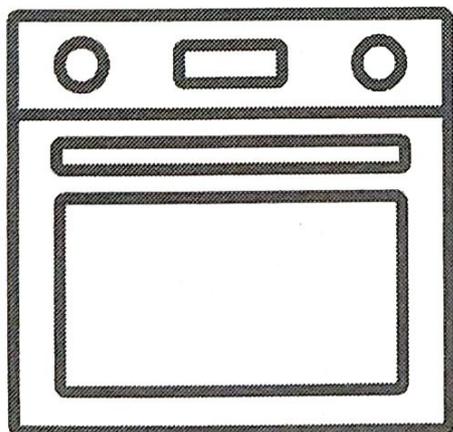


# DAUSCHER

**EN** Built-in Oven / User Manual

**KK** Ендірілген тұмшәпеш / Қолданушының нұсқаулығы

**RU** Встроенная духовка / руководство пользователя



**BO8-DIX-TURBO**

**Осы өнімді таңдағаныңыз үшін рақмет.**

Осы Қолданушы нұсқаулығы құрылғыны қолдану және күту бойынша нұсқауларды және қауіпсіздік туралы маңызды ақпаратты қамтиды.  
Құрылғыны қолданар алдында осы Қолданушы нұсқаулығын оқып шығыңыз да, оған болашақта жүгіну үшін сақтаңыз.

## МАЗМҰНЫ

1.ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ .....	4
1.1 Жалпы қауіпсіздік ескертулері .....	4
1.2 Қондыру ескертулері .....	6
1.3 Қолдану барысында .....	7
1.4 Тазалау және күту барысында .....	9
2.ҚОНДЫРУ ЖӘНЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН ДАЙЫНДАУ .....	10
2.1 Қондырушы үшін нұсқаулар .....	10
2.2 Тұмшاپешті орнату .....	10
2.3 Электр қосылыстар және қауіпсіздік .....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.ӨНІМДІ ҚОЛДАНУ .....	14
4.1 Пешті басқару тетіктері .....	14
4.2 Пісіру кестесі .....	15
4.3 Керек-жарақтар .....	18
5.ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ .....	19
5.1 Тазалау .....	19
5.2 Техникалық қызмет көрсету .....	21
6.АҚАУЛАРДЫ ТАБУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ .....	22
6.1 Ақауларды табу .....	22
6.2 Тасымалдау .....	22

Белгіше	Түр	Мәні
	ЕСКЕРТУ	Қатты жарақаттың немесе өлімнің қаупі
	ЭЛЕКТР СОҚҚЫНЫҢ ҚАУПІ	Қауіпті кернеудің қаупі
	ӨРТ	Ескерту; Өрттің қаупі / тез тұтанғыш материалдар
	САҚ БОЛЫҢЫЗ	Жарақаттың немесе мүлік зақымдалуының қаупі
	МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ / ЕСКЕРТПЕ	Жүйені дұрыс қолдану

## 1. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

- Құрылғыны қолданар алдында барлық нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз да, оларды қажет болған жағдайда ақпарат үшін ыңғайлы жерде сақтаңыз.
- Осы нұсқаулық бірнеше модель үшін дайындалды, сол себепті сіздің құрылғыңыздың осында сипатталған сипаттамаларының кейбіреуілері болмауы мүмкін. Сол себепті қолдану нұсқаулығын оқыған кезінде кейбір суреттерге ерекше назар аудару маңызды болып табылады.

### 1.1 ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕСКЕРТУЛЕРІ

- Осы құрылғыны 8 жастан үлкен балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл қабілеттері төмен немесе тәжірибелері мен білімдері жеткіліксіз адамдар құрылғыны қауіпсіз түрде қолдануға қатысты нұсқаулық немесе бақылау болса және туындауы мүмкін қауіп-қатерлерді түсінсе қолдана алады. Балалардың құрылғымен ойнауына тыйым салынады. Балалар қадағалаусыз құрылғыны тазаламауы және күтпеуі тиіс.

**⚠️ ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны және оның ашық бөліктерін қолданған кезінде олар ыстық болып кетеді. Қыздыру элементтеріне тиіп кетпес үшін, сақ болу керек. Үнемі қадағалаусыз 8 жастан төмен балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.

**⚠️ ЕСКЕРТУ:** Өрттің шығу қаупі: Пісіру беттерінде нәрселерді сақтамаңыз.

**⚠️ ЕСКЕРТУ:** Егер беті жарылса, электр соққыны болдырмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.

- Құрылғыны сыртқы таймер немесе бөлек

қашықтықтан басқару жүйесі арқылы қолданбаңыз.

- Қолдану барысында құрылғы қызады. Пештің ішіндегі қыздыру элементтеріне тиіп кетпес үшін сақ болу керек.
- Қолдану барысында қысқа уақыт өткеннен кейін тұтқаларының ыстық болуы мүмкін.
- Пештің беттерін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштар мен тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Олар беттерді сызып алу мүмкін және бұл есік шынысының сынып қалуына немесе беттердің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны тазалау үшін бутазартқыштарды қолданбаңыз.

**⚠️ ЕСКЕРТУ:** Электр тоғының соғу қаупін болдырмау үшін шамды ауыстырар алдында құрылғының өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

**⚠️ САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Пісіру немесе гриль жасау кезінде қолжетімді бөліктерінің ыстық болуы мүмкін. Құрылғыны пайдаланған кезде оған жас балаларды жақындатпаңыз.

- Құрылғы барлық қолданбалы жергілікті және халықаралық стандарттар мен ережелерге сәйкес өндірілді.
- Техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстарын тек рұқсаты бар сервистік техниктер орындауы керек. Рұқсаты жоқ техниктер орындайтын қондыру және жөндеу жұмыстары қауіпті болуы мүмкін. Құрылғының сипаттамаларын қандай да болсын тәсілмен өзгертуге немесе түрлендіруге болмайды. Сәйкес келмейтін пісіру бетінің шектеулері жазатайым оқиғаларға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны қосар алдында жергілікті тарату

жағдайлары (электр кернеуі және жиілігі және/ немесе газдың сипаты және газдың қысымы) мен құрылғы икемдеулерінің үйлесімділігіне көзіңізді жеткізіңіз. Осы құрылғының сипаттамалары заттаңбада көрсетілген.

**⚠ САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Осы құрылғы тек тамақ пісіру үшін арналған және тек үйдің ішіндегі тұрмыстық қолдану үшін жарамды болады. Оны тұрмыстық емес, коммерциялық ортада немесе бөлмені жылыту үшін қолдану сияқты басқа мақсаттарға немесе басқа қолданыстарға пайдалануға болмайды.

- Құрылғыны көтеру немесе қозғалту үшін пеш есігін пайдаланбаңыз.
- Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін барлық мүмкін болатын шаралар қолданылды. Шыны сынып кетуі мүмкін болғандықтан, сызылып кетуді болдырмас үшін тазалау кезінде сақ болу керек. Шыныны жарақтармен ұруға немесе соғуға болмайды.
- Қондыру барысында қуат беру баусымы шырмаланбағанын немесе зақымдалмағанын тексеріңіз. Қуат беру баусымы зақымдалған болса, қауіп-қатерді болдырмас үшін оны өндіруші, оның сервистік агенті немесе ұқсас білікті мамандар алмастыруы тиіс.
- Балалардың пештің есігіне шығуына немесе ол ашық тұрғанда оған отыруына жол бермеңіз.
- Балалар мен жануарларды осы құрылғыға жақындатпаңыз.

## 1.2 ҚОНДЫРУ ЕСКЕРТУЛЕРІ

- Құрылғы толығымен қондырылғанша оны қоспаңыз.

- Құрылғыны рұқсаты бар техник қондыруы қажет. Өндіруші рұқсаты жоқ адамдардың ақаулы орнатуы мен қондыруы салдарынан болуы мүмкін зақымдалулар үшін жауапты болмайды.
- Құрылғының қаптамасын шешкен кезінде, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанын тексеріңіз. Ақаулықтар болған жағдайда құрылғыны қолданбаңыз және білікті сервистік агентпен бірден хабарласыңыз. Қаптау үшін қолданылған материалдар (нейлон, степлер, пенопласт және т.б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін және оны бірден жинап, лақтырып тастау керек.
- Құрылғыны қоршаған орта жағдайларынан қорғаңыз. Оны күннің көзіне, жаңбырға, қарға, шаң-тозаңға немесе шамадан артық ылғалдыққа ұшыратуға болмайды.
- Құрылғының жан-жағындағы материалдар (яғни шкафтар) 100°C минималды температураға тезе алуы тиіс.
- Қызып кетпес үшін құрылғыны сәнді есіктің артына орнатуға болмайды.

## 1.3 ҚОЛДАНУ БАРЫСЫНДА

- Пешті алғаш қолданған кезде аздап иіс сезуіңіз мүмкін. Бұл мүлдем қалыпты жағдай және жылытқыш элементтеріндегі оқшаулағыш материалдардан туындайды. Пешті бірінші рет қолданар алдында оны бос қалдырып, максимум температурада 45 минутқа қосуды ұсынамыз. Өнім орнатылған орта жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз.
- Пісіру кезінде немесе одан кейін пештің есігін ашқан кезде абай болыңыз. Пештен шыққан ыстық будан күйіп қалуға болады.

- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезінде оның ішіне немесе қасына тез тұтанатын немесе жанғыш материалдарды қоймаңыз.
  - Пештегі тағамды алғанда және ауыстырғанда әрқашан пешке арналған қолғаптарды пайдаланыңыз.
  - Ешбір жағдайда пешті алюминий фольгамен орауға болмайды, себебі қызып кетуі мүмкін.
  - Пісіру кезінде пештің негізіне тікелей ыдыстарды немесе пісіру науаларын қоюға болмайды. Негізі қызып кетіп, өнімге зақым келтіруі мүмкін.
- ⓘ ⚠** Қатты немесе сұйық майлармен тамақ пісірген кезінде, пешті қараусыз қалдырмаңыз. Олар қатты қызу жағдайларында тұтанып кетуі мүмкін. Майдың себебінен шыққан отқа суды ешқашан құймаңыз, оның орнына пешті сөндіріп, табаны қақпақпен немесе отқа қарсы жабынмен жабыңыз.
- Егер өнім ұзақ уақыт бойы қолданылмаса, негізгі басқару сөндіргішін өшіріп қойыңыз.
  - Құрылғы қолданылмаған кезінде, құрылғының реттеу тұтқалары “0” (тоқтау) қалпында тұрғанын тексеріңіз.
  - Науалар тартылған кезде көлбеу болады. Пештен шығарып жатқанда ыстық тағамды төгіп алмау немесе құлатпау үшін абай болыңыз.
  - Пештің есігі ашық тұрған кезде оған ештеңе қоймаңыз. Бұл пештің тепе-теңдігін бұзуы немесе есікті зақымдауы мүмкін.
  - Құрылғыға немесе оның тұтқаларына сүлгілерді, майлықтарды немесе киімдерді іліп қоймаңыз.

#### 1.4 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ БАРЫСЫНДА

- Тазалауды немесе күтуді орындау алдында құрылғы желіден ажыратылғанын тексеріңіз.
- Басқару тақтасын тазалау үшін реттеу тұтқаларын алып тастамаңыз.
- Құрылғының тиімділігі мен қауіпсіздігін сақтау үшін түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді қолданған және қажеттілік туындаған жағдайда біздің рұқсаты бар сервистік агенттерімізді шақырған жөн.

#### Ескі құралды кәдеге жарату



Өнімнің бетіндегі немесе оның қаптамасындағы осы символ осы өнімді тұрмыстық қалдық ретінде санауға келмейтінін білдіреді. Оның орнына оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау бекеттеріне апару керек. Осы өнім дұрыс кәдеге жаратылғанын қамтамасыз ету арқылы сізге осы өнімнің қалдықтарын талапқа сай емес өңдеудің кесірінен болатын қоршаған орта мен адамның денсаулығы үшін ықтимал жағымсыз салдарын болдырмауға көмектеседі. Осы өнімді қайта өңдеу үшін толығырақ ақпаратты алу үшін өзіңіздің жергілікті кеңсемен, өзіңіздің тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату қызметімен немесе осы өнімді сатып алған бөлшектік сатушымен хабарласыңыз.

## 2. ҚОНДЫРУ ЖӘНЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН ДАЙЫНДАУ

**⚠ ЕСКЕРТУ :** Осы құрылғыны тек рұқсаты бар қызмет көрсету адамы немесе білікті техник қана осы нұсқаулықтағы нұсқауларға және жергілікті қолданыстағы ережелерге сай қондыра алады.

- Дұрыс емес қондыру залалға және зақымға әкелуі мүмкін және ол үшін өндіруші жауапты болмайды және кепілдік жарамсыз болады.
- Қондырудың алдында жергілікті тарату жағдайлары (электр кернеуі және жиілігі) мен құрылғы икемдеулерінің үйлесімділігіне көзіңізді жеткізіңіз. Осы құрылғы үшін икемдеу жағдайлары заттаңбада көрсетілген.
- Қолдану елінде қолданыстағы заңдарды, бұйрықтарды, директиваларды және стандарттарды сақтау қажет (қауіпсіздік ережелері, ережелерге сәйкес талапқа сай қалдықтарды кәдеге жарату және т.б.).
- Егер өнімде алынбалы сөре бағыттаушылары болса (тор сөрелер) және пайдаланушы нұсқаулығында йогурт сияқты рецепттер болса, торларды алып тастау қажет, сонда пеш белгіленген пісіру режимінде жұмыс істейтін болады. Тор сөрелі жою бойынша ақпарат ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ бөлімінде қамтылған.

### 2.1 Қондырушы үшін нұсқаулар

#### Жалпы нұсқаулар

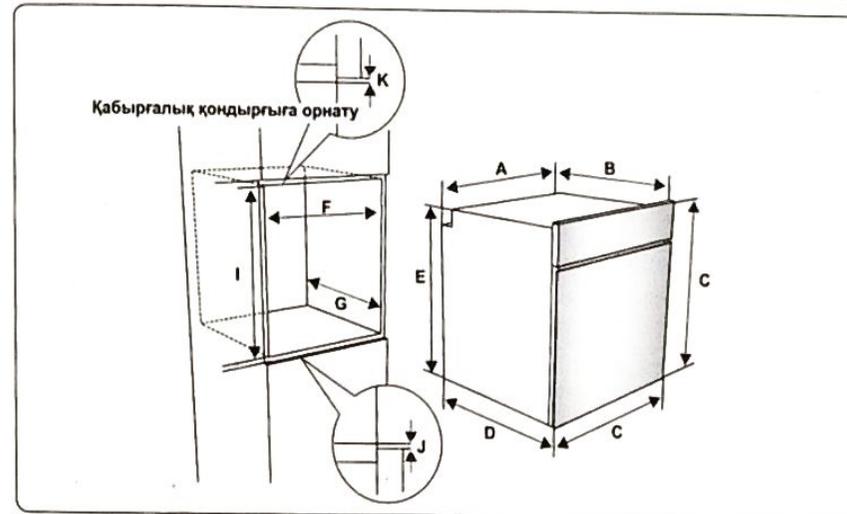
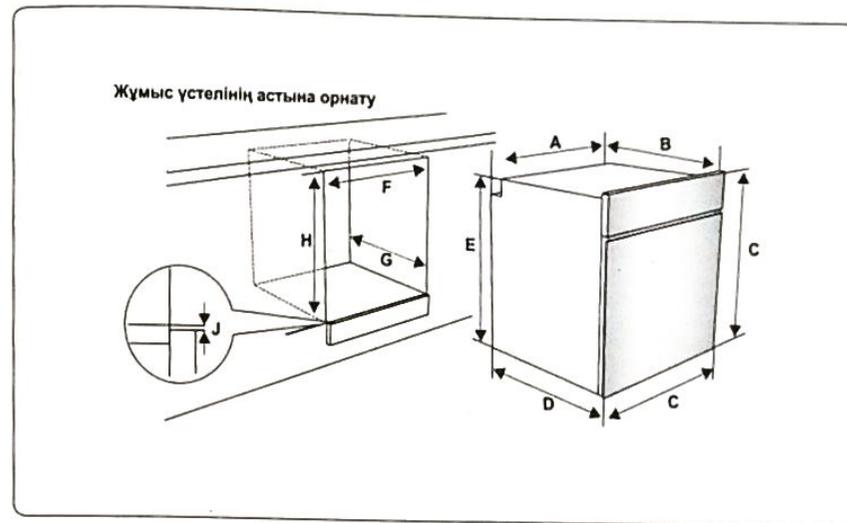
- Құрылғыдан және оның жарақтарынан қаптау материалдарын алып тастағаннан кейін құрылғының зақымдары жоқ екендігін тексеріп шығыңыз. Қандай да бір зақым бар деп күдіктенсеңіз, оны қолданбаңыз және бірден рұқсаты бар қызмет көрсету адамына немесе білікті техникке хабарлаңыз.
- Жақын жерде тұтанып кетуі мүмкін перделер, май, мата және т.б. сияқты тез тұтанатын немесе жанатын материалдар жоқ екендігіне көзіңізді жеткізіңіз.

- Құрылғының жан-жағындағы үстіңгі тақтайы және жиһаз 100°C артық температураларға төзетін материалдардан жасалуы тиіс.
- Құрылғыны дәл ыдыс-аяқ жуатын машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуу машинасының немесе кір кептіргішінің үстіне қондыруға болмайды.

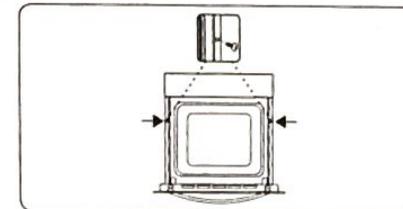
### 2.2 ТҮМШАПЕШТІ ОРНАТУ

Құрылғылар орнатуға арналған жиынтықтармен жабдықталған және оларды тиісті өлшемдермен жұмыс үстеліне орнатуға болады. Плитаны және түмшапешті орнатудың өлшемдері төменде келтірілген.

<b>A (мм)</b>	557	<b>мин./макс F (мм)</b>	560/580
<b>B (мм)</b>	550	<b>мин. G (мм)</b>	555
<b>C (мм)</b>	595	<b>мин. H/I (мм)</b>	600/590
<b>D (мм)</b>	575	<b>мин. J/K (мм)</b>	5/10
<b>E (мм)</b>	576		



Электрлік қосылымдарды жасағаннан кейін, түмшапешті алға қарай итеріп, шкафқа салыңыз. Түмшапештің есігін ашып, пештің жақтауында орналасқан тесіктерге 2 бұранданы салыңыз. Өнім жақтауы шкафтың ағаш бетіне тиіп тұрған кезде, бұрандаларды қатайтыңыз.



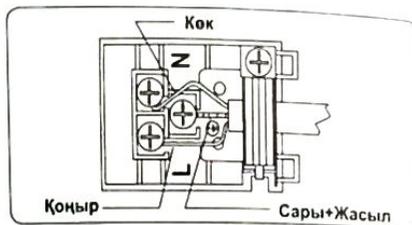
## 2.3 ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫСТАР ЖӘНЕ ҚАУІПСІЗДІК

**⚠ ЕСКЕРТУ:** Осы құрылғының электр қосылымын тек рұқсаты бар қызмет көрсету адамы немесе білікті техник қана осы нұсқаулықтағы нұсқауларға және жергілікті қолданыстағы ережелерге сай орындай алады.

**⚠ ЕСКЕРТУ: ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**

- Құрылғыны электр қуат көзіне қосар алдында құрылғының кесімді кернеуін (құрылғының нәлінде басылған) қолжетімді электр желісінің кернеуіне сәйкестікке тексеру қажет және электр желісінің электр сымдары құрылғының рұқсат етілген қуаттылығына (ол да нәлде көрсетілген) төзе алуы тиіс.
- Қондыру барысында оқшауланған шоғырсымдар қолданылуы тиіс. Дұрыс емес қосылыс құрылғыны зақымдауы мүмкін. Егер желілік шоғырсым зақымдалған болса және оны ауыстыру қажеттілігі болса, осыны білікті адам орындауы тиіс.
- Адаптерлерді, тармақтағышты және/немесе ұзартқышты қолданбаңыз.
- Қуат баусымын құрылғының ыстық бөліктерінен алыс ұстау керек және оны бүгуге немесе қысуға болмайды. Керісінше, баусым зақымдалып, қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Егер құрылғы айыр арқылы желіге қосылмаса, қауіпсіздік ережелерін сақтау үшін барлық полюсті ажыратқышты (кем дегенде 3 мм контакт қадамы бар) қолдану қажет.
- Құрылғы 220-240 В қуат көзіне арналған, егер сіздің қуат көзіңіз басқаша болса, өкілетті қызмет көрсетушіге немесе білікті электрлікке хабарласыңыз.
- Қуат кабелі (H05VV-F) құрылғы корпусының алдыңғы жағында тұрса да, оны құрылғыға қосу үшін жеткілікті болуы керек.
- Барлық қосылыстар дұрыстап тартылғанын тексеріңіз.
- Қуат беру шоғырсымын шоғырсым қысқышына бекітіп, содан кейін қапқақты жабыңыз.
- Бөліп таратқыш қалқанының

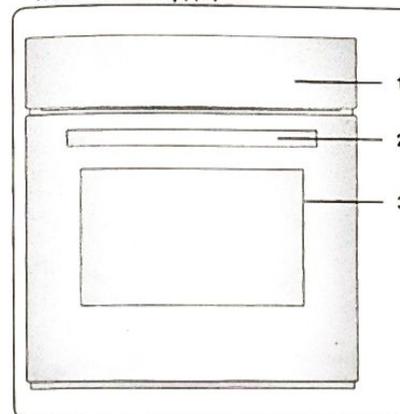
қосылысы бөліп таратқыш қалқанының ішіне орналастырылады.



## 3. ӨНІМНІҢ СИПАТТАМАЛАРЫ

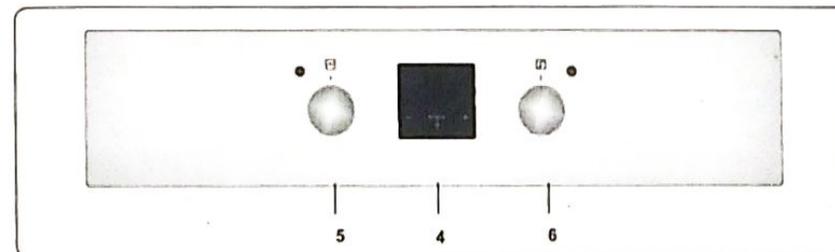
**ⓘ Імаңызды ақпарат:** Өнімнің ерекшеліктері әртүрлі болуы мүмкін және сіздің құрылғыңыздың сыртқы түрі төмендегі суреттерде көрсетілгендерден өзгеше келуі мүмкін.

Компоненттердің тізі



1. Басқару тақтасы
2. Пеш есігінің тұтқасы
3. Пеш есігі

Басқару тақтасы



4. Таймер
5. Пеш функциясын басқару тетігі
6. Пештің термостат тетігі

## 4. ӨНІМДІ ҚОЛДАНУ

### 4.1 ПЕШТІ БАСҚАРУ ТЕТІКТЕРІ

#### Пеш функциясын басқару тетігі

Тетікті қалаған пісіру функциясының сәйкес таңбасына бұраңыз. Өртүрлі функциялардың толық деректерін «Пеш функциялары» бөлімінен қараңыз.

#### Пештің термостат тетігі

Пісіру функциясын таңдағаннан кейін қалаған температураны орнату үшін осы тетікті бұраңыз. Термостат пешті қыздыру немесе температураны жүзеге асыру әрекетін орындап жатқанда пештің термостат шамы жанады.

#### Пеш функциялары



**Пеш шамы:** Тек пеш шамы ғана қосылады. Ол пісіру функциясы барысында қосулы болады.



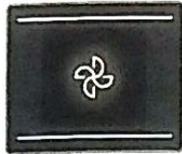
**Мұзын еріту функциясы:** Пештің ескерту шамдары қосылады және желдеткіш жұмыс істеуді бастайды. Мұзын еріту

функциясын қолдану үшін мұздатылған тағамды пештің төменгі жақтан үшінші ұяшықтағы сөресіне қойыңыз. Мұзы еритін тағамның астына түзілген суды жинау үшін пешке арналған науаны қою ұсынылады. Бұл функция тағамды пісірмейді немесе әзірлемейді, тек оны ерітуге көмектеседі.



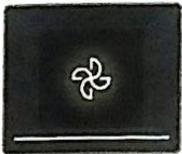
**Статикалық пісіру функциясы:** Пештің термостаты мен ескерту шамдары қосылады және төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері жұмыс істеуді

бастайды. Статикалық пісіру функциясы тағамның тегіс пісірілуін қамтамасыз ету үшін ыстық бөледі. Бұл кондитерлік өнімдерді, торттарды, паста, лазанья және пицца пісіруге қолайлы. Пешті 10 минутқа алдын ала қыздырып алу ұсынылады және бұл функция кезінде бір сөрені ғана қолданған жөн.



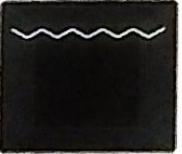
**Желдеткіш функциясы:** Пештің термостаты мен ескерту шамдары қосылады және жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері

мен желдеткіш жұмыс істеуді бастайды. Бұл функция кондитерлік өнімдерді әзірлеуге қолайлы. Пісіру пештегі төменгі және жоғарғы элементтер арқылы ғана орындалады және ауа айналымын беретін желдеткіш арқылы тағамға аздаған қызарған әсер беріледі. Пешті шамамен 10 минутқа алдын ала қыздыру ұсынылады.



**Төменгі қыздыру және желдеткіш функциясы:** Пештің термостаты мен ескерту шамдары қосылады және төменгі қыздыру

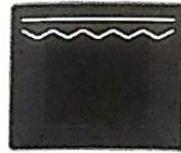
элементі мен желдеткіш жұмыс істеуді бастайды. Желдеткіш пен төменгі қыздыру функциясы қысқа уақыт ішінде пицца сияқты тағамды тегіс пісіруге қолайлы. Желдеткіш пештің қызуын тегіс таратады, ал төменгі қыздыру элементі тағамды пісіреді. Пешті шамамен 10 минутқа алдын ала қыздыру ұсынылады.



**Гриль әзірлеу функциясы:** Пештің термостаты мен ескерту шамдары қосылады және гриль қыздыру элементі жұмыс істеуді

бастайды. Бұл функция пештің жоғарғы сөрелерінде тағамдарды грильде әзірлеу және қызартып әзірлеу үшін қолданылады. Тағамның жабысып қалмауы үшін сым торына аздап май жағыңыз және тағамды тордың ортасына салыңыз. Майдың кез келген тамшыларын ұстап қалу үшін әрқашан астына науаны қойыңыз. Пешті шамамен 10 минутқа алдын ала қыздыру ұсынылады.

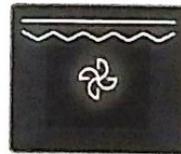
**Ескерту:** Гриль әзірлеу кезінде пеш есігін жабу және пеш температурасын 190°C-қа реттеу керек.



**Грильді жылдамырақ әзірлеу функциясы:** Пештің термостаты мен ескерту шамдары қосылады және

гриль және жоғарғы қыздыру элементтері жұмыс істеуді бастайды. Бұл функция тағамды грильде жылдамырақ әзірлеу және ет сияқты үлкенірек тағам бөлігін грильде әзірлеу үшін қолданылады. Пештің жоғарғы сөрелерін пайдаланыңыз. Тағамның жабысып қалмауы үшін сым торына аздап май жағыңыз және тағамды тордың ортасына салыңыз. Майдың кез келген тамшыларын ұстап қалу үшін әрқашан астына науаны қойыңыз. Пешті шамамен 10 минутқа алдын ала қыздыру ұсынылады.

**Ескерту:** Гриль әзірлеу кезінде пеш есігін жабу және пеш температурасын 190°C-қа реттеу керек.



**Қосарланған гриль және желдеткіш функциясы:** Пештің термостаты мен ескерту шамдары қосылады және гриль, жоғарғы

қыздыру элементтері мен желдеткіш жұмыс істеуді бастайды. Бұл функция тағамның қалың бөлігін грильде жылдамырақ әзірлеу және үлкенірек тағам бөлігін грильде әзірлеу үшін қолданылады. Жоғарғы қыздыру элементтері мен гриль пеште пісіру үшін желдеткішпен бірге қуат алады. Пештің жоғарғы сөрелерін пайдаланыңыз. Тағамның жабысып қалмауы үшін сым торына аздап май жағыңыз және тағамды тордың ортасына салыңыз. Майдың кез келген тамшыларын ұстап қалу үшін әрқашан астына науаны қойыңыз. Пешті шамамен 10 минутқа алдын ала қыздыру ұсынылады.

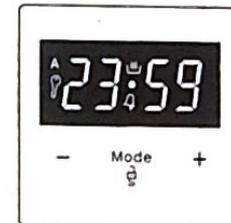
**Ескерту:** Гриль әзірлеу кезінде пеш есігін жабу және пеш температурасын 190°C-қа реттеу керек.

### 4.2 ПІСІРУ КЕСТЕСІ

Функциясы	Тағамдар			
Статикалық	Қатпарлы қамыр	2-3-4	170-190	35-45
	Торт	2-3-4	170-190	30-40
	Печенье	2-3-4	170-190	30-40
	Гуляш	2	175-200	40-50
Желдеткіш	Тауық	2-3-4	200	45-60
	Қатпарлы қамыр	2-3-4	170-190	25-35
	Торт	2-3-4	150-170	25-35
	Печенье	2-3-4	150-170	25-35
Грильде әзірлеу	Гуляш	2	175-200	40-50
	Тауық	1 - 2	200	45-60
	Грильде әзірленген тефтели	5	200	10-15
	Тауық	*	190	50-60
Грильде әзірлеу	Жаншылған ет	4-5	200	15-25
	Бифштекс	4-5	200	15-25

\*Қолжетімді болса, қуырылған тауық шпалжаларымен пісіріңіз.

#### Сандық сенсорлық таймерді пайдалану



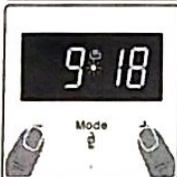
Функция сипаттамасы	
A	Автоматты пісіру
☰	Қолмен пісіру
🔑	Батырманы бұғаттау
↶	Кері санау
Mode	MODE функциясы
-	Таймерді азайту
+	Таймерді арттыру
23 59	Таймердің дисплейі

### Уақыпты реттеу

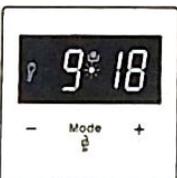
Уақыт пешті пайдалануды бастау алдында орнатылуы қажет. Қуат байланысынан кейін дисплейде «A» және «00:00» немесе «12:00» таңбасы жыпылықтайды.



1. Перне құлпын өшіру үшін «MODE» түймесін 2 секунд бассаңыз, экранның ортасындағы нүкте жыпылықтай бастайды.



2. Нүкте жыпылықтай бастайтын уақытты «+» және «-» пернелерімен реттеңіз.



3. Бірнеше секундтан кейін нүктенің жыпылықтауы тоқтап, жанған күйде қалады.

Батырманы бұғаттау  
Таймер 7 секунд пайдаланылмағаннан кейін перне құлпы автоматты түрде белсендіріледі. «A» таңбасы пайда болады және жанған

күйде қалады. Таймер түймелерін құлыптан босату үшін «MODE» түймесін 2 секунд басып тұрыңыз. Одан кейін қажетті жұмыс орындалуы мүмкін.

### Дыбыстық ескерту уақытын реттеу

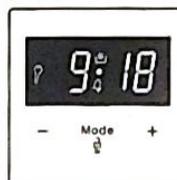
Дыбыстық ескерту уақытын «00:00» және «23:59» сағат аралығындағы уақытқа орнатылуы мүмкін. Дыбыстық ескерту уақыты тек ескерту мақсаттарына арналған. Бұл функциямен пеш белсендірілмейді.



1. «MODE» түймесін басыңыз. «A» таңбасы жыпылықтай бастайды және «000» көрсетіледі.



2. «A» жыпылықтаған кезде «+» және «-» пернелері көмегімен қажетті уақыт мерзімін таңдаңыз.



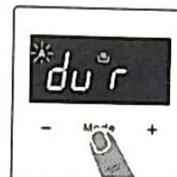
3. «A» таңбасы жанған күйлі қалады, уақыт сақталады және ескерту орнатылады.

Таймер нөлге жетсе, дыбыстық ескерту шығады және дисплейінде «A» таңбасы жыпылықтайды. Дыбыстық ескертуді тоқтату үшін пернені басыңыз. «MODE» түймесін 2 секунд бассаңыз, «A» таңбасы жоғалады және сағат көрсетіледі.

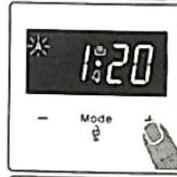
### Жартылай автоматты уақытты реттеу (пісіру уақыты)

Бұл функция бекітілген уақыт мерзімінде пісіруге көмектеседі. 0-10 сағат аралығында уақыт ауқымын орнатуға болады. Тағамды пісіруге дайындап, оны пешке салыңыз.

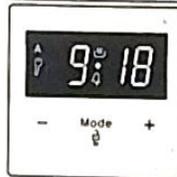
1. Қажетті пісіру функциясы мен температурасын басқару тұтқалары көмегімен таңдаңыз.



2. Дисплей экранында «dur» таңбасы пайда болғанша «MODE» түймесін басыңыз. «A» таңбасы жыпылықтайды.



3. Қажетті пісіру уақыты мерзімін «+» және «-» пернелерімен таңдаңыз.



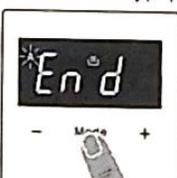
4. Экранда ағымдағы уақыт қайта пайда болады және «A» және «☰» таңбалары жанған күйде қалады.

Таймер нөлге жетсе, пеш өшеді және дыбыстық ескерту шығады. «A» таңбалары жыпылықтайды. Қос басқару тұтқасын «0» күйіне бұрап, ескерту дыбысын тоқтату үшін таймердегі кез келген пернені басыңыз. «MODE» түймесін 2 секунд бассаңыз, «A» таңбасы жоғалады және таймер қолмен функциясына кері ауысады.

### Жартылай автоматты уақытты реттеу (аяқтау уақыты)

Пісіру орнатылған уақытта аяқталуы үшін осы функция пешті автоматты түрде іске қосады. Ағымдағы күн уақытынан кейін аяқталу уақытын 10 сағатқа дейін орната аласыз. Тағамды пісіруге дайындап, оны пешке салыңыз.

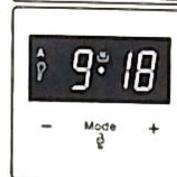
1. Қажетті пісіру функциясы мен температурасын басқару тұтқалары көмегімен таңдаңыз.



2. Дисплей экранында «end» таңбасы пайда болғанша «MODE» түймесін басыңыз. «A» және ағымдағы күн уақыты жыпылықтайды.



3. Қажетті аяқтау уақытын орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз.



4. Экранда ағымдағы уақыт қайта пайда болады, «A» және «☰» таңбалары жанған күйде қалады.

Таймер нөлге жетсе, пеш өшеді және дыбыстық ескерту шығады. «A» таңбасы жыпылықтайды. Қос басқару тұтқасын «0» күйіне бұрап, дыбысты тоқтату үшін таймердегі кез келген пернені басыңыз. «MODE» түймесін 2 секунд бассаңыз, «A» таңбасы жоғалады және таймер қолмен функциясына кері ауысады.

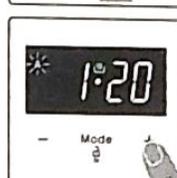
### Толық автоматты бағдарламалау

Белгілі бір уақыт мерзімінен кейін және белгілі бір ұзақтық үшін пісіруді бастау үшін осы функция қолданылады. Ағымдағы күн уақытынан кейін 23 сағат және 59 минут дейінгі уақытты орнатуға болады. Тағамды пісіруге дайындап, оны пешке салыңыз.

1. Қажетті пісіру функциясы мен температурасын басқару тұтқалары көмегімен таңдаңыз.



2. Экранда «dur» таңбасы пайда болғанша «MODE» түймесін басыңыз. «A» таңбасы жыпылықтайды.



3. Қажетті пісіру уақыты мерзімін «+» және «-» пернелерімен таңдаңыз.



**4. Экранда «end» таңбасы пайда болғанша «MODE» түймесін басыңыз. Уақыт және «А» таңбалары жыпылықтайды.**



**5. Қажетті аяқтау уақытын «+» және «-» пернелерімен таңдаңыз. «Ш» таңбасы жоғалады. Ағымдағы күн уақытына пісіру мерзімін қосыңыз. Бұдан кейін 23 сағат және 59 минут дейінгі уақытты орнатуға болады.**



**6. Экранда ағымдағы уақыт қайта пайда болады және «А» таңбалары жанған күйде қалады.**

Пайдалану уақыты есептеледі және пеш автоматты түрде іске қосылады. Экранда «Ш» таңбасы қайта пайда болады, орнатылған аяқтау уақытында пісіру аяқталады. Таймер нөлге жетсе, пеш өшеді, дыбыстық ескерту шығады және «А» таңбалары жыпылықтайды. Қос басқару тұтқасын «0» күйіне бұрап, дыбысты тоқтату үшін кез келген пернені басыңыз. Таңба жоғалады және таймер қолмен функциясына кері ауысады. «MODE» түймесін 2 секунд бассаңыз, «А» таңбасы жоғалады және таймер қолмен функциясына кері ауысады.

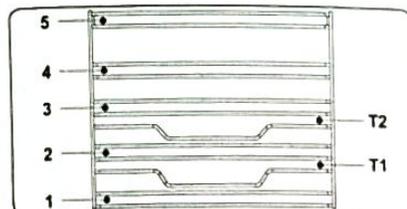
#### Дыбысты реттеу

Дыбыстық ескертудің дыбыс деңгейін реттеу үшін ағымдағы күн уақыты көрсетілген кезде «+» және «-» пернелерін бассаңыз, экранның ортасындағы нүкте жыпылықтай бастайды. Ағымдағы сигнал дыбысын көрсету үшін «MODE» түймесін басыңыз. Бұдан кейін «-» түймесін басқан сайын басқа сигнал естіледі. Сигнал дыбыстарының үш түрі бар. Қажетті дыбысты таңдаңыз және басқа түймелерді баспаңыз. Қысқа уақыттан кейін таңдалған дыбыс сақталады.

### 4.3 КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

#### EasyFix торлы текшесі

Алғашқы пайдалану алдында аксессуарларды жылы сумен, жуғыш қоспамен және жұмсақ шүберекпен мұқият тазалаңыз.



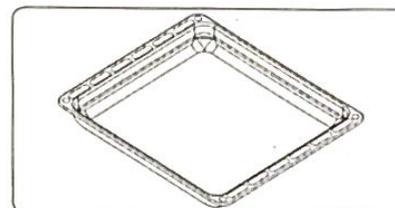
- Аксессуарды пеш ішіндегі тиісті орнына салыңыз.
- Желдеткіш қақпағы мен аксессуарлардың арасына кемінде 1 см бос орын қалдырыңыз.
- Пештен ыдыстарды және/немесе аксессуарларды алу кезінде абайлаңыз. Ыстық тамаққа немесе аксессуарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Аксессуарлар ыстыққа майысуы мүмкін. Олар суыған соң бастапқы қалпына келеді.
- Науалар мен сым текшелерді 1 және 5 аралығындағы кез келген текшеге қоюға болады.
- Телескоптық сырғымаларды T1, T2, 3, 4 және 5 деңгейлеріне қоюға болады.
- 3-деңгей бір деңгейде тамақ пісіруге ыңғайлы.
- T2 деңгейі телескоптың сырғымалармен бір деңгейде тамақ пісіруге ыңғайлы.
- Істікте қақтауға арналған сым тор 3-деңгейге орналастырылуы керек.
- T2 деңгейі телескоптық сырғымамен істікте қақтау сым торын орналастыру үшін пайдаланылады.

\*\*\*\*Керек-жарақтар сатып алынған үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

#### Терең науа

Терең науа бұқтырылған тағамдарды пісіру үшін өте қолайлы.

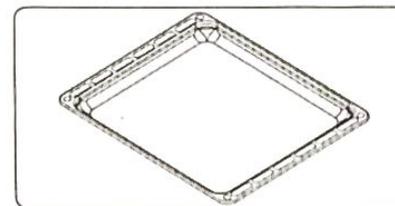
Науаны кез-келген тірекке салыңыз және оның дұрыс орналастырылғанына көз жеткізу үшін соңғы шетіне қарай итеріңіз.



#### Таяз науа

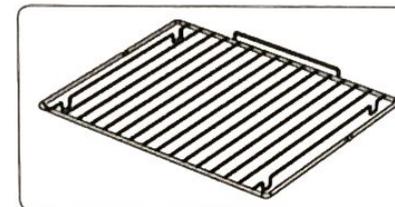
Таяз науа тоқаштарды пісіру үшін өте қолайлы.

Науаны кез-келген тірекке салыңыз және оның дұрыс орналастырылғанына көз жеткізу үшін соңғы шетіне дейін итеріңіз.



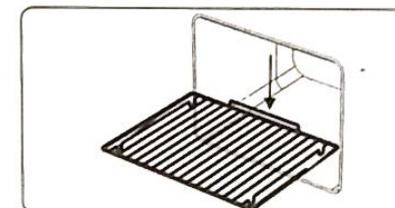
#### Сымды тор

Сымды тор гриль жасау немесе пешке арналған ыдыстарда тағамдарды әзірлеу үшін өте қолайлы.



#### ⚠ ЕСКЕРТУ

Торды пештің қуысындағы кез келген сәйкес сөреге дұрыс қойып, соңғы шетіне дейін итеріңіз.



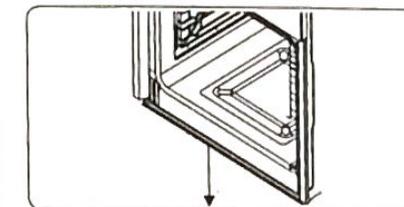
### Су коллекторы

Пісірудің кейбір жағдайларында тұмшاپеш есігінің ішкі әйнегінде конденсация пайда болуы мүмкін. Бұл өнімнің ақаулығын білдірмейді.

Тұмшاپештің есігін гриль күйінде ашып, оны 20 секундқа осы күйінде қалдырыңыз.

Коллекторға су тамшылайды.

Пешті суытып, есіктің ішкі жағын құрғақ сүлгімен сүртіңіз. Бұл процедура үнемі қолданылуы керек.



## 5. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

### 5.1 ТАЗАЛАУ

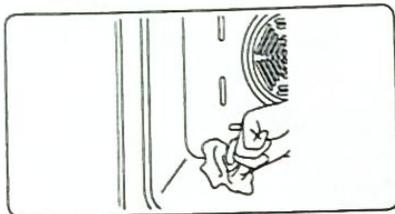
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Тазалаудың алдында құрылғыны сөндіріп, ол суығанша күте тұрыңыз.

#### Жалпы нұсқаулар

- Құрылғыңызда қолданар алдында тазалау құралдарының сәйкес келуін және өндіруші оларды ұсынғанын тексеріңіз.
- Құрамында шағын бөлшектері жоқ крем тәріздес тазалағыштарды немесе сұйық тазалағыштарды қолданыңыз. Күйдіргіш (ащы) кремдерді, қажак тазалау ұнтақтарды, қатты сым темірлі жөкелерді немесе қатты құралдарды қолданбаңыз, олар плитаның бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрамында шағын бөлшектері бар тазалау құралдарын қолданбаңыз, олар құрылғының шынысын, эмальді және/немесе боялған бөліктерін тырнауы мүмкін.
- Сұйықтық төгілсе, бөліктердің зақымдауын болдырмас үшін оларды бірден тазалаңыз.
- Құрылғының кез келген бөлігін тазалау үшін бу тазартқыштарды қолданбаңыз.

### Пештің ішін тазарту

- Эмальданған пештердің іші пеш жылыған кезде жақсы тазаланады.
- Пешті әр қолданғаннан кейін сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Пешті әр қолданғаннан кейін сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Пешті толығымен тазарту үшін сізге кейде сұйық тазартқыш материалды қолдану қажет болуы мүмкін.



### Шыны бөлшектерді тазарту

- Құрылғының шыны бөліктерін үнемі тазалап отырыңыз.
- Шыны бөліктердің іші мен сыртын тазалау үшін әйнекті тазартқышты пайдаланыңыз. Содан кейін оларды шайып, құрғақ матамен мұқият кептіріңіз.

### Тот баспайтын болаттан жасалған бөліктерді тазалау (бар болса)

- Құрылғының тот баспайтын болаттан жасалған бөліктерін үнемі тазалап отырыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бөліктерді тек суда ғана дымқылданған жұмсақ матамен сүртіп шығыңыз. Содан кейін оларды құрғақ матамен мұқият кептіріңіз.

Тот баспайтын болаттан жасалған бөліктер әлі де ыстық болған кезінде, оларды тазалауға болмайды.

Тот баспайтын болаттың бетінде сірке суды, кофеңіз, сүтті, тұзды, суды, лимонды немесе қызанақ шырынын ұзақ уақыт бойы қалдырмаңыз.

### Боялған беттерді тазалау (қолжетімді болса)

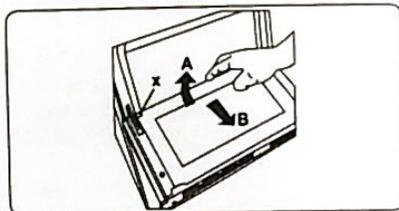
- Томат, томат пастасы, кетчуп, лимон, майлы туындылар, сүт, тәтті тағамдар, тәтті сусындар мен кофе дақтарын бірден жылы суға

малынған шүберекпен тазалау керек. Бұндай дақтар тазаланбаса және беттерінде құрғамаса, оларды қатты заттармен (ұшталған заттар, болат пен пластиктен жасалған тазалау сымдары, бетке зақым келтіретін ыдыс губкасы) немесе құрамындағы спирт, дақ кетіргіш, май кетіргіш, беттік абразивті химикаттар деңгейі жоғары тазалау агенттерімен сүртуге **БОЛМАЙДЫ**. Болмаса, ұнтақпен боялған беттерде коррозия және дақтар түзілуі мүмкін. Өндіруші тиісті емес тазалау өнімдерін немесе әдістерін пайдаланудан болған зақымға жауапты болмайды.

### Ішкі әйнекті алып тастау

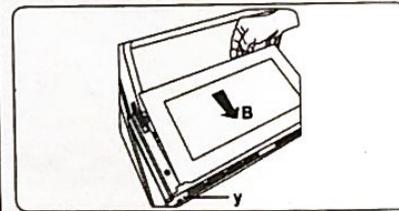
Төменде көрсетілгендей тазалау алдында тұмшапеш есігінің әйнегін алып тастау керек.

1. Әйнекті **В** бағытына қарай итеріп, орнату кронштейнінен босатыңыз (**х**). Әйнекті **А** бағытына қарай тартып шығарыңыз.

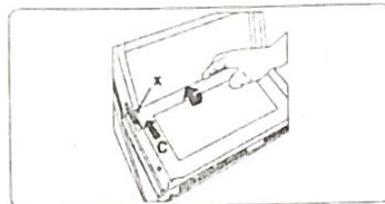


Ішкі әйнекті ауыстыру үшін:

1. Әйнекті орнату кронштейніне (**у**) қарай және астына қарай **В** бағытында итеріңіз.



3. Әйнекті орнату кронштейнінің астына (**х**) **С** бағытына қойыңыз.

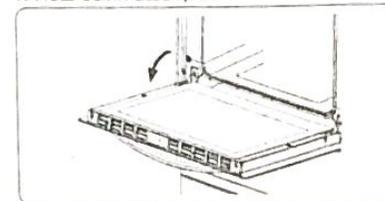


Егер тұмшапештің есігі үш еселенген шыны пештің есігі болса, үшінші шыны қабатты екінші шыны қабат сияқты алып тастауға болады.

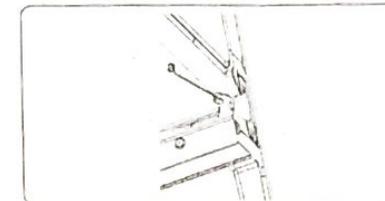
### Пештің есігін алу

Пеш есігінің әйнегін тазаламас бұрын, төменде көрсетілгендей пештің есігін алу керек.

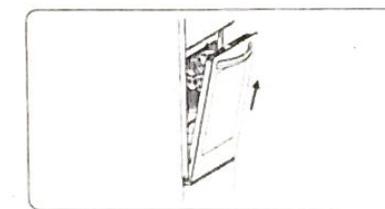
1. Пеш есігін ашыңыз.



2. Тоқтатқыш ысырмасын (**а**) (бұрағыш көмегімен) шеткі қалпына дейін ашыңыз.

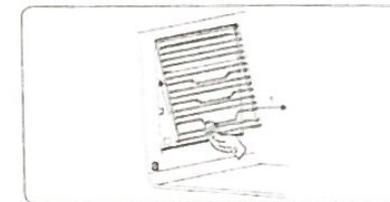


3. Есікті толығымен жабық күйге жеткенше мықтап жауып, есікті өзіңізге қарай тарту арқылы шығарып алыңыз.



### Торлы сорені алу

Торды алып тастау үшін, суретте көрсетілгендей, торды тартыңыз. Оны қысқыштардан (**а**) босатып, көтеріңіз.



### 5.2 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

**ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғыға тек уәкілетті қызмет көрсету маманы немесе білікті маман техникалық қызмет көрсету керек.

### Пештің шамын өзгерту

**ЕСКЕРТУ:** Тазаламас бұрын құрылғыны өшіріп, ол суығанша күте тұрыңыз.

- Шыны линзаларды шығарып алып, одан кейін шамды шешіп алыңыз.
- Шешіп алынған шамды (230 В, 15-25 Ватт, Е14 типі) ауыстыру үшін жаңа шамды (300 °С-қа тәзімді) салыңыз.
- Шыны линзаларды ауыстырыңыз, сонда пеш пайдалануға дайын болады.
- Өнім энергияны үнемдейтін G тобының жарық көзін қамтиды.
- Жарық көзін соңғы пайдаланушы алмастыра алмайды. Сатудан кейінгі қызмет қажет.
- Қосылған жарық көзі басқа қолданбаларда қолдануға арналмаған.



Шам тұрмыстық аспаздық құрылғыларда қолдануға арналған. Бұл тұрмыстық бөлмелерді жарықтандыруға жарамайды.

## 6. АҚАУЛАРДЫ ТАБУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ

### 6.1 АҚАУЛАРДЫ ТАБУ

 Ақауларды табу бойынша осы негізгі әрекеттерді орындағаннан кейін құрылғыңызбен қиыншылықтар жалғасса, рұқсаты бар сервистік адаммен немесе білікті техникпен хабарласуыңызды сұраймыз.

Ақау	Ықтимал себеп	Шешім
Пеш қосылмаған.	Қуат өшірілген.	Қуат берілгенін тексеріңіз. Сондай-ақ басқа ас үй құрылғыларының жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
Жылу жоқ немесе пеш қызбайды.	Пеш температурасын басқару дұрыс емес орнатылған. Пеш есігі ашық қалдырылған.	Пеш температурасын басқару тетігі дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
Пештің жарығы (бар болса) жұмыс істемейді.	Шамда ақау бар. Электр желісі ажыратылған немесе өшірілген.	Шамды нұсқауларға сәйкес ауыстырыңыз. Электр желісінің қабырғадағы розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
Пісіру пеш ішінде тегіс емес.	Пеш сөрелері дұрыс емес қойылған.	Ұсынылған температуралар мен сөре орындары қолданылып жатқанын тексеріңіз. Аудару қажет тағамдарды пісіріп жатпасаңыз, есігін жиі аша бермеңіз. Есік жиі ашылса, іші температура төменірек және бұл пісіру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.
Таймер түймелері дұрыс басылмаған.	Таймер түймелерінің арасында бөтен зат тұрып қалды. Сенсорлық модель: басқару тақтасында ылғал бар. Түймелерді құлыптау функциясы орнатылған.	Бөтен затты алып тастап, қайталап көріңіз. Ылғалды алып тастап, қайталап көріңіз. Түймелерді құлыптау функциясы орнатылғанын тексеріңіз.
Пеш желдеткіші (бар болса) шулы.	Пеш сөрелері дрілдеп тұр.	Пеш деңгейін тексеріңіз. Сөрелер мен пісіру өнімдері дрілдеп тұрмағанын немесе пештің артық тақтасына тиіп тұрмағанын тексеріңіз.

### 6.2 ТАСЫМАЛДАУ

Өнімді тасымалдау керек болса, өнімнің түпнұсқалық қаптамасын қолданыңыз және оның түпнұсқалық қораптың ішінде тасымалдаңыз. Қаптамадағы тасымалдау белгілерін сақтаңыз. Тасымалдау барысында зақымдалуды болдырмас үшін, өнімнің барлық бөлек бөліктерін оған жапсырыңыз.

Түпнұсқалық қаптамасы болмаса, өнім, әсіресе өнімнің сыртқы беттері сыртқы қауіп-қатерлерден қорғалған болатындай етіп тасымалдау қорабын дайындаңыз.

**Благодарим вас за выбор нашего продукта.**

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указании, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходе за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	<b>ВНИМАНИЕ!</b>	Серьезная травма или риск смерти
	<b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b>	Опасное напряжение
	<b>ВОСПЛАМЕНЕНИЯ</b>	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	<b>ОСТОРОЖНО!</b>	Травма или риск повреждения имущества
	<b>ВАЖНО! / Примечание</b>	Правильная эксплуатация системы

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
1.1. Общие меры предосторожности .....	4
1.2. Меры предосторожности при установке .....	7
1.3. При использовании .....	8
1.4. При чистке и обслуживании .....	9
2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	11
2.1. Указания для мастера-установщика .....	11
2.2. Установка духовки .....	11
2.3. Подключение к электросети и безопасность .....	13
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА .....	14
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ .....	15
4.1. Ручки-регуляторы печи .....	15
4.2. Время и температура приготовления блюд .....	16
4.3. Принадлежности .....	19
5. ЧИСТКА И УХОД .....	21
5.1. Чистка .....	21
5.2. Обслуживание .....	23
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА .....	24
6.1. Поиск и устранение неисправностей .....	24
6.2. Транспортировка .....	24

## 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

### 1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

**⚠️ ⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

**⚠️ ⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

**⚠️ ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал.

Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

**⚠️ ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стучков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

### 1.2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливаться квалифицированным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.
- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежание перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

### 1.3. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.
- ⓘ ⚠ Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно возгорание. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

#### **1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ**

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

#### **Утилизация старой машины**



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

## 2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полок (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.

### 2.1. УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА-УСТАНОВЩИКА

#### Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не

было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

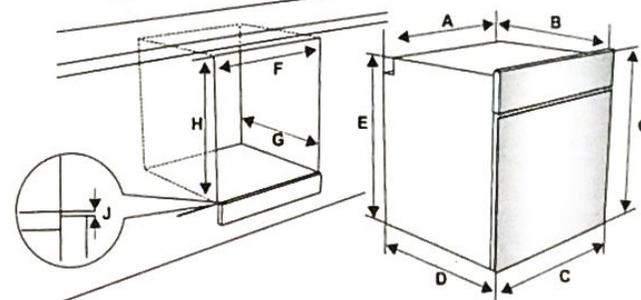
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

### 2.2. УСТАНОВКА ДУХОВКИ

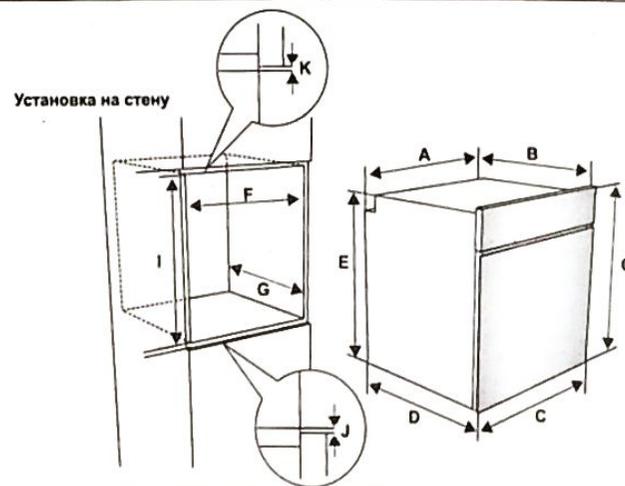
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки варочной панели и духовки приведены ниже.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

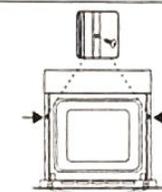
Установка под рабочей поверхностью



Установка на стену



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



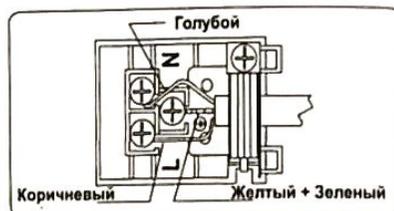
### 2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
**ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от напряжения переменного тока 220-240V. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.

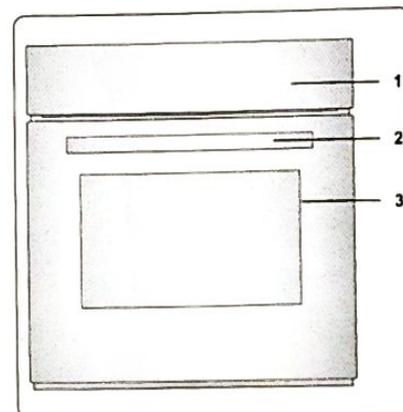
- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

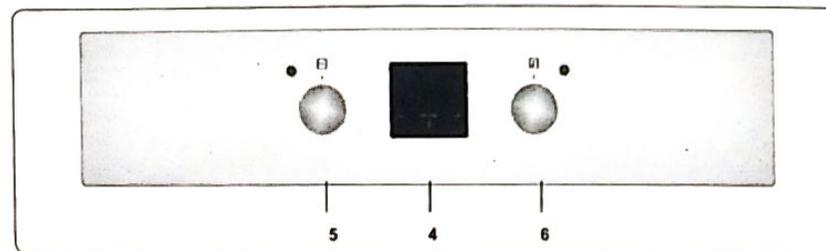
**⚠ Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

#### Перечень компонентов



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

#### Панель управления



4. Таймер
5. Ручка-регулятор управления функциями духовки
6. Ручка термостата духовки

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. РУЧКИ-РЕГУЛЯТОРЫ ПЕЧИ

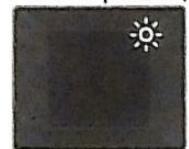
#### Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

#### Ручка термостата духового шкафа

После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Индикатор термостата духового шкафа загорается каждый раз, когда термостат включается для того, чтобы нагреть духовку или поддерживать температуру.

#### Режимы работы духового шкафа



**Лампочка духового шкафа:** Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



**Режим размораживания:** Включаются сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для

использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



**Режим статического приготовления:** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний и верхний

нагревательные элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом,

чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



**Режим вентилятора:** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний

нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



**Режим нижнего нагрева и вентилятора:** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний

нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Функция вентилятора и нижнего нагревательного элемента идеальна для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание продуктов. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

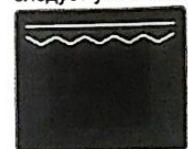


**Режим гриля:** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля начнут

работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите

щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

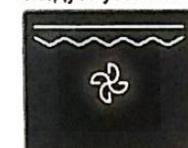
**⚠ Внимание!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °C.



**Режим быстрого приготовления на гриле:** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**⚠ Внимание!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °C.



**Режим двойного гриля и вентилятора:** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа,

нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно

проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

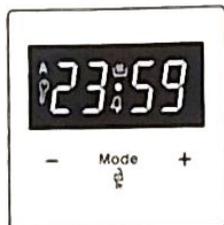
**⚠ Внимание!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта, а температуру следует установить на 190 °C.

### 4.2. ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТА ПРИБГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Функция	Блюда			
			°C	min.
Статическая	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170-190	35-45
	Пирог	2-3-4	170-190	30-40
	Печенье	2-3-4	170-190	30-40
	Тушеное блюдо	2	175-200	40-50
Вентилятор	Цыпленок	2-3-4	200	45-60
	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170-190	25-35
	Пирог	2-3-4	150-170	25-35
	Печенье	2-3-4	150-170	25-35
Гриль	Тушеное блюдо	2	175-200	40-50
	Цыпленок	1 - 2	200	45-60
	Мясные тефтели на гриле	5	200	10-15
	Цыпленок	*	190	50-60
	Отбивная	4-5	200	15-25
	Бифштекс	4-5	200	15-25

\* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

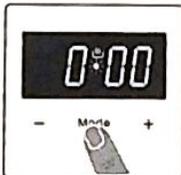
**Обращение с цифровым сенсорным таймером**



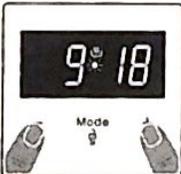
Описание функций	
A	Режим автоматического приготовления
	Режим приготовления вручную
	Блокировка кнопок
	Таймер напоминания
Mode	Описания режимов
-	Уменьшить значение таймера
+	Увеличить значение таймера
23 59	Отображение таймера

### Установка времени

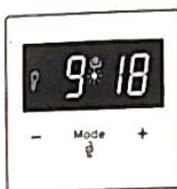
Перед началом использования духового шкафа необходимо установить время. После включения питания на дисплее будут мигать значения "A" и "00:00" или "12:00".



1. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд для отключения блокировки кнопок и в центре экрана начнет моргать точка.



2. Отрегулируйте время во время мигания точки, используя кнопку "+" и "-".



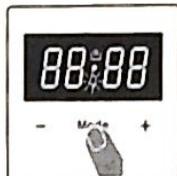
3. Через несколько секунд точка перестанет моргать и будет светиться постоянно.

### Блокировка кнопок

Блокировка кнопок включится автоматически, если таймер не будет использован в течение 7 секунд. Будет гореть значок . Для разблокировки кнопку таймера нажмите и удерживайте кнопку "MODE" в течение 2 секунд. После этого можно выполнять необходимые операции.

### Установка времени с подачей звукового сигнала

Время подачи звукового сигнала можно установить в диапазоне от "00:00" до "23:59". Время звукового предупреждения предназначено только для предупреждения. Эта функция не позволяет активировать духовой шкаф.



1. Нажмите "MODE". Символ "A" начнет мигать и на экране появится "000".



2. Выберите желаемый период времени, используя кнопки "+" и "-" во время мигания "A".



3. Символ "A" будет продолжать светиться, время будет сохранено и будет установлено предупреждение.

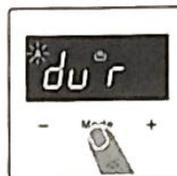
Когда время истечет, таймер подаст звуковой сигнал, а на экране начнет мигать символ "A". Для выключения звукового сигнала можно нажать на любую кнопку. Нажмите кнопку "MODE" в

течение 2 секунд, символ "A" исчезнет и отобразятся часы.

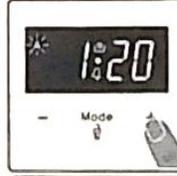
### Полуавтоматическая настройка времени в соответствии с периодом приготовления

Эта функция позволяет готовить в течение фиксированного времени. Можно установить время приготовления в диапазоне от 0 до 10 часов. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

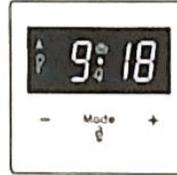
1. Выберите с помощью ручек-регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.



2. Нажмите "MODE" пока не появится символ "dur" на экране дисплея. Загорится символ "A".



3. Выберите желаемый период приготовления, используя кнопки "+" и "-".



4. Снова на экране появится текущее время, символы "A", и останутся гореть.

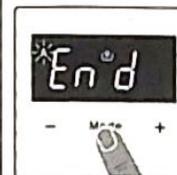
Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится и прозвучит предупредительный звуковой сигнал. Загорятся символы "A". Поверните обе ручки-регуляторы в положение "0" и нажмите любую кнопку на таймере, чтобы прекратить звучание предупредительного сигнала. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд пока не исчезнет символ "A" и таймер не переключится обратно в ручную функцию.

### Полуавтоматическая настройка времени в соответствии с окончанием приготовления

Данная функция включает духовой шкаф автоматически, чтобы завершить приготовление к заданному времени. Вы можете установить время до

окончания 10 часов с текущего момента. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

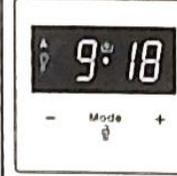
1. Выберите с помощью ручек-регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.



2. Нажмите кнопку "MODE" пока не отобразится символ "end" на экране дисплея. "A" и отобразится текущее время дня.



3. Используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить необходимое время завершения.



4. Снова на экране появится текущее время, символы "A" and останутся гореть.

Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится и прозвучит предупредительный звуковой сигнал. Загорится символ "A". Поверните обе ручки-регуляторы в положение "0" и нажмите любую кнопку на таймере, чтобы прекратить звуковой сигнал. Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд пока не исчезнет символ "A" и таймер не переключится обратно в ручную функцию.

### Полностью автоматическое программирование

Эта функция используется для начала приготовления через определенный период времени и в течение заданной продолжительности. Временные настройки могут быть выбраны в диапазоне 23 часа 59 минут в текущего момента. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

1. Выберите с помощью ручек-регуляторов нужную функцию

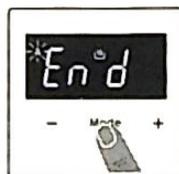
приготовления и температуру.



2. Нажмите "MODE", пока не увидите на экране символ "dur" и символ. Загорится символ "A".



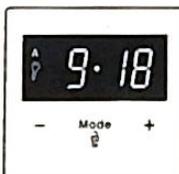
3. Выберите желаемый период приготовления, используя кнопки "+" и "-".



4. Нажмите "MODE", пока не увидите на экране символ "end". Загорится время и символы "A".



5. Выберите желаемое время окончания, используя кнопки "+" и "-". Символ "dur" исчезнет. Добавьте время приготовления к текущему времени. Вы можете установить период до 23 часов и 59 минут после этого времени.



6. Снова на экране появится текущее время, символы "A", и останутся гореть.

Будет подсчитано время работы, после чего духовой шкаф автоматически начнет работу загорится символ "dur" на экране, чтобы завершить приготовление к заданному времени. Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный звуковой сигнал и начнет мигать значение "A". Поверните обе ручки-регуляторы в положение "0" и нажмите любую кнопку, чтобы прекратить звуковой сигнал. Значок исчезнет, а таймер вернется в ручной режим.

Нажмите кнопку "MODE" в течение 2 секунд пока не исчезнет символ "A" и таймер не переключится обратно в ручную функцию.

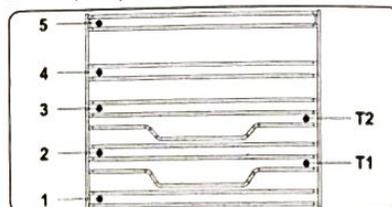
#### Настройка звука

Чтобы отрегулировать громкость звукового предупредительного сигнала, во время отображения текущего времени суток нажмите кнопки "+" и "-" пока посередине экрана не появится точка. Нажмите кнопку "MODE", чтобы отобразить текущий звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки "-" будет звучать другой сигнал. Существует три разных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте другие кнопки. Через короткое время выбранный звук будет сохранен.

#### 4.3. принадлежностей

##### Проволочный держатель EasyFix

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



- Установите принадлежность в печь в правильном положении.
- Между крышкой вентилятора и принадлежностями должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Будьте очень осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из печи. Горячая пища или принадлежности могут оставлять ожоги.
- Под воздействием тепла принадлежности могут деформироваться. После остывания они вновь приобретут исходную форму и функциональность.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 5.

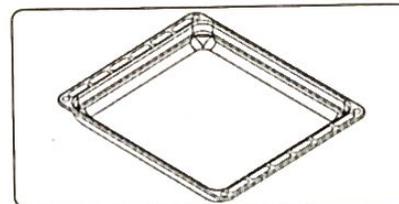
- Телескопические рейки можно устанавливать на уровни T1, T2, 3, 4, 5.
- Уровень 3 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень T2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Проволочную решетку для вертела следует устанавливать на уровень 3.
- Уровень T2 предназначен для размещения проволочной решетки для вертела с телескопическими рейками.

\*\*\*\*Принадлежности могут отличаться в зависимости от приобретенной модели.

##### Глубокий поддон

Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд.

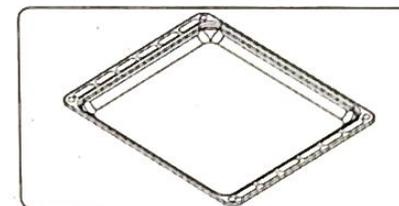
Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



##### Мелкий противень

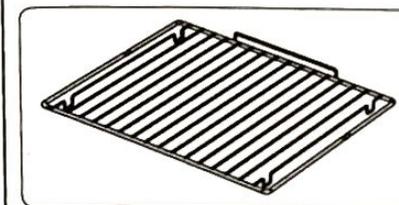
Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



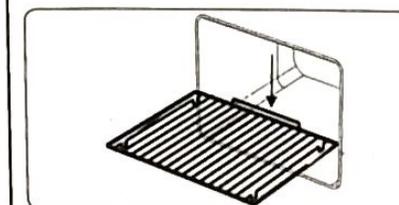
##### Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.



##### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



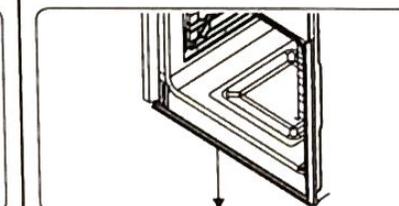
##### Коллектор воды

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духовки может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор.

Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.



## 5. ЧИСТКА И УХОД

### 5.1. ЧИСТКА

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

#### Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

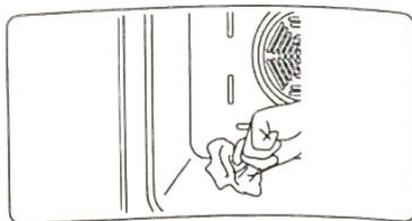
**⚠** Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

**⚠** Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

#### Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



#### Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте мощную жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

#### Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

**⚠** Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

**⚠** Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

#### Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

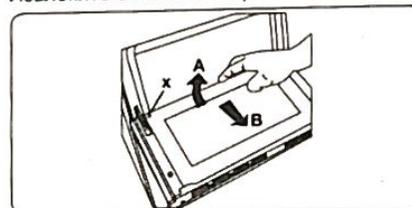
- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской

может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

#### Съем внутреннего стекла

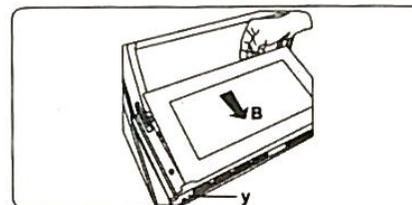
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Надавите на стекло в направлении **B** и высвободите его из кронштейна (**x**). Извлеките стекло в направлении **A**.

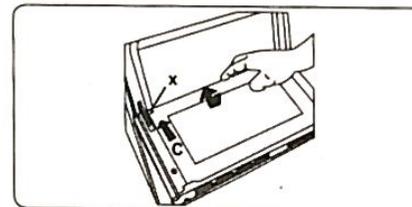


Чтобы заменить внутреннее стекло:

1. Нажмите на стекло в направлении кронштейна и по нему (**y**), в направлении **B**.



3. Поместите стекло под кронштейн (**x**) в направлении **C**.



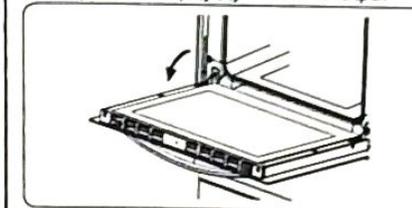
**⚠** Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

#### Снятие дверцы духового шкафа

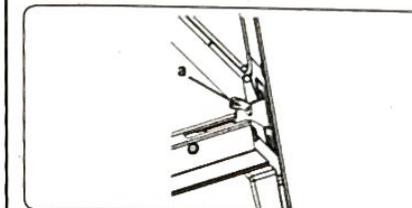
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять,

как показано ниже.

1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (**a**) (с помощью отвертки) до конца.

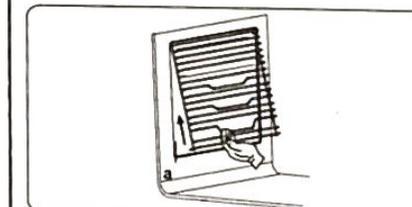


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



#### Снятие решетчатой полки

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке. После отпускания зажимов (**a**) поднимите решетку.



## 5.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

### Замена лампочки духового шкафа

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип E14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



**⚠** Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

## 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

### 6.1. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**⚠** Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовка не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духовки. Дверца духовки оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.
Лампочка в духовке (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Процесс приготовления внутри духовки является неравномерным.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духовки (если имеется) шумит.	Полки духовки вибрируют.	Убедитесь, что духовка выровнена. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духовки.

### 6.2. ТРАНСПОРТИРОВКА

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.