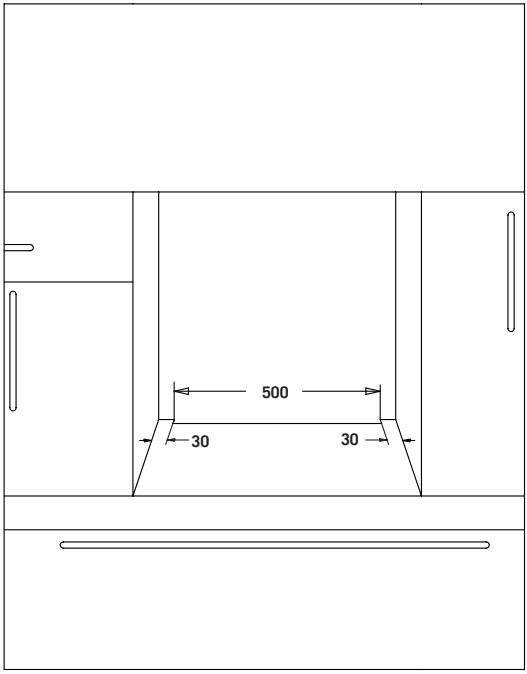


Рис. 2

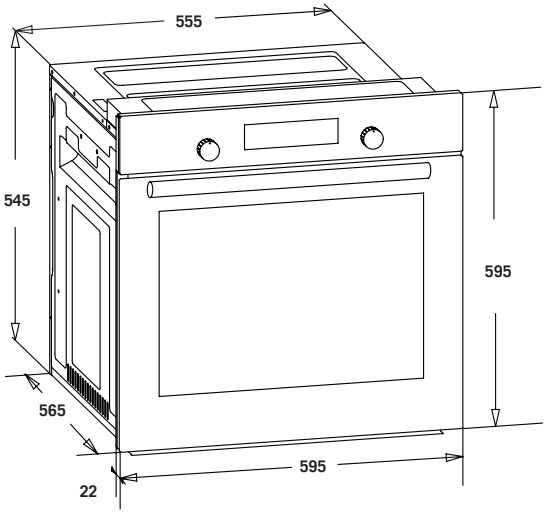
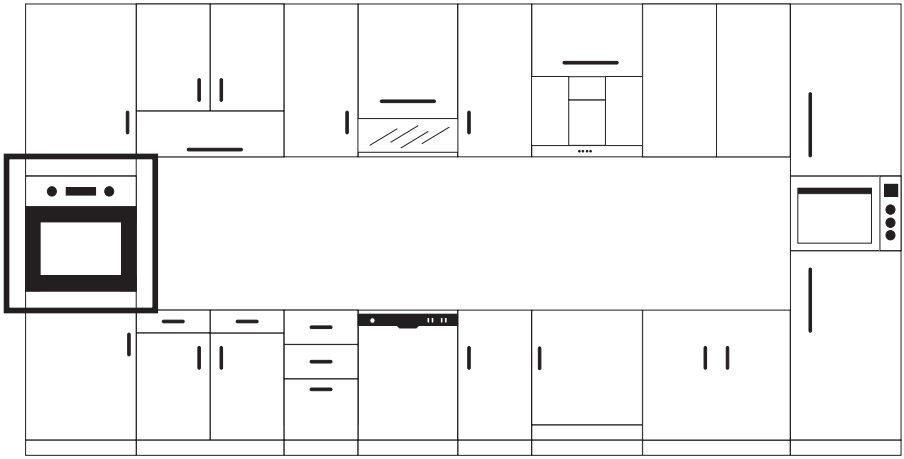
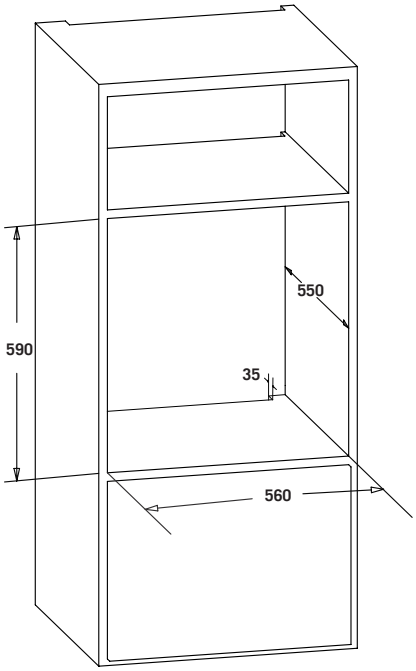


Рис. 3





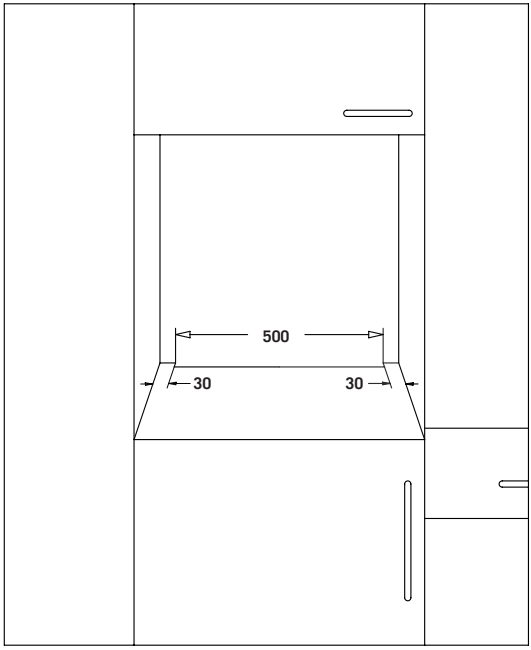


Рис. 4

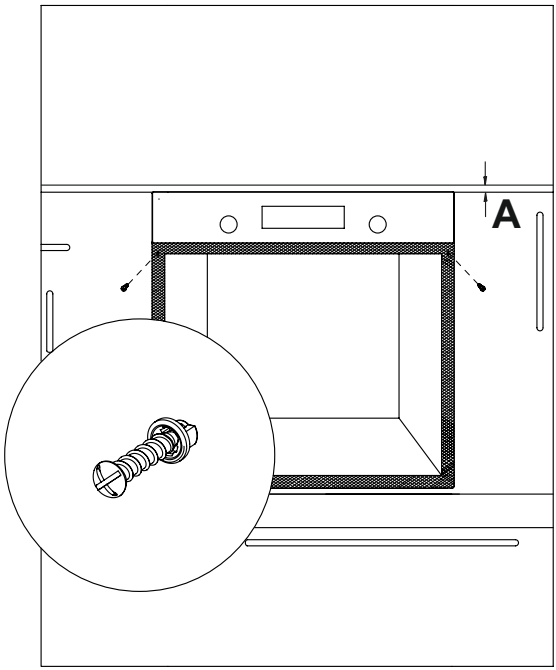
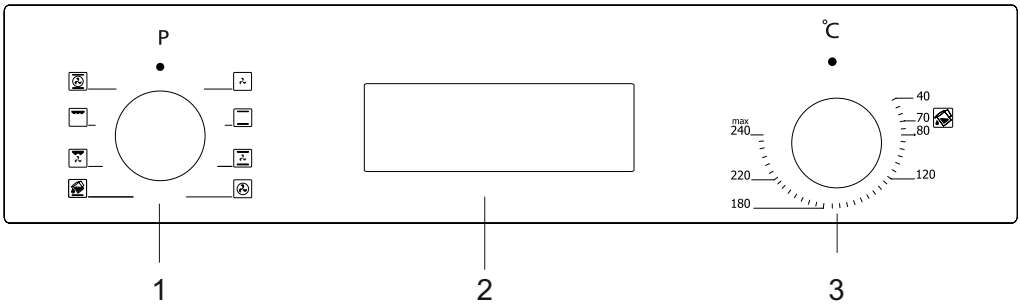


Рис. 5

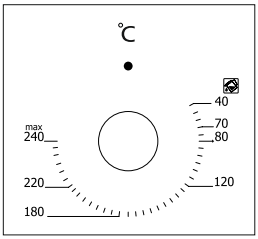
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



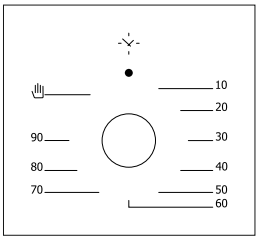
1. Переключатель режимов духовки
2. Механический или цифровой таймер(может отсутствовать)
3. Термостат*

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Указанная панель управления, приведена только в качестве примера. Ориентируйтесь на панель управления, установленную на вашем приборе.

* в зависимости от модели



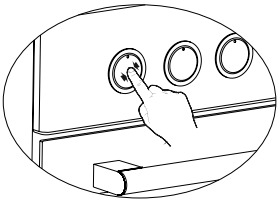
Термостат: Используется для установки температуры приготовления пищи в печи. После размещения блюда в печи, поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.



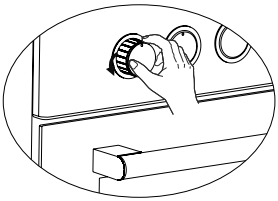
Механический таймер *: Используется для установки времени приготовления пищи. Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный звук.Информацию о приготовлении различных продуктов см. таблицу приготовления.

Использование утапливаемых переключателей

В моделях с выдвигающимися переключателями настройка может осуществляться только когда ручка выдвинута.



Нажмите и отпустите ручку, чтобы она выдвинулась, как показано на рисунке слева.



Когда ручка выдвинута вперед, можно осуществлять необходимые переключения поворотомручки влево или вправо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Первое использование

После выполнения работ по установке прибора согласно инструкции, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри духовки и удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.

2. Протрите внутреннюю часть прибора от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность печи должна быть пустой.

Вставьте вилку устройства в розетку.

3. Установите реле термостата на максимальную температуру (240 Мак. °C) и дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.

4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения печи, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свою печь.

Стандартная эксплуатация печи

1. Для начала приготовления, установите реле термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.

2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи реле таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звук.

3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звук.

4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

Использование режима Гриль*

1. Когда вы помещаете продукты на верхний уровень, то они не должны соприкасаться с нагревательным элементом гриля.

2. Рекомендуется разогреть духовку в режиме гриль в течение 5 минут.

3. Блюдо должно находиться по центру духовки, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.

Чтобы включить гриль;

1. Выберете режим гриль

2. Затем установите его на желаемую температуру.

Выключение гриля;

Приведите переключатель выбора функций в положение «Выкл.».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле.

Использование вертела*

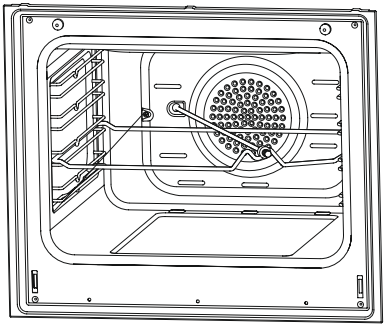
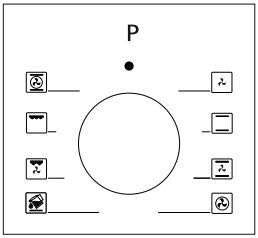


Рис. 6

Поместите вертел на раму. Передвиньте раму с вертелом на нужный уровень. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Налейте в него воду для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую ручку. После приготовления на гриле, установите пластиковую ручку к вертелу и вытащите готовое блюдо из духовки.

* в зависимости от модели

Режимы приготовления



Переключатель режимов духовки:

Количество режимов зависит от модели духового шкафа.

Виды режимов* приготовления пищи и пояснения к ним предоставлены ниже.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Турбо нагреватель и вентилятор
	Гриль и вертел		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Мульти-функциональное приготовление (3D)		Гриль
	Нижний нагревательный элемент		Верхний нагревательный элемент
	Малый гриль и вентилятор		Пароочистка

Нижний нагревательный элемент: Выпекание пирогов с хрустящей основой.

Верхний нагревательный элемент: Подрумянивание хлеба, завершение приготовления блюд.

Нижний и верхний нагревательный элемент: Приготовление продуктов на одном уровне духового шкафа.

Нижний нагревательный элемент и вентилятор: Используется для приготовления выпечки с начинкой.

Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд и лазаньи.

* в зависимости от модели

Решетка (гриль): Решетка используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыба на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить противень с небольшим количеством воды.

Турбо нагреватель и вентилятор: Подходит для приготовления, жарки и сушки продуктов. Устанавливайте температуру на 20-40 градусов ниже, чем в режиме (верхний+нижний нагрев).

Гриль и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить противень с небольшим количеством воды.

Мульти-функциональный режим (3D): Быстрый разогрев духового шкафа посредством потока горячего воздуха, также работают и верхней и нижний нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на противне, требующих интенсивного нагрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендация приготовления продуктов, которые мы протестировали в наших лабораториях , приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов.

Блюда, приготовленные с применением таблицы, представленной ниже могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете самостоятельно найти более подходящие для Вас режимы приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед размещением продуктов в духовку, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

Таблица Приготовления (до 6 функций)

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	нижн.+верхний нагр. элемент/вентилятор	170-180	2-3	35-45
Пирожное	нижн.+верхний нагр. элемент / Турбовентилятор	170-180	2	25-30
Пироги	нижн.+верхний нагр. элемент/вентилятор	180-200	2	35-45
Печенье	нижн.+верхний нагр. элемент	170-180	2	20-25
Шарлотка	нижн.+верхний нагр. элемент / Турбовентилятор	180-190	1	50-70
Бисквит	нижн.+верхний нагр. элемент	200/150 *	2	20-25
Пицца	нижн.+верхний нагр. элемент+вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	нижн.+верхний нагр. элемент	180-200	2-3	25-40
Меренги (безе)	нижн.+верхний нагр. элемент	100	2	50
Курица на гриле **	Гриль+вентилятор	200-220	3	25-35
Жареная рыба **	Гриль+вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без костей **	Гриль+вентилятор	Max	4	15-20
Фрикадельки **	Гриль+вентилятор	Max	4	20-25

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

До 8 функций :

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	нижн.+верх.нагрев. элемент/вентилятор	170-180	2-3	30-35
Пирожное	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	170-180	2-3	25-30
Пироги	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	180-200	2-3	30-35
Печенье	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	170-180	2-3	20-30
Шарлотка	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	180-190	2-3	40-50
Бисквит	нижн.+верх.нагрев. элемент / Турбовентилятор	200/150 *	2-3	25-30
Пицца	нижн.+верх.нагрев. элемент/вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	нижн.+верх.нагрев. элемент	180-200	2-3	20-25
Меренги (безе)	нижн.+верх.нагрев. элемент+ вентилятор	100	2-3	60-70
Курица на гриле **	Гриль / Нижний-верхний+вентилятор	200-220	2-3	25-30
Жареная рыба **	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк без костей **	Гриль	230	5	25-30
Фрикадельки **	Гриль	230	5	20-35

* без предварительного нагрева, первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

Выпечка с камнем для пиццы *

При использовании камня для выпечки пиццы положите камень поверх решётки и предварительно нагрейте духовку в режиме пиццы (турбо + нижний нагрев) при 230 °C в течение 30 минут.
После завершения предварительного нагрева, не удаляя камень для выпечки пиццы, положите пиццу поверх него с помощью лопатки (не размещайте замороженную пиццу) и запекайте при температуре 180 °C в течение 20-25 минут. Как только выпечка завершена, удалите испеченную пиццу из духовки, используя лопатку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не размещайте камень для выпечки пиццы в предварительно разогретой духовке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИ: Когда выпечка завершена, не удаляйте камень для выпечки пиццы в горячем состоянии и не размещайте его на холодных поверхностях. В противном случае могут возникнуть трещины на камне для выпечки пиццы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не подвергайте камень для выпечки пиццы воздействию влаги.

УХОД И ЧИСТКА

1. Отсоедините вилку питания от розетки.

2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, противней и прочих частей духовки. Не используйте абразивные, царапающие материалы или едкие моющие средства.

3. Протрите части духовки мыльным раствором, смойте водой, а затем насухо вытрите мягкой тканью.

4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.

5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.

6. Для чистки духовки никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем, керосином и другими горючими веществами.

7. Не мойте какие-либо части духовки в посудомоечной машине.

8. Для удаления грязи и пятен используйте мягкие моющие средства.

Пароочистка *

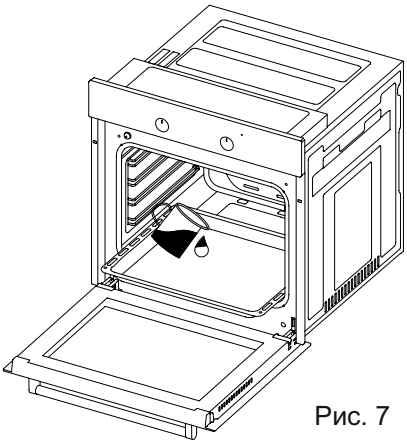


Рис. 7

Помогает легко очистить духовку, благодаря водяному пару, размягчающему загрязнения.

1.Удалите все аксессуары из духовки.

2.Залейте пол литра воды в противень и поместите его в нижнюю часть духового шкафа.

3.Установите переключатель на режим очистки паром.

4.Установите термостат на 70 °C градусов и включите печь на 30 минут.

5. После работы духовки в течение 30 минут откройте дверцу и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.

6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и ткань для стойких загрязнений, затем протрите очищенное пространство насухо.

* в зависимости от модели

Чистка и установка дверцы

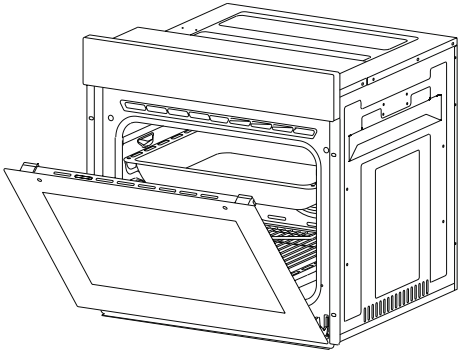


Рис. 8

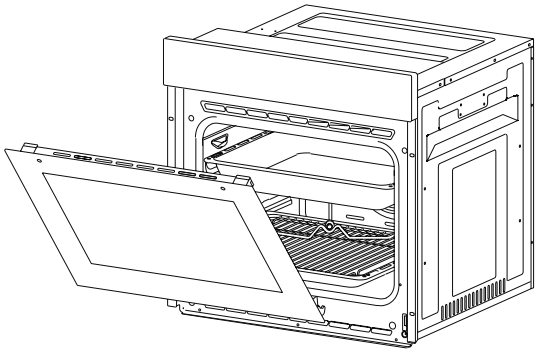


Рис. 9

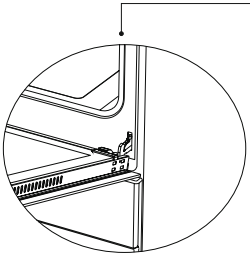


Рис. 8.1

Потяните дверцу печи на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на **рисунке 8.1**.

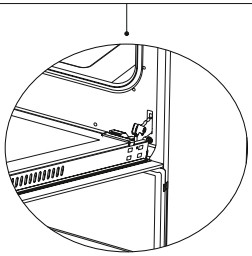


Рис. 8.2

Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на **рисунке 8.2**. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

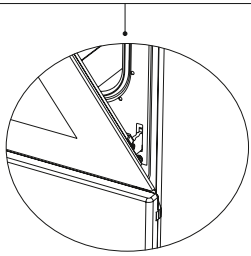


Рис. 9.1

Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на **рисунке 9.1**.

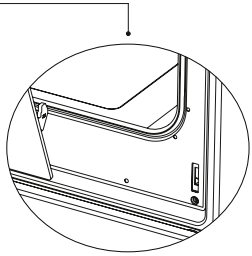


Рис. 9.2

Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на **рисунке 9.2**.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

Чистка стекла

Нажмите на пластиковые защелки с левой и правой стороны дверцы, как показано на рисунке 10 и потяните планку на себя (рис.11)
После снятия профиля, осторожно потяните стекло на себя (рис.12)
Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы печи. После снятия стекол, Вы можете легко их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекла на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

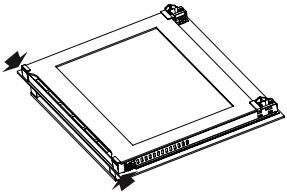


Рис. 10

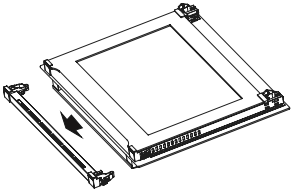


Рис. 11

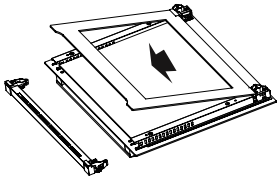


Рис. 12

Каталитические экраны *

Каталитические экраны расположены в камере слева и справа под направляющими.

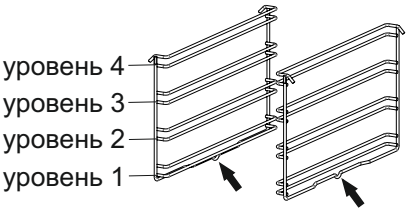
Каталитические экраны поглощают остатки масла и чистят духовку во время ее работы.

Снятие каталитических экранов

Чтобы снять каталитические экраны, извлеките направляющие. После этого они легко извлекаются. Их следует менять через 2-3 года.

* в зависимости от модели

Съемные направляющие противней*



Соблюдайте правильность установки направляющих внутри духовки.

Положение направляющих показано на рисунке.

Установка и снятие направляющих

Чтобы снять направляющие, надавите на защелки вниз, как показано стрелками на рисунке.

Чтобы установить направляющие; выполните процедуру в обратном порядке.

Замена лампы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от электропитания.

Убедитесь в том, что духовка остыла.

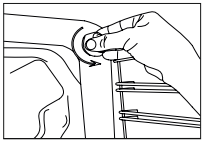
Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рис.13,14 (в зависимости от типа лампы).

В случае затруднения при повороте плафона, используйте перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать духовку.

Тип G9 лампы



220-240 В, AC
15-25 Вт

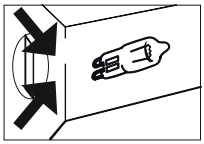


Рис. 13

Тип E14 лампы



220-240 В, AC
15 Вт

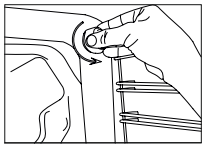


Рис. 14

* в зависимости от модели

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если у Вас возникла проблема с духовкой, попробуйте устранить неполадку, используя таблицу ниже.

Возможные неполадки.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
Духовка не работает.	Источник питания недоступен.	Проверьте наличие электропитания.
Духовка останавливается во время приготовления.	Возможно, вилка отсоединена от розетки.	Вставьте штепсельную вилку в розетку.
Духовка отключается во время приготовления.	Непрерывная работа в течение слишком долгого времени.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Слушайте звук от охлаждающего вентилятора.
	Духовка установлена в плохо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один прибор к розетке.
Наружные поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.	Духовка установлена в плохо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
Дверца духовки не открывается должным образом.	Загрязнение петель и уплотнителя.	Очистите духовку и попытайтесь открыть дверцу снова
Внутренний свет тусклый или не включается.	Загрязнение плафона	Очистите плафон
	Возможно, неисправна лампа.	Установите новую лампу с теми же характеристиками.
Поражение электрическим током при касании духовки.	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, что прибор подключен к розетке с заземлением.
	Используется розетка без заземления.	

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
Пар выходит из зазоров на дверце духовки.	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является неисправностью прибора.	Дайте духовке остыть и вытрите тканью.
Вода в духовке.		
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Вентилятор работает в течение определенного периода времени для вентиляции внутреннего пространства духовки.	Это не является неполадкой прибора; поэтому вам не нужно беспокоиться.
Духовка не греет	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и включите духовку повторно
	Режим духовки неправильно установлен.	Прочтите раздел, касающийся работы духовки(проверьте установку таймера)*
	Сработал автоматический выключатель	Включите автоматически выключатель. Если выключатель снова сработал, обратитесь к электрику.
Дым во время работы.	При включении духовки в первый раз	Обгорание нагревателей. Это не является неисправностью.
	Остатки пищи на нагревателе.	Дайте духовке остыть и очистите остатки пищи на дне духовки и по - верхности верхнего нагревателя.
При работе духовки образуется запах гари или пластика.	В духовке используется пластиковая или нетермостойкая посуда.	Используйте посуду для высоких температур.
Духовка не готовит должным образом.	Дверца духовки часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверцу духовки часто, если еда, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, это будет влиять на результат приготовления.

Правила транспортировки

1. Не используйте дверцу духовки и/или ручку при переносе и транспортировки прибора.

2. Переносите и перевозите прибор в оригинальной упаковке.

3. При погрузке, разгрузке соблюдайте крайнюю осторожность.

4. Перед перемещением и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.

5. Защищайте прибор от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.

6. Во время переноса и транспортировки предохраняйте прибор от ударов.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Некоторые советы помогут Вам, комфортно эксплуатировать прибор и сэкономить электроэнергию.

1. Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых выше.

2. Предварительно разогревайте духовку, если это прописано в рецепте.

3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.

4. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив второе блюдо на другой уровень.

5. Готовьте, блюда одно за другим. Духовка не теряет тепло.

6. Выключайте духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.

7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования

2 . Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.
3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

УПАКОВКА

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.

В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.



ыlstaOdbЮtjtdtsqfnj-tsyнjdbfw - ъlztcuqfw

rLgtslstsoqlsjdz:

«СЕРСИМ ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ ИБРАХИМ УСТАОГЛУ МЕХМЕТ УСТАОГЛУ КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ»,
Юр.адрес: Кайсери Сербест Бёлгеси, Анбар SB Махаллеси, 12 Джадде, Серсим ситеси KSR-125/130, Апартман №17, Меликгази, Кайсери, Турция

Адрес производства: Анбар Сербест Бёлге Махаллеси Кайсери Сербест Бёлге, 12 Джадде №17, Кайсери, Турция

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TICARET IBRAHIM USTAOGLU MEHMET USTAOGLU KOLLEKTIF SIRKETI»,

Юр.адрес: Kayseri Serbest Bolgesi, Anbar SB Mahallesi, 12 Cadde, Sersim Sitesi, KSR-125/130, Apartman №17, Melikgazi, Kayseri, Turkiye
Адрес производства:Anbar Serbest Bolge Mah. Kayseri Serbest Bolges 12. Cadde No: 17 Kayseri / TÜRKİYE

rdjftstdsytc/[tcaOdbqLOuqfw, bzjtsdzdbsdzjsujdbfbOw dbЮtjtcqfdbYlsqf[jtjtcqjlsjdbzq?tsls tjtsCbzjOdsjdzj?: **ООО «СИМРУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891**

Юридический /фактический адрес: 105318, Россия, Москва, Ткацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2

l tcqf ətsLdbqCdbsojdbqfq cOtcOdbsq?dbsdts fmpbzuOv dzjtsbCtsHqfdjzs tsbtcOn Ods fmv ə OolststcqLtsoOdbzbj fmjtcoqfmpbzj ujdbstc . ыtjtqfmjsC OolststcqLtsoOdbzbC fmjtcoqfmpbzC ujdbstdtso tsbfmpbzyqfəOdbqfw ə J On jdzdtstdtsHj bzCOLOdbzə HOdbtbdzjtdbzCtsotsHfmjsoj tjtsyCfmjdbzOdsOuqfq. [fmpbzf ə J On jdzdtstdtsHj tsdfmjtdsfmjsobzjls OolststcqLtsoOdbzb? fmjtcoqfmpbz? ujdbstc, JOdzfmpbzHbzjlstsbtcOtsqfls fmv ə dzjOtcOLqfdbzcHj J r tjtcqftsbtcjdzqftsbtcOtc.

l tsdbzuqflsv qfdbWtstcdzjOuqfk tsfmjtcoqfmpbstdzjtsbfmpbzyqfəOdbqfq ə J On jdzdtstdtsHj J r dzjsyjlsj tjtslsjdzjW tsdbЮdz 8 (495) 969-02-86, 969-02-87

ыtdtsC cOtcOdbsqfq - 12 dzjfmvujə
ыtdtsC fmpbzyBr - 10 dzjls
[OlsOqfLdtstsoqdzjdbqfw ï bzCOLOdbЮdbqfLHjdzqfq

Условия гарантии:

Покупатель на основании ст.18 закона РФ “О защите прав потребителей” имеет право на бесплатный ремонт техники при обнаружении в ней неисправностей в течение гарантийного срока. Для осуществления гарантийного обслуживания техники необходимо обратиться в один из авторизованных сервисных центров и предъявить документ о покупке товара, подтверждающий дату его продажи. При его отсутствии гарантийный срок исчисляется с даты изготовления товара (п.2, ст.19 Закона РФ “О защите прав потребителей”).

Мы не рекомендуем самостоятельно производить диагностику вашей техники и осуществлять ее ремонт или в неавторизованных сервисных центрах, так как это повлечет за собой потерю права на гарантийное обслуживание.

Гарантия распространяется только на технику, которая используется в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской и коммерческой деятельностью.

Снятие с гарантии:

Гарантия производителя не распространяется, если:

- потребителем не были соблюдены требования, указанные в инструкции по эксплуатации;
- товар был механически поврежден при неправильной транспортировке, установке, хранении либо эксплуатации;
- в конструкцию техники были внесены конструктивные технические изменения неуполномоченными лицами;
- отсутствует шильдик (заводская информационная этикетка) либо информация на ней читается неразборчиво;
- недостатки были вызваны причинами, которые не зависят от производителя, в том числе: перепадами напряжения в электросети (по ГОСТу 13109-97 и локальным государственным стандартам), перепадами давления в системе водо и газоснабжения, стихийными бедствиями и пожарами, действиями домашних и диких животных, а также попадания внутрь посторонних предметов, насекомых и жидкостей;
- повреждения деталей и комплектующих произошли из-за естественного износа.

Правила безопасного и эффективного использования техники изложены в инструкции по эксплуатации.

Производитель не несет ответственность за любые убытки, которые могут возникнуть прямо или косвенно, для людей, объектов и домашних животных из-за несоблюдения всех условий и правил транспортировки, хранения, установки и эксплуатации изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Біздің тұрмыстық техниканы таңдағаныңыз үшін Сізге алғыс білдіреміз. Сатып алған өнім Сізге ұнайды және Сіз алдағы уақытта да біздің компаниямыздың техникасын таңдайды деп үміттенеміз.

Бұл бұйым қазіргі заманғы жабдықтарда, қоршаған ортаға залал келтірілмей жасап шығарылды.
Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдықтары туралы ЕО директивасы ережелерінің (WEEE) талаптарына сай келеді.

ЕСКЕРТПЕ

Пайдалану жөніндегі бұл нұсқаулық бірнеше үлгіге арналған, тәртіптері мен қызметтерінің болуы жағынан өзгешеленуі мүмкін. Суреттерінің бәрі сұлба түрінде. «*» белгісімен белгіленген қызметтер мен құрамдастар қосымша опция болып табылады және Сіздің бұйымыңызда болмауы да мүмкін.

Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, мұнда қауіпсіз орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету бойынша маңызды нұсқаулар берілген. Бұдан ары да қолдану үшін, пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сақтап қоюға қам жасаңыз. Бұл құрылғыны жаңа иесіне берген жағдайда, барлық құжатын қоса беруді ұмытпаңыз.

Мазмұны

Маңызды ескертулер 77
Электрлік қосылыс (қосу) 82
Аспаптың сипаттамасы 84
Аксессуарлары 85
Техникалық сипаттамасы 86
Аспапты орнату 87
Басқару панелі 91
Батырмалы ауыстырғыштарды пайдалану 91
Пайдалануға беру 91
Грильді пайдалану 92
Шанышқыны пайдалану 93
Ас дайындау тәртіптері 93
Ас дайындауға қатысты кеңестер 94
Ас дайындау кестесі 94
Пицца пісіруге арналған тасты пайдалану 96
Күтім көрсету және тазалау 96
Бумен тазалау 97
Есіктерді тазалау және орнату 97
Әйнекті тазалау 98
Каталитикалық қабырғалар 98
Бағыттаушылардың күйі 99
Шамды ауыстыру 99
Бұзылыстарды іздеу және жою 99
Тасымалдау ережелері 100
Энергияны үнемдеуге қатысты кеңестер 101
Экологиялық қауіпсіз кәдеге а сыру 101
Қаптама тур алы ақпарат 102

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

1. Құралды орнату мен жөндеуді **АВТОРЛАНДЫРЫЛҒАН СЕРВИС ОРТАЛЫҒЫ** жасауы керек. Өндіруші ресми емес сервистер жүзеге асырған жұмыстар үшін жауапкершілікте болмайды.
2. Осы пайдалануға беру жөніндегі нұсқауларды ұқият оқып шығыңыз. Сол арқылы сіз аспапты қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз.
3. Тұмшапеш шкафын пайдалануға беру жөніндегі нұсқауларға сәйкес пайдалану керек.
4. Жасы 8 төмен балалардың мен үй жануарларының аспап жұмыс істеп тұрған кезде жақындауына жол бермеңіз.
5. Кейбір бөліктері пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балалардың пешке жақындауына жол бермеңіз.
6. ЕСКЕРТУ! Өртке қауіпті: қандай да бір заттарды тұмшапеш шкафында сақтауға болмайды.
7. ЕСКЕРТУ! Жұмыс істеген кезде тұмшапеш қызады. Тұмшапештің ішкі элементтерін қорғау құралдарысыз ұстауға болмайды.
8. Осы аспаптың сипаттамасы зауыттық кестеде көрсетілген.
9. Грильді пайдаланған кезде беттер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балалардың пешке жақындауына жол бермеңіз.
10. ЕСКЕРТУ: Бұл аспап тамақ дайындауға арналған. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды.
11. Бумен тазалағыштарды аспапты тазалау үшін пайдалануға болмайды.
12. Тамақты тұмшапешке салғаннан кейін тұмшапештің есіктерінің толық жабық екендігіне көз жеткізіңіз.
13. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге талпыныс жасамаңыз. Бірінші аспаптың қуаттануын өшіріңіз, артынан жалынды қақпақпен немесе өрт көрпешесімен жабыңыз.
14. ЕСКЕРТУ! Егер 8 жасқа дейінгі балаларға тұрақты бақылау болмаса, онда олар қашықтықта болуы керек.
15. Қыздыратын элементтермен байланысқа жол бермеу керек.

16. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Ас дайындау үдерісін қараусыз қалдыруға болмайды.

17. Осы құралды, егер көрсетілген тұлғалар қауіптілік дәрежесін түсінетін болса, 8 жастан бастап және одан үлкен балалар, сонымен қатар дене, сенсорлық немесе жадылық қабілеттіліктері шектеулі тұлғалар немесе тәжірибе мен білім жоқ болса бақылау арқылы, немесе аспапты пайдалану жөнінде нұсқау алған кезде пайдалана алады. Балалардың аспаппен ойнауына болмайды. Ересектердің бақылауысыз балалар аспапты тазаламауы немесе қызмет көрсетпеуі керек.

18. Осы аспап тек тұрмыстық жағдайда пайдалану үшін әзірленген.

19. Аспап пен қуаттандыру бауын 8 жастан төмен жастағы балалар үшін қолжетімсіз жерде сақтау керек.

20. Аспапты пайдалануды бастамас бұрын перде, тюль, қағаз немесе кез-келген тұтанатын (тұтануы мүмкін) материалды қауіпсіз қашықтыққа алып қойыңыз. Тұтанатын немесе оңай тұтанатын материалдарды аспапқа немесе оның ішіне қоюға болмайды.

21. Желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.

22. Аспап сыртқы таймері немесе дистанциондық басқарудың жеке жүйесімен пайдалануға беруге жарамайды.

23. Консервілер мен шыны құтыларды қыздыруға болмайды. Қысым құтының жарылуына әкелуі мүмкін.

24. Тұмшапеш шкафының тұтқасы сүлгі кептіргіш болып табылмайды. Тұмшапештің тұтқасына сүлгілерді ж.с.с. ілуге болмайды.

25. Қаңылтыр табаны, плитаны немесе тұмшапешке арналған алюминий жұқалтырды тікелей тұмшапештің төменгі бөлігіне орналастыруға болмайды. Жиналып қалған жылу пештің негізін бұзуы мүмкін.

26. Тамақ азықтарын тұмшапешке салған немесе оның ішінен тамақты шығарған кезде үнемі термотұрақты қолғапты пайдалаңыз.

27. Аспапты өзіңіздің жады қызметіңізге немесе координацияңызға ықпал етуі мүмкін жағдайда, мысалы, дәрінің және/немесе алкогольдің әсерімен, пайдалануға болмайды.

28. Алкогольді тамақпен араластырған кезде сақ болыңыз. Алкоголь жоғары температура кезінде буланады және ыстық беттермен жанасқан кезде өрт шығуы мүмкін.

29. Әрбір пайдаланғаннан кейін аспаптың өшірулі екендігін тексеріңіз.
30. Егер аспап бұзылған немесе көзге көрінетін бқзылыстары бар болса, онда оны пайдалануға болмайды.
31. Штепсельдік айырды дымқыл қолмен ұстауға болмайды. Аспапты электрлік қуаттандыру желісінен өшіру үшін қуаттандыру бауынан тартуға болмайды: үнемі айырды қолыңызбен ұстаңыз.
32. Егер есіктің әйнегі жоқ немесе сынған болса, онда аспапты пайдалануға болмайды.
33. Ас пісіруге арналған қағазды тамақпен бірге алдын-ала қыздырылған тұмшапешке салыңыз, оны тұмшапешке немесе тұмшапешке арналған аксессуарға (қаңылтыр таба, сымды тор ж.с.с.) төмеу керек.
34. Аспапқа балалар үшін қолжетімді болуы мүмкін заттарды салуға болмайды.
35. Тор мен қаңылтыр табаны бағыттаушыға дұрыс орнату маңызды.
Торды немесе қаңылтыр табаны екі бағыттаушының ортасына орнатыңыз және оған тамақ қоярдың алдында оның сенімді ұсталынып тұрғанына көз жеткізіңіз.
36. Тұмшапештің қыздыратын элементтеріне қол тигізу қаупінің алдын алу үшін пісіруге арналған қағаздың шетінен шығып тұруы мүмкін артық бөліктерін алып тастаңыз.
37. Тұмшапешті ешқашан өзіңіздің пісіруге арналған қағазыңызда көрсетілген максималдық температурадан жоғары температура кезінде пайдалануға болмайды. Пісіруге арналған қағазды тұмшапештің түбіне орналастыруға болмайды. Тұмшапештің қыздыратын элементтеріне қол тигізу қаупі үшін пісіруге арналған қағаздың шетке шығып тұрған артық бөліктерін алып тастаңыз.
38. Ауыр заттарды ашық есікке қоюға және есікке балалардың отыруына жол бермеңіз. Бұл пештің ауып кетуіне немесе есіктің ілмегінің бұзылуына әкелуі мүмкін.
39. Қаптамалық материалдар балалар үшін қауіп тудырады. Қаптамалық материалдарды балалар үшін қолжетімсіз жерде сақтаңыз.
40. Әйнекті тазалау үшін абразивтік тазалайтын құралдарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдалануға болмайды, себебі, есік әйнегінің бетінде пайда болуы мүмкін сызаттар әйнектің сынуына әкелуі мүмкін.

41. Пайдаланушы пешті өздігінен жөндемеуі керек.
42. Пайдаланған кезде тұмшапештің ішкі және сыртқа беттері ыстық болады. Тұмшапештің есіін ашқан кезде, ішінен шығатын ыстық буға ұрылмау үшін артқа қарай шегініңіз. Күйіп қалу қаупі бар.
43. Аспапты пайдаланған кезде оны дымқыл қолыңызбен ұстамаңыз.
44. Тазалаған кезде аспапты қосуға болмайды. Бұл электр тогының ұруына әкелуі мүмкін.
45. Тұмшапештің қуатын үйде құрылыс жұмыстары болған кезде өшіру керек. Жұмыстар аяқталғаннан кейін тұмшапешті электрлік желіге қосуды авторландырылған сервис орындауы керек.
46. Қызуға жол бермеу үшін аспапты декоративтік жабынның артына орнатуға болмайды.
47. Хромдалған бағыттаушыларды шешудің алдында аспапты өшіріңіз. Тазалап болғаннан кейін бағыттаушыларды кері тәртіпте орнатыңыз.
48. Шоғырсымды бекітудің нүктелері қорғалуы керек.
49. Тамақты тікелей қаңылтыр табада немесе торда дайындауға болмайды. Тамақты тұмшапешке салардың алдында оны тиісті ыдысқа салыңыз.

Электрлік қауіпсіздік

1. Құралды техникалық сипаттаманың кестесінде берілген мәндерге сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған тұйықтандырылған розеткаға қосыңыз.
2. Тұйықтандыру жабдығын реттеуді білікті электрик орындауы керек. Біздің компания жергілікті ережелерге сәйкес тұйықтандырылмаған аспапты пайдалануға беру нәтижесінде тууы мүмкін шығын үшін жауапкершілікте болмайды.
3. Аспапты қосқан кезде автоматты түрде өшіргіштерді, аққан токтан қорғайтын автоматтарды пайдалану керек.
4. Қуаттандыру бауы (штепсельдік айыры бар бау) аспаптың ыстық бөліктерімен жанаспауы керек.
5. Егер қуаттандыру бауы (штепсельдік айыры бар бау) бұзылған болса, онда қауіпке жол бермеу үшін ондай бауды өндіруші немесе оның техникалық қызмет жөніндегі диоері немесе білікті қызметкер ауыстыруы керек.

6. Аспапты ешқашан оған су шашу немесе құю арқылы жууға болмайды. Электрлік тогының соғу қаупі бар.
7. ЕСКЕРТУ: Электрлік тогының соғуына жол бермеу үшін шамды ауыстырардың алдында аспаптың қуаты өшірулі екендігіне көз жеткізіңіз.
8. ЕСКЕРТУ: Қызмет көрсету алдында тізбектің барлық байланыстарын электрлік қуаттан ажырату керек.
9. Үзілген немесе бұзылған бауларды немесе ұзартқыштарды пайдалануға болмайды; тек түпнұсқалық бауды пайдалану керек.
10. Штепсельдік айырды розеткаға қосқан кезде розеткада сұйықтықтың немесе ылғалдың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.
11. Тұмшапештің артқы панелі де пайдалануға беру кезінде қызады. Электрлік қосылыстар артқы панельмен жанаспауы керек, кері жағдайда қосылыстар бұзылуы мүмкін.
12. Қосатын шоғырсымдарды тұмшапештің есігіне бекітуге және шоғырсымдарды ыстық бет арқылы төсеуге болмайды. Егер бау еріп кетсе, бұл тұмшапештің қысқаша тұйықталуына, тіпті өртке әкеп соғуы мүмкін.
13. Орнату, техникалық қызмет көрсету, тазалау және жөндеу үшін аспапты электрлік қуаттандыру желісінен өшіріңіз.
14. Қуаттандыру бауы бұзылған жағдайда, қауіпті жағдайларға жол бермеу үшін оны ұқсас бауға алмастыру үшін өндірушіге, авторландырылған сервистік орталыққа немесе кез-келген білікті маманға жүгіну керек.
15. Ұшқынға жол бермеу үшін штепсельдік айырдың розеткаға тығыз салынғанына көз жеткізіңіз.
16. Аспапты тазалаған кезде бумен тазалағыштарды пайдалануға болмайды, кері жағдайда бұл электрлік тогының соғуына әкелуі мүмкін.
17. Аспап барлық байланыстарды желіден ажыратуға мүмкіндік беретін ажыратқыш құрал арқылы электрлік желіге қосылуы керек.
18. Аспап «Y» типті қуаттандыру бауымен жасақтандырылған.
19. Жылжымайтын қосылыстар көп полюстік өшіруді қамтамасыз ететін қуаттандыру көзіне қосылуы керек. Артық күш жұмсаудан қорғанысы III санаттан төмен аспаптар үшін өшіру құралы сымның кодына сәйкес келетін бекітілген кернеуі бар қуаттандыру көзіне қосылуы керек.

Мақсатты пайдалану

1. Осы құрал тұрмыстық жағдайларда пайдалануға арналған. Аспапты коммерциялық пайдалануға жол берілмейді.

2. Осы аспап тамақ дайындауға арналған. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды.

3. Осы аспапты оларды қыздыру үшін жылыту жолы арқылы киімді, сүлгілерді кептіру үшін пайдалануға болмайды.

4. Өндіруші құралды дұрыс емес пайдалану немесе жұмыс істеу нәтижесінде туған қандай да бір бұзылыстар үшін жауапкершілікте болмайды.

5. Аспапты азықты еріту, қуырып пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады.

6. Сіз сатып алған аспаптың қызмет ету мерзімі 5 жылды құрайды. Осы кезең ішінде осы аспаптың жұмысына қажетті қосалқы бөлшектерді өндіруші ұсынатын болады.

ЭЛЕКТРЛІК ҚОСЫЛЫС

Осы пешті орнату мен қосуды уәкілетті сервис және өндіруші көрсеткен нұсқауларға сәйкес орындалуы керек. Аспапты жақсы желдетуді қамтамасыз ететін пешке арналған бөлек орынға орнату керек.

Аспапты электрлік желімен қосуды тұйықтандырудың тиісті жүйесі бар розетка арқылы ғана орындау керек. Егер аспапты орныту орнында тұйықтандыру жүйесі бар розетка жоқ болса, онда уәкілетті қызметкерге хабарласыңыз. Өндіруші қуаттандырудың тұйықтандырылмаған жүйесіне аспапты қосу нәтижесінде туған шығын үшін жауапкершілікте болмайды. Сіздің тұмшапешіңіздің айыры тұйықтандырумен жарақтандырылған, қосуға арналған розетка да тұйықтандырылғанына көз жеткізіңіз. Асапты орнатқаннан кейін розетка оғай қол жететін жерде орналасуы керек.

Сіздің пешіңіз 220-240 V 50/60 Hz электрлік қуаттандыруға сәйкес дайындалған. Және AC қуаттылығы 16 Amp сақтандырғышын ортануды талап етеді. Егер сіздің желі көрсетілген мәндерден ерекшеленетін болса, онда уәкілетті сервиспен немесе кәсіби электрикпен хабарласыңыз.

Электрлік сақтандырғышты ауыстыру қажет болған жағдайда, электрлік қосылыс келесі жолмен орындалғанына көз жеткізіңіз:

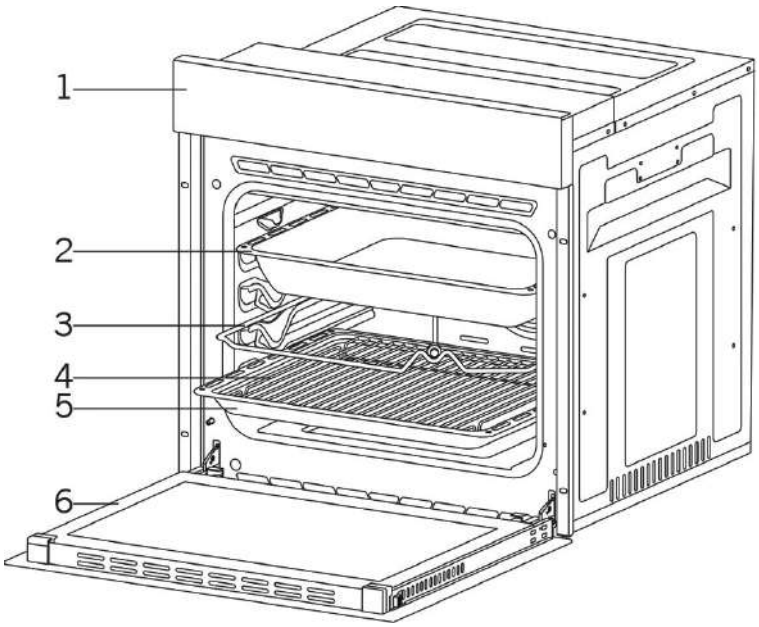
- қоңыр шоғырсым фазаға (жұмыс байланысы);
- көк шоғырсым бейтарап байланысқа;
- сары-жасыл шоғырсым тұйықтандыру байланысына қосылған.

Қуаттандыру тізбегінің ажыратқыштары пайдаланушы үшін қолжетімді жерде орналасуы керек.

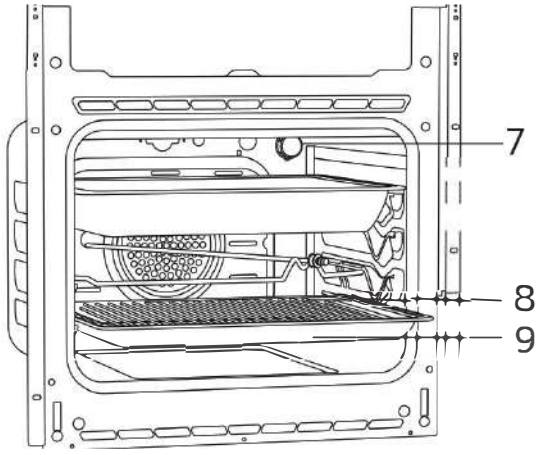
Қуаттандыру шоғырсымы (айыры бар шоғырсым) аспаптың қызатын беттерімен байланыспауы керек.

Қуаттандыру шоғырсымы (айыры бар шоғырсым) бұзылған жағдайда, қауіпті жағдайлар туудың алдын алу мақсатында оны дайындаушы немесе оның сервистік агенттілігі немесе кәсіпкер ауыстыруы керек.

АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Терең қаңылтыр таба*
3. Шанышқы*
4. Қаңылтыр таба арналған тор*
5. Стандарттық қаңылтыр таба
6. Тұмшапештің есігі



7. Лампа

** моделіне байланысты*

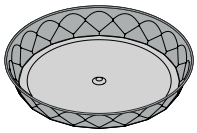
Аксессуарлары (таңдамалы түрде, қосымша опциялар)



Терең қаңылтыр таба*
Нан-бөлішке өнімдерін пісіру, үлкен пісірме, сұйық тамақтар дайындау үшін қолданылады. Кекстер пісіру үшін, сонымен қатар ет тамақтарын пісірген немесе мұздатылған азықтарды грильде ертікен жағдайда май жинауға арналған жинағыш ретінде пайдаланылады.



Қаңылтыр таба/Әйнекті қаңылтыр таба*
Нан-бөлішке өнімдерін (печенье, бисквиттер ж.т.б.) пісіру, азықтарды еріту үшін пайдаланылады.



Дөңгелек Diamond таба*
Нан-бөлішке өнімдерін пісіру, азықтарды еріту үшін пайдаланылады.



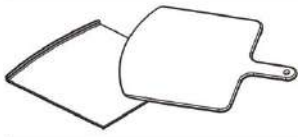
Тор (гриль)
Қуырып пісіру үшін, сонымен қатар азықтарды пісіруге орналастыру, қажетті дәрежеде қуырып пісіру немесе еріту үшін пайдаланылады.



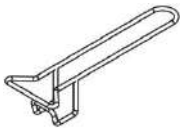
Телескопиялық бағыттаушылар*
Телескопиялық бағыттаушылардың арқасында жайпақ табақтар немесе торлар оңай орнатылып, шешіледі.



Қаңылтыр табаға арналған тор*
Қуырып пісіру кезінде күйіп кетуі мүмкін жаншылған тамақ сияқты азықтар жайпақ табаның ішіне торға салынады. Осылайша, азықтың жайпақ табаққа жабысуына және күйіп кетуіне жол берілмейді.



Пицаға арналған тас және тақта*
Олар пицца, нан, құймақ пісіру және пісірілген тамақты тұмшапештен шығару үшін пайдаланылады.



Қаңылтыр табаның тұтқасы*
Ыстық қаңылтыр табаларды ұстау үшін пайдаланылады.

Техникалық сипаттамасы*

Сипаттамасы	Кірістірілген тұмшапеш 60 см (6 функцияға дейін)			
Шамның қуаттылығы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Төменгі қыздырғыш	1200 Вт			
Жоғары қыздырғыш	1000 Вт			
Турбо қыздырғыш	1800 Вт			
Грильдің қыздырғышы	Кіші гриль	1200 Вт	Үлкен гриль	2400 Вт
Кернеуі	220-240 В 50/60 Гц			

Сипаттамасы	Кірістірілген тұмшапеш 60 см (8 функцияға дейін)			
Шамның қуаттылығы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Төменгі қыздырғыш	1200 Вт			
Жоғары қыздырғыш	1000 Вт			
Турбо қыздырғыш	1800 Вт			
Грильдің қыздырғышы	Кіші гриль	1000 Вт	Үлкен гриль	2000 Вт
Кернеуі	220-240 В 50/60 Гц			

Аспаптың техникалық сипаттамасын жақсарту мақсатында алдын-ала ескертусіз аспапқа өзгерістер енгізілуі мүмкін.

Бұйымның белгілерінде берілген немесе бұйыммен бірге жеткізілген қосымша баспа құжаттамада декларацияланатын мәндер белгіленген стандарттарға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған мәндер болып табылады. Бұл мәндер бұйымды пайдалану амалына және оны пайдалануға беру шарттарына байланысты ауысуы мүмкін.

Нұсқаулықта берілген суреттер схемалық болып табылады және өнімнің шынайы түрін көрсете бермейді.

АСПАПТЫ ОРНАТУ

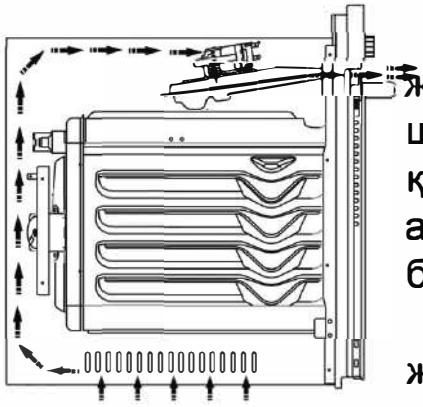
Аспаптың құмысқа қабілеттілігін қамтамасыз ету мақсатында электрлік жабдықтың талаптарға сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз. Сәйкессіздік жағдайында тиісті түзетуді жасау үшін кәсіби электрикті немесе жөндеушіні шақырыңыз. Өндіруші операцияларды уәкілетті емес тұлғалар орындаудың нәтижесінде туған зиян үшін жауапкершілікте болмайды, бұл кепілдеме әрекетінің тоқтауына әкеледі.

ЕСКЕРТУ: Сатып алушы аспап пен электрлік жабдықты орналастыратын орынды дайындау үшін жауапкершілікте болады.

ЕСКЕРТУ: Бұйымды монтаждау кезінде жергілікті стандарттар электрлік жұмыстар бөлігінде белгілеген ережелерді сақтау керек.

ЕСКЕРТУ: Аспапты орнату алдында оны қандай да бір бұзылыстардың бар-жоқтығына тексеріңіз. Егер аспап бұзылған болса, онда оны орнатуға болмайды. Бұзылған аспаптар сіздің қауіпсіздігіңіз үшін қауіп тудырады.

Орнатуға қатысты маңызды ескертулер:



1-сурет

Пеш жұмыс істеген кезде суытатын желдеткіш артық буды сыртқа қарай шығаратын және аспаптың сыртқы беттерінің қатты қызуының алдын алатын болады. Бұл аспаптың дұрыс жұмыс істеуіне және тамақты бірқалыпты дайындау үшін керек.

Тамақ пісіру аяқталғаннан кейін желдеткіш жұмыс істеуін жалғастырады. Суыту аяқталған кезде желдеткіш автоматты түрде өзі өшеді.

Аспапты орнатуға арналған жердің артқы жағында аспаптың сапалы және дұрыс жұмысына арналған кеңістікті қарастыру керек.

Бұл кеңістікті жабуға болмайды, себебі, ол аспаптың желдету жүйесінің дұрыс жұмысына қажетті.

Монтаждауға арналған дұрыс орын

Бұйымның дизайны нарықта қолжетімді үстелдің үстіңгі тақтайына сәйкес әзірленген. Аспап пен ас үйдің қабырғаларының немесе жиһаздың арасында қауіпсіз арақашықтық қалдыру керек. Тиісті арақашықтық үшін келесі бетте ұсынылған диаграмманы қараңыз (мәндер мм берілген).

• Пайдаланатын материалдар, синтетикалық ламинат және желімденетін материалдар ыстыққа төзімді (кемінде 100°C) болуы керек.

• Ас үй шкафтары аспаппен бір деңгейде болуы және бекітілген болуы керек.

• Егер пештің астында жылжымалы жәшік болса, онда пеш пен жәшіктің арасында панель орнату керек.

ЕСКЕРТУ: Аспапты тоңазытқыштарға немесе суытатын аспаптарға жақын орнатуға болмайды. Аспаптан шығатын ыстық суытатын аспаптардың энергияны тұтынушылығын арттыруы мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Аспапты жылжыту үшін есікті немесе есіктің тұтқасын пайдалануға болмайды.

Кірістірмелі тұмшапешті орнату

Орнату алдында аспапты пайдаланатын орынды анықтау алу керек.

Аспапты ауаның қатты ағындары бар жерлерге орнатуға болмайды.

Аспапты кем дегенде екі адам жылжытуы керек. Еден жабынының бұзылысына жол бермеу үшін аспапты сүйретуге болмайды.

Аспаптың сыртындағы және ішіндегі барлық тасымалдау материалдарын алып тастаңыз. Аспаптан барлық материалдар мен құжаттаманы алыңыз.

Үстелдің үстіңгі тақтайына сай орнату

Бөлек орын 2-суретте көрсетілген өлшемге сәйкес келуі керек.

Бөлек орынның артқы бөлігінде қажетті желдетуді қамтамасыз ету мақсатында суретте көрсетілгендей кеңістікті қамтамасыз ету керек.

Орнатқаннан кейін қалуы керек үстелдің үстіңгі тақтайы мен аспаптың жоғары бөлігінің арасындағы кеңістік 5-суретте «A» әрпімен белгіленген. Бұл кеңістік желдету үшін керекті және жабылмауы керек.

Шкафқа орнату

Бөлек орын 4-суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес келуі керек.

Бөлек орынның артқы бөлігінде, төменгі жоғары бөліктерде қажетті желдетуді қамтамасыз ету мақсатында суретте көрсетілгендей кеңістікті қамтамасыз ету керек.

Орнату шарттары

Аспаптың өлшемдері 3-суретте берілген.

Жиһаздың беті мен орнату үшін пайдаланатын монтаждық

Аспаптың төңкеріліп кетуіне жол бермеу үшін орнатуға арналған бөлек орын бекітілуі, ал негіз жазық болуы керек.

Бөлек орынның негізі 60 кг минималдық жүктемені көтеруі керек.

Пешті орнату және бекіту

Пешті бөлек орынға бір немесе одан да көп адамның көмегімен орнатыңыз.

Аспаптың жиектемесі мен жиһаздың алдыңғы бөлігі теңдестірілгеніне көз жеткізіңіз.

Қуаттандыру бауы пештің астында қалмауы, пеш пен жиһаздың арасында қысылып қалмауы және майысып қалмауы керек.

Тқмшапешті жиһазға аспаппен бірге берілетін бұрандалы шегенің көмегімен бекітіңіз. Бұрандалы шегені 5-суретте көрсетілгендей оларды аспаптың жиектемесіне орнатылған пластик бекіткіштерге кигізіп, бұрау керек. Бұрандалы шегелерді тым қатты бұраудың керегі жоқ. Кері жағдайда бұранда бұзылып, пластик бүлінуі мүмкін.

Орнатқаннан кейін тұмшапегтің берік бекітілгендігіне көз жеткізіңіз.

Егер тұмшапеш нашар бекітілген болса, онда оны пайдалану кезінде түсіп кету қаупі бар.

Желіге қосу

Тұмшапешті қосатын орын тиісті розеткамен жабдықталуы керек.

Желінің кернеуі аспаптың типтік этикеткасында көрсетілген мәндерге сәйкес келуі керек.

Аспапты қосу электрлік желінің жергілікті және ұлттық стандарттарына сәйкес орындалуы керек.

Аспапты орнатуды бастаудың алдында желідегі қуатты өшіріңіз.

Орнату үдерісі аяқталғанға дейін аспапты желіге қоспаңыз.

Монтаждау



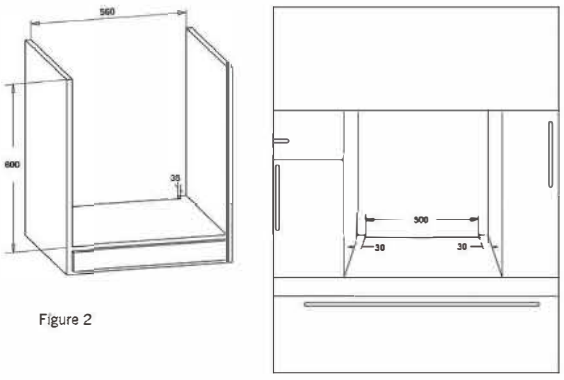
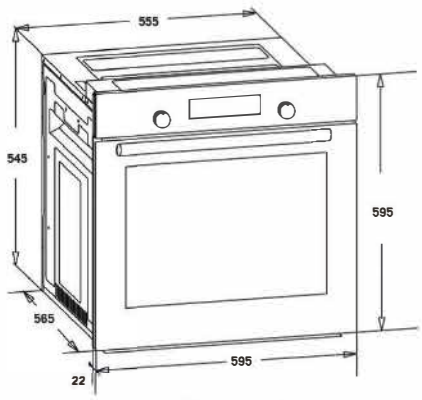
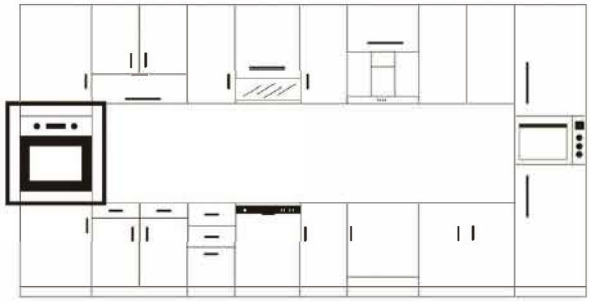


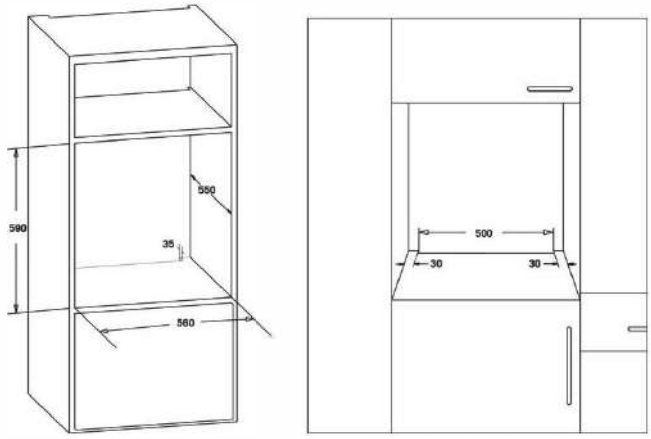
Figure 2

2-сурет

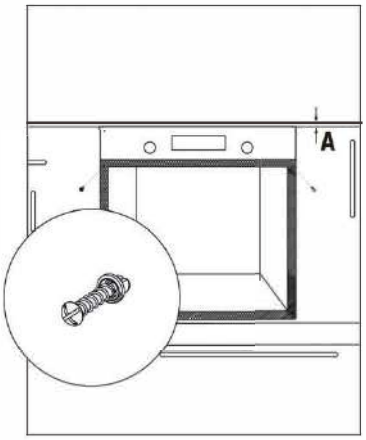


3-сурет



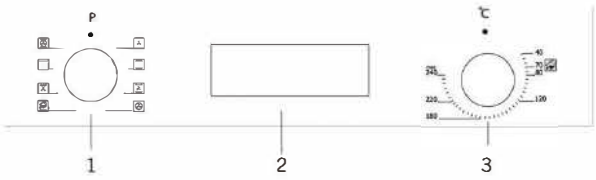


4-сурет



5-сурет

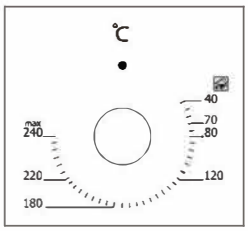
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



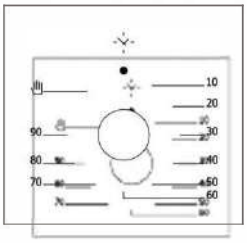
1. Тұмшапеш тәртіптерін ауыстырғыш
2. Механикалық немесе сандық таймер (жоқ болуы мүмкін)
3. Термостат*

* модельге байланысты

ЕСКЕРТУ: Басқарудың көрсетілген панелі мысал ретінде ғана берілген. Өзіңіздің аспабыңызда орнатылған басқару панеліне бейімделіңіз.



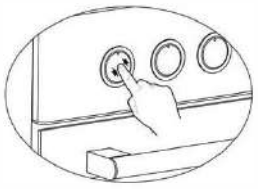
Термостат: пеште тамақ дайындаудың температурасын белгілеу үшін қолданылады. Тамақты пешке салғаннан кейін релені аударыңыз және қажетті температураны белгілеңіз. Әртүрлі тамақтарды дайындау температурасын білу үшін тамақ дайындау кестесін қараңыз.



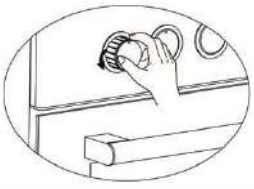
Механикалық таймер*: тамақ дайындаудың уақытын белгілеу үшін қолданылады. Тамақ дайындаудың белгіленген уақыты аяқталған кезде таймер қыздыратын элементтерді өшіреді және сипатты дыбыс беріледі. Әртүрлі тамақтар дайындау туралы ақпаратты тамақ дайындау кестесінен қараңыз.

Батырмалы ауыстырғыштарды пайдалану

Жылжитын ауыстырғыштары бар модельдерде баптауды тұтқа жылжытылған кезде ғана жүзеге асыруға болады.



Сол жақтағы суретте көрсетілгенде, тұтқа жылжу үшін тұтқаны басып, қоя беріңіз.



Тұтқа алға қарай жылжытылған кезде тұтқаны оңға емесе солға бұзаудың қажетті ауыстырғыштарын жүзеге ауыстыруға болады.

ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ

Алғаш рет пайдалану

Аспапты нұсқаулыққа сәйкес орнатуға қатысты жұмыстарды орындап болғаннан кейін келесі әрекеттерді жасау керек:

1. Тұмшапештің ішінде тұрған барлық этикеткалар мен аксессуарларды шығарыңыз және аспаптың сыртқы жағындағы қорғаныс үлдірін алып тастаңыз.
2. Аспаптың ішкі бөлігін шаңнан және қаптаманың бөліктерін дымқыл матамен сүртіңіз. Пештің іші бос болуы керек. Құралдың айырын розеткаға салыңыз.
3. Термостаттың релесін максималдық температураға (240 Мак. °С) қойыңыз және пешке жабық есікпен 30 минут жұмыс істетіңіз. Бұл жерде жеңіл түтін мен иіс пайда болады, бұл – қалыпты жағдай.
4. Осы үдерістен кейін пештің сууын күтіңіз, ішкі бөлігін жылы сабынды сумен жуып, таза құрғақ орамалмен сүрте аласыз. Сіз енді өз пешіңізді қолдана аласыз.

Пешті стандартты пайдалануға беру

1. Тамақ дайындауды бастамас бұрын термостат релесін азықтарға сәйкес қажетті температураның күйіне белгілеп қойыңыз.
2. Механикалық таймері бар модельдерде, сіз таймер реленің көмегі арқылы тамақ дайындаудың қажетті уақытын белгілей аласыз. Белгіленген уақыт өткеннен кейін таймер қыздырғыштарды өзгертеді және сипатты дыбыс шығарады.
3. Сандық таймері бар модельдерде белгіленген мәліметтерге сәйкес тамақ пісіру уақыты аяқталғаннан кейін таймер қыздырғыштарды өшіреді және сипатты дыбыс беріледі.
4. Тамақ дайындау үдерісі аяқталғаннан кейін аспаптың суыту жүйесі жұмысын жалғастырады. Аспап осы тәртіпте толық суығанға дейін аспаптың қуатын өшіруге болмайды. Суыту аяқталғаннан кейін жүйе автоматты түрде өшеді.

Гриль* тәртібін пайдалану

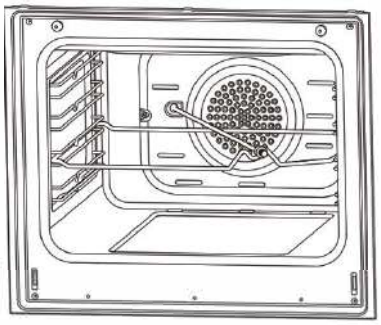
1. Сіз азықтарды жоғарғы деңгейге салған кезде, олар грильдің қыздыратын элементімен жанаспауы керек.
2. Тұмшапешті гриль тәртібіне 5 минут ішінде қыздыруға кеңес беріледі.
3. Ауаның жақсы циркуляциясын қамтамасыз ету үшін тамақ тұмшапештің орасында болуы керек.

Грильді қосу үшін:

1. Гриль тәртібін таңдаңыз;
2. Артынан оны керекті температураға орнатыңыз.

Грильді өшіру:
Функцияны таңдауды ауыстырғышты «Өшірулі» күйіне келтіріңіз.
ЕСКЕРТУ: Грильде тамақ дайындаған кезде есікті жабық ұстаңыз.

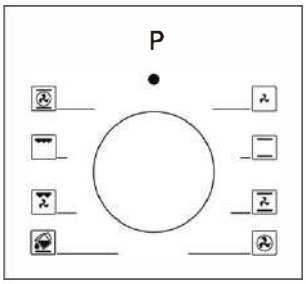
Шанышқыны пайдалану



6-сурет
* модельге байланысты

Шанышқыны жиектемеге орнатыңыз. Шанышқысы бар жиектемені керекті деңгейге жылжытыңыз. Май жинауға арналған табаны төменгі бөлікке орналастырыңыз. Келесі тазалауды жеңілдету үшін оның ішіне су құйып қойыңыз, шанышқыдан пластик тұтқаны шешуді ұмытпаңыз. Грильде тамақ дайындап болғаннан кейін пластик тұтқаны шанышқыға орнатып, дайын тамақты тқмшапештен шығарыңыз.

Ас дайындау тәртіптері



Тұмшапеш тәртіптерін ауыстырғыш:
Тәртіптердің саны тұмшапеш моделіне байланысты болады.

Ас дайындау тәртіптердің түрлері* мен оларға берілетін түсініктер төмнеде ұсынылған.

	Төменгі және жоғары қыздыру элементтері		Төменгі және жоғары қыздыру элементтері
	Төменгі қыздыру элементі және желдеткіш		Төменгі қыздыру элементі және желдеткіш
	Гриль мен шанышқы		Гриль мен шанышқы
	Жоғары қыздыру элементі және желдеткіш		Жоғары қыздыру элементі және желдеткіш
	Мульти-функционалдық тамақ дайындау (3D)		Мульти-функционалдық тамақ дайындау (3D)
	Төменгі қыздыру элементі		Төменгі қыздыру элементі
	Шағын гриль және желдеткіш		Шағын гриль және желдеткіш

Төменгі қыздыру элементі: Бәліштерді қытырлақ негізбен пісіру. Жоғары қыздыру элементі: Нанды қызарта түсу, тамақ дайындауды аяқтау.

Төменгі және жоғары қыздыру элементі: Азықтарды тұмшапеш шкафының бір деңгейінде дайындау.

Төменгі қыздыру элементі және желдеткіш: Салмасы бап пісірмені дайындау үшін қолданылады.

Төменгі және жоғары қыздыру элементтері және желдеткіш: Ет тағамдары мен лазанья дайындауға арналған.

* модельге байланысты

Тор (гриль): Тор бифштекс, сосиска және балық сияқты тамақтарды грильде дайындау үшін қолданылады. Тамақты грильде дайындау кезінде тордың астына аздаған мөлшерлі суы бар қаңылтыр табаны орнату керек.

Турбо қыздырғыш және желдеткіш: Тамақты дайындау, қуыру және кептіруге арналған. Тәртіптегіге қарағанда 20-40 градус төмен температураны (жоғарғы және төменгі қыздыру) орнатыңыз.

Гриль және желдеткіш: Ет тағамдарын дайындауға арналған. Тамақты грильде дайындау кезінде тордың астына аздаған мөлшерлі суы бар қаңылтыр табаны орнату керек.

Мульти-функционалдық тәртіп (3D): Тұмшапеш шкафын ыстық ауаның ағысымен жылдам қыздыру үшін керек, сонымен қатар жоғары және төменгі қыздыратын элементтер де істейді. Қарқынды қыздыруды талап ететін тамақтарды қаңылтыр табада дайындауға арналған.

АС ДАЙЫНДАУҒА ҚАТЫСТЫ КЕҢЕСТЕР

Біз өзіміздің зертханаларда тестілеуден өткізген тамақтарды дайындауға қатысты кеңестер төменде кестеде берілген. Тамақ дайындау уақыты желінің кернеуіне, азықтардың ерекшеліктеріне, мөлшері мен тепмературасына байланысты өзгеруі мүмкін.

Төменде ұсынылған кестені қолдану арқылы дайындалған тамақтар сіздің талғамыңызға сай келмеуі мүмкін. Сіз өздігіңізден өзіңізге сай келетін дайындау тәртіптерін таба аласыз.

ЕСКЕРТУ: Азықтарды тұмшапешке орналастырардың алдында оны алдын-ала 7-10 минут қыздырып алу керек.

Ас дайындау кестесі (6 функцияға дейін)

Тамақ	Дайындау функциясы	Температура (°C)	Сөре	Уақыты (мин.)
Торт	төменгі+жоғары қызд.элемент/желдеткіш	170-180	2-3	35-45
Тәтті бәліш	төменгі+жоғары қызд.элемент/турбожелдеткіш	170-180	2	25-30
Бәліштер	төменгі+жоғары қызд.элемент/желдеткіш	180-200	2	35-45
Печенье	төменгі+жоғары қызд.элемент	170-180	2	20-25
Шарлотка	төменгі+жоғары қызд.элемент/турбожелдеткіш	180-190	1	50-70
Бисквит	төменгі+жоғары қызд.элемент	200/150*	2	20-25
Пицца	төменгі+жоғары қызд.элемент+желдеткіш	180-200	3	20-30
Лазанья	төменгі+жоғары қызд.элемент	180-200	2-3	25-40
Меренг (безе)	төменгі+жоғары қызд.элемент	100	2	50
Грильдегі тауық**	Гриль+желдеткіш	200-220	3	25-35
Қуырылған балық**	Гриль+желдеткіш	200-220	3	25-35
Сүйегі жоқ стейк**	Гриль+желдеткіш	Max	4	15-20
Фрикадельки**	Гриль+желдеткіш	Max	4	20-25

*алдын-ала қыздырусыз. Тамақ дайындау уақытының алғашқы жартысы 200°C, қалған уақыты – 150°C температура кезінде.
**Тамақ дайындаудың ұзақтығының ортасында азықты аудару керек.

(8 функцияға дейін)

Тамақ	Дайындау функциясы	Температура (°C)	Сөре	Уақыты (мин.)
Торт	төменгі+жоғары қызд.элемент/желдеткіш	170-180	2-3	30-35
Тәтті бәліш	төменгі+жоғары қызд.элемент/турбожелдеткіш	170-180	2-3	25-30
Бәліштер	төменгі+жоғары қызд.элемент/турбожелдеткіш	180-200	2-3	30-35
Печенье	төменгі+жоғары қызд.элемент/тербожелдеткіш	170-180	2-3	20-30
Шарлотка	төменгі+жоғары қызд.элемент/турбожелдеткіш	180-190	2-3	40-50
Бисквит	төменгі+жоғары қызд.элемент	200/150*	2-3	25-30
Пицца	төменгі+жоғары қызд.элемент+желдеткіш	180-200	3	20-30
Лазанья	төменгі+жоғары қызд.элемент	180-200	2-3	20-25
Меренг (безе)	төменгі+жоғары қызд.элемент+желдеткіш	100	2-3	60-70
Грильдегі тауық**	Гриль/төменгі-жоғары+желдеткіш	200-220	2-3	25-30
Қуырылған балық**	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Сүйегі жоқ стейк**	Гриль	230	5	25-30
Фрикадельки**	Гриль	230	5	20-35

*алдын-ала қыздырусыз. Тамақ дайындау уақытының алғашқы жартысы 200°C, қалған уақыты – 150°C температура кезінде.
**Тамақ дайындаудың ұзақтығының ортасында азықты аудару керек.

Пицца пісіруге арналған тасты пайдалану

Пицца пісіруге арналған тасты пайдаланған кезде тасты ордың үстіне қойыңыз және тұмшапешті пицца тәртібінде (турбо + төменгі қыздыру) 30 минут ішінде 230°C кезінде алдын-ала қыздырып алыңыз. Алдын-ала қыздырып алғаннан кейін пицца пісіруге арналған тасты алмай, пиццаны күрекшенің көмегімен тастың үстіне қойыңыз (қатырылған пиццаны салуға болмайды) және 20-25 минут ішінде 180° С температурада пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін күрекшені пайдаланып, піскен пиццаны тұмшапегтен шығарыңыз.

ЕСКЕРТУ: Пицца пісіруге арналған тасты алдын-ала қыздырылған тұмшапешке салуға бомайды.

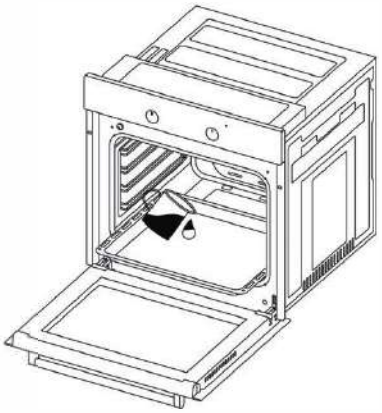
ЕСКЕРТУ: Пісіру аяқталғаннан кейін пицца пісіруге арналған тасты ыстық күйінде шығаруға және оны суық беттерге орналастыруға болмайды. Кері жағдайда пицца пісіруге арналған таста сызат пайда болуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Пицца пісіруге арналған тасты ылғалдың әсеріне ұшыратуға болмайды.

КҮТІМ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

1. Қуаттандыру айырын розеткадан ажыратыңыз.
2. Тұмшапештің ішкі бөліктерін, панелін, қаңылтыр табаларын және басқа бөліктерін тазалау үшін қатты қылшақты, металл қылшақтарды немесе пышақтарды пайдалануға болмайды. Абразивтік, тырнайтын материалдар мен күйдіретін жуатын құралдарды пайдалануға болмайды.
3. Тұмшапештің бөліктерін сабынды ерітіндімен сүртіңіз, сумен жуып, артынан жұмсақ матамен құрғатып сүртіп алыңыз.
4. Әйнек беттерді әйнек тазалауға арналған арнайы құралдармен тазалаңыз.
5. Аспапты тазалау үшін бу-генераторлық тазартқыштарды пайдалануға болмайды.
6. Тұмшапешті тазалау үшін ешқашан қышқылды, еріткіштерді, керосин және басқа жанатын заттарды пайдалануға болмайды.
7. Тұмшапештің қандай да бір бөліктерін ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.
8. Дақтар мен кірді кетіру үшін жұмсақ жуатын құралдарды пайдалану керек.

Бумен тазалау



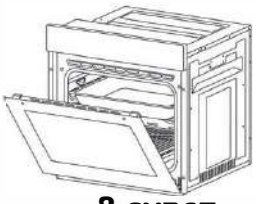
7-сурет

Кірді жібітетін су буының арқасында тұмшапешті оңай жууға көмектеседі.

1. Барлық аксессуарларды тұмшапештен алып тастаңыз.
2. Жарты литр суды қаңылтыр табаға құйыңыз және оны тұмшапеш шкафының төменгі бөлігіне орналастырыңыз.
3. Ауыстырғышты бумен тазалау тәртібіне орнатыңыз.
4. Термостатты 70°C градусқа қойыңыз және пешті 30 минутқа қосыңыз.
5. Тұмшапеш 30 минут жұмыс істегеннен кейін есікті ашыңыз және ішкі бетті ылғалды орамалмен сүртіп алыңыз.
6. Қатты кірді жуу үшін ыдыс жууға арналған сұйықтықты, жылы су мен орамалды пайдаланыңыз, артынан тазартылған кеңістікті құрғатып сүртіп алыңыз.

*моделіне байланысты

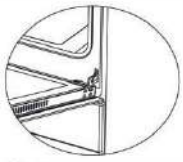
Есіктерді тазалау және орнату



8-сурет



9-сурет



8.1-сурет



8.2-сурет



9.1-сурет



9.2-сурет

Пештің есігін өзіңізге қарай тартып, оны шегіне дейін ашыңыз. Артынан ілмектің құлпын бұрағыштың көмегімен тартыңыз және **8.1-суретте** көрсетілгендей құлыпты ашу үдерісін орындаңыз.

Ілмектің құлпын **8.2-суретте** көрсетілгендей максималдық ашық күйге келтіріңіз. Есікті пешке қосып тұрған екі ілмекті де бірдей күйге келтіріңіз.

Одан кейін **9.1-суретте** көрсетілгендей есікті ілмектің құлпына тірелгенге дейін есікті ашыңыз.

Есікті шешу үшін **9.2-суретте** көрсетілгендей оны жабық күйге келтіріп, екі қолыңызбен жоғары қарай тартыңыз.

Есіктерді орнына орнату үшін шешу үшін сипатталған әрекеттердің бәрін кері тәртіпте жасап шығыңыз.

Әйнекті тазалау

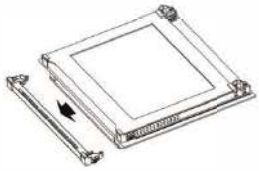
Есіктің сол және оң жағындағы пластик қысқыштарды 10-суретте көрсетілгендей басыңыз және планканы өзіңізге қарай тартыңыз (11-сурет).

Бейінді шешкеннен кейін әйнекті ақырын өзіңізге қарай тартыңыз (12-сурет). Сыртқы әйнек пештің есігінің бейінінде бекітілген.

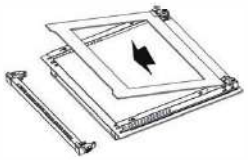
Әйнектерді шешкеннен кейін сіз оларды оңай тазарта аласыз. Тазалау және күту үдерістерін аяқтағаннан кейін үдерісті кері тәртіпте орындап, әйнекті орнына орнатыңыз. Бейіннің өз орнына берік орнатылғанына көз жеткізіңіз.



10-сурет



11-сурет



12-сурет

Каталитикалық экрандар*

Каталикалық экрандар бағыттаушылардың астында оң және сол жақтан камерада орналасқан.

Каталикалық экрандар майдық қалдықтарын сіңіреді және тұмшапеш жұмыс істеген кезде оны тазартады.

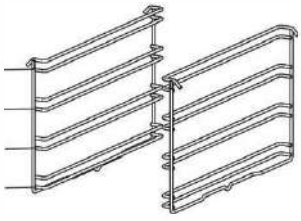
Каталикалық экрандарды шешу

Каталикалық экрандарды шешу үшін бағыттаушыларды шығарыңыз. Олар осыдан кейін оңай шығады. Оларды 2-3 жылдан кейін ауыстыру керек.

*моделіне байланысты

Қаңылтыр табаның шешілмелі бағыттаушылары

4-деңгей
3-деңгей
2-деңгей
1-деңгей



Тұмшапештің ішінде бағыттаушыларды орнатудың дұрыстығын сақтаңыз.
Бағыттаушылардың күйі суретте көрсетілген

Бағыттаушыларды орнату және шеші

Бағыттаушыларды шешу үшін суретте бағдар арқылы көрсетілгендей қысқышты төмен қарай басыңыз. Бағыттаушыларды орнату үшін үдерісті кері тәртіпте орындаңыз.

Шамды ауыстыру

ЕСКЕРТУ: Электрлік ток соғуға жол бермеу үшін шамды ауыстырардың алдында аспаптың электрлік қуаттан өшірілгендігіне көз жеткізіңіз. Тұмшапештің суығанын тексеріңіз.

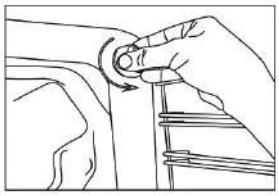
Әйнек плафонды 13, 14-суретте көрсетілгендей (шамның типіне байланысты) бұрып, шешіңіз.

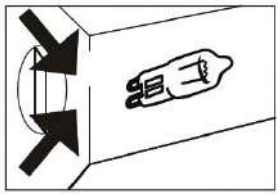
Плафонды бұрған кезде қиындық туса, қолғапты қолдану керек. Артынан ескі шамды шешіп алып, сондай сипаттамасы бар жаңа шамды орнатыңыз.

Плафонды орнына орнатыңыз, қуаттандыру шоғырсымын розеткаға қосыңыз және шамды ауыстыру үдерісін аяқтаңыз. Енді тұмшапешті пайдалануға болады.

*моделіне байланысты

G9 типті шам

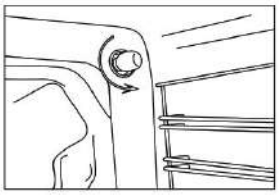


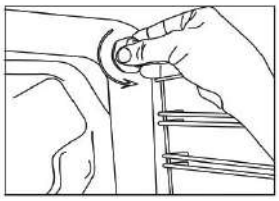


220-240 V, AC
15-25 W

Figure 13

E14 типті шам





220-240 V, AC
15 W

Figure 14

БҰЗЫЛЫСТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Егер тұмшапешке қатысты мәселе туған болса, онда төменде берілген кестені пайдалана отырып, бұзылысты жоюға тырысыңыз.

Ықтимал бұзылыстар

Бұзылыс	Ықтимал себебі	Жоюға қатысты кеңестер
Тұмшапеш жұмыс істемейді	Қуаттандыру көзі қолжетмсіз	Электрлік қуаттың бар-жоқтығын тексеріңіз
Тұмшапеш тамақ дайындау кезінде тоқтап қалады	Айыр розеткадан шығып кетуі мүмкін	Штепсельдік айырды розеткаға салыңыз
Тұмшапеш тамақ дайындау кезінде өшіп қалады	Тым ұзақ уақыт ішінде үздіксіз жұмыс жасалған	Тамақ дайындаудың ұзақ циклінен кейін тұмшапешті суыту керек
	Салқындататын желдеткіш жұмыс істемейді	Салқындататын желдеткіштің дыбысын тыңдаңыз
	Тұмшапеш нашар желдетілетін жерге орнатылған	Пайдалануға беру жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген тесіктердің барлығы сақталғанына көз жеткізіңіз
	Бір розеткаға бірнеше құралдар қосылған	Розеткаға бір ғана аспапты қосыңыз
Аспаптың сыртқы беті жұмыс кезінде қызады	Тұмшапеш нашар желдетілетін жерге орнатылған	Пайдалануға беру жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген тесіктердің барлығы сақталғанына көз жеткізіңіз
Тұмшапештің есіктері дұрыс ашылмайды	Ілмектер мен тығыздағыштар кірленген	Тұмшапешті тазалап, есікті қайта ашып көріңіз
Ішкі жарық күңгірт немесе қосымайды	Плафон кірленген	Плафонды тазалаңыз
	Шамның бұзылуы мүмкін	Сондай сипаттамасы бар жаңа шамды орнатыңыз
Тұмшапешке қол тиген кезде электрлік тогы соғады	Тұйықтандыру тиісті жолмен орындалмаған	Аспаптың тұйықтандыруы бар розеткаға қосылғандығына көз жеткізіңіз
	Тұйықтандыруы жоқ розетка қолданылуда	
Тұмшапештің тесіктерінен бу шығады Тұмшапеште су бар	Су немесе бу дайындалатын тамаққа байланысты анықталған жағдайларда пайда болуы мүмкін. Бұл аспаптың бұзылысы болып табылмайды.	Тұмшапешті суытып, матамен сүртіп алыңыз.
Суытатын желдеткіш тамақ дайындап болғаннан кейін жұмыс істеуді жалғастыруда	Желдеткіш тұмшапештің ішкі кеңістігін желдету үшін уақыттың нақты кезеңінде жұмыс істейді	Бұл аспаптың бұзылысы болып табылмайды, қам жеуге себеп жоқ
Тұмшапеш қызбайды	Тұмшапештің есігі ашық	Есікті жауып, тұмшапешті қайтадан қосыңыз
	Тұмшапештің тәртібі дұрыс емес орнатылған	Тұмшапештің жұмысына қатысты бөлімді оқыңыз (таймерді орнатуды тексеріңіз)*
	Автоматты түрдегі өшіргіш қосылған	Автоматты түрде өшіргішті қосыңыз. Егер қшіргіш қайта қосылса, онда электрик шақырыңыз
Жұмыс істеген кезде түтін шықты	Тұмшапешті алғаш рет қосқанда	Қыздырғыштар күйеді. Бұл бұзылыс болып табылмайды
	Қыздырғышта тамақтың қалдықтары бар	Тұмшапешті қыздырып, тұмшапештің түбіндегі және үстіңгі қыздырғыштың бетіндегі тамақтың қалдықтарын тазалаңыз
Тұмшапеш жұмыс істеген кезде күйгеннің немесе пластиктің иісі шығады	Тұмшапеште пластик немесе термотұрақсыз ыдыс қолданылуда	Жоғары температураға арналған ыдысты қолданыңыз
Тұмшапеш дұрыс тамақ пісірмейді	Тұмшапештің есігі тамақ дайындаған кезде жи ашылады	Егер сіз дайындап жатқан тамақ аударуды талап етпейтін болса, онда тұмшапештің есігін жиі ашпаңыз. Егер сіз есікті жиі ашатын болсаңыз, онда ішкі температура құлайды, бұл тамақ дайындаудың нәтижесіне әсер ететін болады

Тасымалдау ережелері

1. Аспапты тасыған немесе тасымалдаған кезде тұмшапештің есігін және/немесе тұтқасын қолдануға болмайды.
2. Аспапты түпнұсқалық қаптамада тасу және тасымалдау керек.
3. Аспапты жүктегенде, жүктен түсіргенде өте сақ болу керек.

4. Тасу және тасымалдау алдында қаптаманың берік жабық екендігіне көз жеткізіңіз.
5. Аспапты қаптаманы бұзуы мүмкін сыртқы факторлардың (мысалы, ылғал, су ж.т.б.) әсерінен қорғау керек.
6. Тасу және тасымалдау кезінде аспапты соққыдан сақтау керек.

ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУГЕ ҚАТЫСТЫ КЕҢЕСТЕР

Берілген кейбір кеңестер сізге аспапты ыңғайлы пайдалануға беруге және электр энергиясын үнемдеуге көмектеседі.
1. Жылу өткізгіштігі жоғары қара және эмальданған ыдыстарды пайдаланыңыз.
2. Егер ол рецептте көрсетілген болса, тұмшапешті алдын-ала қыздырып алыңыз.
3. Тамақ дайындаған кезде тұмшапегтің есігін ашпаңыз.
4. Сіз екінші тамақты басқа деңгейге қойып, бір уақытта бірнеше тамақ пісіре аласыз.
5. Тамақты бірінің артынан бірін дайындаңыз. Тұмшапеш жылуын жоғалтпайды.
6. Тамақ дайындау уақыты аяқталғанға дейін тұмшапешті бірнеше минутқа өшіріңіз. Бұл жағдайда тұмшапештің есігін ашпаңыз.
7. Тамақ дайындаудың алдында қатырылған тамақ азықтарын ерітіп алыңыз.

ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ҚАУІПСІЗ КӘДЕГЕ АСЫРУ

1. Осы бұйымның құрамында қауіпті және тыйым салынған заттар жоқ. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығы туралы ЕК директивасының (WEEE) ережелерінің талаптарына сәйкес келеді.
2. Осы бұйым қайта өңделіп, екінші рет пайдаланыла алатын жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған.
3. Өз бұйымыңызды оның қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін басқа тұрмыстық қалдықтармен тастауға болмайды. Оны электрлік және электрондық жабдықтардың қалдықтарын қайта өңдеуге арналған жинақ орнына өткізу керек.

Жұмыс жасап болған бұйымдарды қайта өңдеу жолы арқылы қоршаған орта мен табиғи көздерді қорғауға көмектесуді сұраймыз.

Тасымалдау ережелері

1. Аспапты тасыған немесе тасымалдаған кезде тұмшапештің есігін және/немесе тұтқасын қолдануға болмайды.
2. Аспапты түпнұсқалық қаптамада тасу және тасымалдау керек.
3. Аспапты жүктегенде, жүктен түсіргенде өте сақ болу керек.



Шығарған ел –Түркия

Өндіруші:
«СЕРСИМ ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ ИБРАХИМ УСТАОГЛУ МЕХМЕТ УСТАОГЛУ КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ»,
Заңды мекен-жайы: Кайсери Сербест Бёлгеси Анбар SB Махаллеси Джадде Серсим ситеси KSR-125/130, Апатрман №17, Меликгази, Кайсери, Түрция

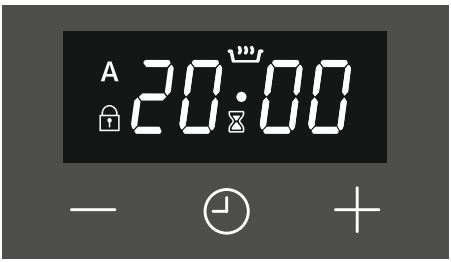
Өндіріс мекен-жай ы: Анбар Сербест Бёлге Махаллеси Кайсери Сербест Бёлге, 12 Джадде №17, Кайсери, Турция

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TICARET IBRAHIM USTAOGLU MEHMET USTAOGLU KOLLEKTIF SIRKETI»,
Заңды мекен-жайы: Kayseri Serbest Bolgesi, Anbar SB Mahallesi, 12 Cadde, Sersim Sitesi, KSR-125/130, Apartman №17, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Өндіріс мекен-жай ы: Anbar Serbest Bolge Mah. Kayseri Serbest Bolges 12. Cadde No: 17 Kayseri / TÜRKİYE

Кепілдік жағдай туындаған болса, авторландырылған қызмет көрсету орталықтарына жүгіну қажет. Сіздің қаладағы авторландырылған қызмет көрсету орталықтарының тізімі осы пай далану нұсқаулығында көрсетілген.

Жарамдылық мерзімі – 12 ай
Қыет мерзімі – 10 жыл
Дайындалған күні – өнімде нұсқалған

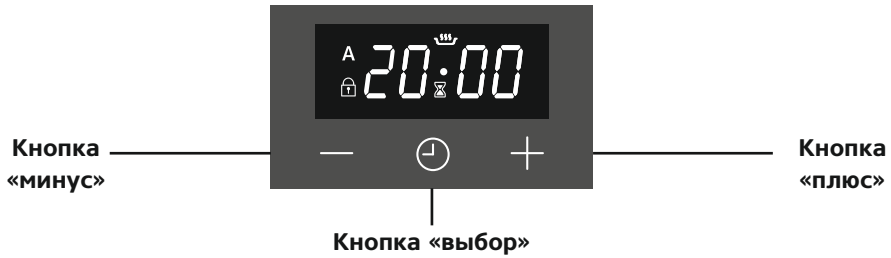


RU СЕНСОРНЫЙ ЦИФРОВОЙ ПРОГРАММАТОР 3-мя КНОПКАМИ

EN

KZ

СЕНСОРНЫЙ ЦИФРОВОЙ ПРОГРАММАТОР 3-х КНОПОЧНЫЙ



Цифровой программатор устанавливает часы, таймер реального времени (настройка момента включения, продолжительность приготовления и время отключения прибора) и таймер обратного отсчёта времени (мгновенное включение и отключение по истечении заданного времени). Программатор оснащён звуковым сигналом.

	Индикатор приготовления пищи: **Вкл.:** духовой шкаф работает в режиме приготовления пищи или готов к работе **Выкл.:** режим приготовления пищи отключен
	Таймер обратного отсчета времени: **Вкл.:** активен **Выкл.:** не активен
	Блокировка от детей: **Вкл.:** активна **Выкл.:** не активна
A	**Автоматический/полуавтоматический режим приготовления:** **Вкл.:** активен **Выкл.:** не активен
dur	Установка таймера обратного отсчета времени в автоматическом/полуавтоматическом режиме
End	Установка времени отключения духового шкафа(*) в автоматическом режиме

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

После первого подключения прибора к электросети, а также в случае отключения электроэнергии, следует установить текущее время суток.



1) После подключения духового шкафа к электрической сети на экране программатора замигают: буква A и цифры циферблата, при этом точка между ними останется неподвижной.



2) Нажмите сенсорную кнопку, цифры перестанут мигать, между ними замигает точка, над которой появится значок «приготовления пищи», значок A исчезнет с дисплея.

3) Сенсорными кнопками и установите время. Удерживайте кнопку — или + продолжительное время, чтобы цифры минут уменьшались (или увеличивались) быстрее.



4) Подтвердите заданное время нажатием на сенсорную кнопку ,либо оно будет сохранено автоматически в течение 5 секунд после последнего нажатия кнопок, на дисплее отобразятся последние введенные цифры времени, точка перестанет мигать.

5) Для исправления установленного времени необходимо одновременно удерживать (около 5 сек.) сенсорные кнопки — и + пока на дисплее не замигает точка . Далее сенсорными кнопками — и + можно исправить установленное время как указано выше (см.п.3,п.4).

Примечание: Установленное время суток нельзя исправить при включённом автоматическом/полуавтоматическом режиме приготовления духового шкафа.

Часы могут спешить или отставать в зависимости от напряжения сети, к которой подключен духовой шкаф. Данный случай не является неисправностью и не подлежит ремонту.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ



1) Режим блокировки включится автоматически в течение 30 секунд после последнего нажатия кнопок, на дисплее появится знак «блокировки»



Для отключения блокировки необходимо удерживать сенсорную кнопку в течении 5 секунд, прозвучит сигнал и знак исчезнет с дисплея.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА ОПОВЕЩЕНИЯ



1) Удерживайте сенсорную кнопку — (около 5 сек.) до появления на экране символов.



2) Сенсорными кнопками — и + осуществите выбор одного из 3-х звуков, подтвердите нажатием кнопки . Либо последний прослушанный сигнал будет автоматически установлен в течение 5 секунд после последнего нажатия кнопок.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ



1) Удерживайте сенсорную кнопку + (около 5 сек.) до появления на экране символов.



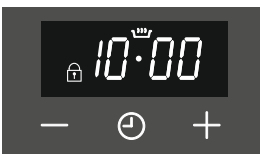
2) Сенсорными кнопками — и + выберите степень яркости экрана от 1 до 8, подтвердите нажатием кнопки . Либо последний выбранный уровень будет автоматически установлен в течение 5 секунд после последнего нажатия кнопок.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ В РЕЖИМЕ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет настроить время приготовления, по истечении которого прозвучит сигнал, но духовой шкаф будет продолжать работать при установленном режиме приготовления и температуре.

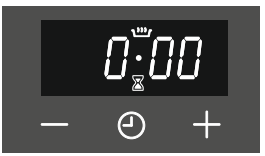
1)Перед включением таймера установите регуляторами необходимый режим приготовления блюда и температуру

2) Снимите блокировку с циферблата длительным нажатием на сенсорную кнопку





3) После снятия блокировки повторно нажмите кнопку 1 раз до появления на дисплее цифр таймера и мигающего значка .





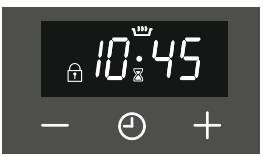
4) Сенсорными кнопками — и + установите необходимое время таймера, в течение которого блюдо будет готовиться. Время устанавливается с шагом 1 минута. Максимальное время установки 10 часов 00 минут.



5) Подтвердите заданное время таймера нажатием на сенсорную кнопку 3 раза либо время таймера будет сохранено автоматически в течение 5 секунд после последнего нажатия кнопки. На дисплее снова появится текущее время суток и значок таймера

6) С помощью кнопки можно проверить оставшееся время и при необходимости изменить его кнопками — и +

7) По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любую сенсорную кнопку, либо сигнал автоматически выключится через 5 минут. Символ таймера исчезнет с дисплея.





8) Духовой шкаф продолжит работать в установленном режиме приготовления пищи. Для его отключения необходимо регулятор температуры перевести в позицию **/«0»**, регулятор выбора режимов работы в позицию **/«P»**.

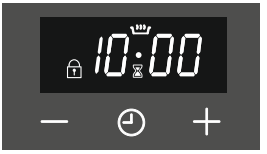
9) Таймер можно использовать в качестве будильника независимо от работы духового шкафа. Для этого установите таймер, отключив режим приготовления пищи и повернув ручку на 0°C.

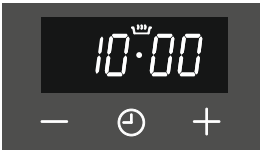
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЁТА ВРЕМЕНИ В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Данная функция позволяет настроить время приготовления, по истечении которого прозвучит сигнал и духовой шкаф отключится.

1) Перед установкой таймера установите регуляторами необходимый режим приготовления блюда и температуру.

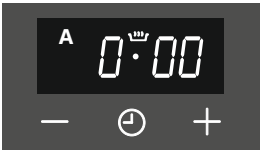
2) Снимите блокировку с циферблата длительным нажатием на сенсорную кнопку





3) После снятия блокировки повторно нажмите кнопку 2 раза до появления мигающих символов: **A** и **dur**. Через секунду появятся цифры таймера.





4) Сенсорными кнопками — и + установите необходимое время таймера в течение которого блюдо будет готовиться. Время устанавливается с шагом 1 минута. Максимальное время установки 10 часов 00 минут.

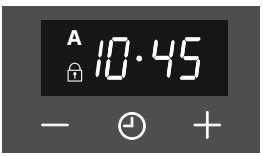


5) Подтвердите заданное время таймера нажатием на сенсорную кнопку 2 раза либо оно будет сохранено автоматически в течение 5 секунд после последнего нажатия кнопки. На дисплее снова появится текущее время суток и значок автоматического отключения **A**

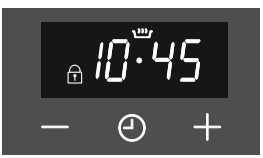


6) Чтобы проверить оставшееся время таймера, нажмите кнопку 2 раза до появления мигающих символов A и dur , через секунду на дисплее отобразится оставшееся время, при необходимости измените его кнопками — и +

7) По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на кнопки — и + , либо сигнал автоматически выключится через 5 минут.
При этом значок приготовления пищи погаснет , значок A будет мигать, духовка автоматически отключится.



8) Для перехода работы духового шкафа в ручной режим приготовления пищи нажмите на сенсорную кнопку , индикатор A погаснет, значок приготовления пищи появится на дисплее



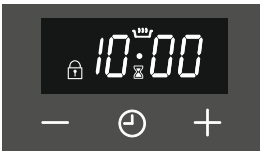
9) Для отключения духового шкафа необходимо регулятор температуры перевести в позицию • / **«0»**, регулятор выбора режимов работы в позицию • / **«P»**.

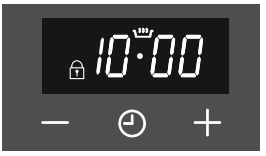
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА РЕАЛЬНОГО ВРЕМЕНИ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Данная функция позволяет настроить время, к которому блюдо должно быть приготовлено, прозвучит сигнал и духовой шкаф отключится.

1) Перед установкой таймера установите регуляторами необходимый режим приготовления блюда и температуру

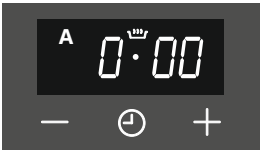
2) Снимите блокировку с циферблата длительным нажатием на сенсорную кнопку .





3) После снятия блокировки повторно нажмите кнопку 2 раза до появления мигающих символов: A и dur. Через секунду появятся цифры таймера.





4) Сенсорными кнопками — и + установите необходимое время таймера в течение которого блюдо будет готовиться. Время устанавливается с шагом 1 минута. Максимальное время установки 10 часов 00 минут.

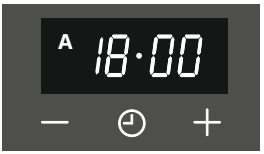


5) После установки таймера нажмите кнопку 1 раз до появления мигающих символов: A и End. Через секунду появятся цифры установки времени суток.





6) Сенсорными кнопками — и + установите необходимое время, к которому блюдо должно быть приготовлено.



Примечание: в примере, указанном в п.4, п.6, время приготовления указано 45 мин, время отключения 18:00, следовательно, духовой шкаф включится в 17:15)

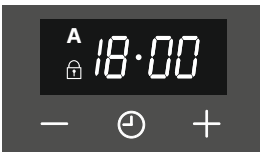
7) Подтвердите заданные настройки таймера и времени нажатием на сенсорную кнопку ◴ либо настройки будут сохранены автоматически в течение 5 секунд после последнего нажатия кнопки. На дисплее снова появится текущее время суток и значок автоматического отключения **A**



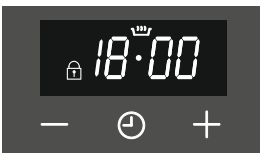
8) Чтобы проверить оставшееся время таймера, нажмите кнопку ◴ 2 раза до появления мигающих символов **A** и dur, через секунду на дисплее отобразится оставшееся время, при необходимости измените его кнопками — и +.

9) Чтобы проверить время, к которому блюдо должно быть приготовлено, нажмите кнопку ◴ 3 раза до появления мигающих символов **A** и End, через секунду на дисплее отобразится время, при необходимости измените его кнопками — и +.

10) По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопки — и +, либо сигнал автоматически выключится через 5 минут.
При этом значок приготовления пищи погаснет, значок A будет мигать, духовка автоматически отключится.



11) Для перехода работы духового шкафа в ручной режим приготовления пищи нажмите на сенсорную кнопку, индикатор A погаснет, значок приготовления пищи появится на дисплее



12) Для отключения духового шкафа необходимо регулятор температуры перевести в позицию ● / **«0»**, регулятор выбора режимов работы в позицию ● / **«P»**.

После продолжительного отключения электричества осуществляется возврат к заводским параметрам. При новом включении духового шкафа необходимо заново установить время, таймер и его тональность.