ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ
ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

ИНСТРУКЦИЯ

по установке, эксплуатации и уходу

Модели

DE-602, DE-603, DE-604,
DE-606BL, DE-606IV,
DE-607BL, DE-607IV, DE-612IV,
DG-602, DG-603, DG-604,
DG-607BL, DG-607IV

ЭЛЕКТР ГАЗ КІРІСТІРІЛЕТІН
ДУХОВКА ШКАФТАРЫ
орнату, пайдалану және күту

KZ

НҰСҚАУЛЫҒЫ

Үлгілер

DE-602, DE-603, DE-604,
DE-606BL, DE-606IV,
DE-607BL, DE-607IV, DE-612IV,
DG-602, DG-603, DG-604
DG-607BL, DG-607IV

RU 1
KZ 65

Уважаемый, покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор газового/электрического духового шкафа швейцарской торговой марки MBS. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией перед началом пользования.

Монтаж и подключение газового/электрического духового шкафа должны быть произведены только квалифицированным специалистом в соответствии с правилами, изложенными в настоящей Инструкции. Производитель (поставщик) не несет ответственность в случае поломки или повреждения изделия в результате несоблюдения настоящей Инструкции.

Настоящая инструкция была разработана для обеспечения вашей безопасности и безопасности окружающих. Поэтому, мы просим вас внимательно ее прочитать, перед тем как устанавливать прибор и начать им пользоваться. Сохраните данную инструкцию, чтобы при необходимости обращаться к ней впоследствии. Если прибор будет продан или передан другому лицу, удостоверьтесь, что данная инструкция была передана новому владельцу.

Установка

- **Подключение, ремонт, техническое обслуживание приборов, подключенных к газораспределительным сетям, вправе оказывать только специализированная организация, получившая в установленном порядке допуск к выполнению работ.**
- Установка прибора и его подключение к электрической сети должны выполняться только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. Перед выполнением любых операций, важно проверить, что прибор ОТКЛЮЧЕН от электрической сети.
- Недопустимо пытаться измененить характеристики данной продукции.
- После того как прибор был распакован, убедитесь, что он не имеет повреждений и электрические контакты в идеальном состоянии. В противном случае, свяжитесь с продавцом.
- Производитель не несет ответственность за несоблюдение техники безопасности.
- Убедитесь, чтобы вблизи прибора обеспечивалась свободная циркуляция воздуха. Плохая вентиляция приведет к недостатку кислорода
- Использование прибора приводит к повышению температуры и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию (или установите вытяжку с воздуховодом).
- Если устройство интенсивно используется на протяжении длительного времени, то эффективность вентиляции следует увеличить или повысить мощность вытяжки.
- Прибор должен подключаться к сети с заземлением.
- Перед тем, как начать использовать прибор, снимите все ярлыки и защитную пленку снаружи и внутри прибора.

Эксплуатация

- Данная продукция разработана для приготовления пищи, для непрофессионального использования. Ее не следует использовать для иных целей.

- После использования прибора, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении “ЗАКРЫТО” или “ВЫКЛЮЧЕНО”.
- Если вы используете электрическую розетку рядом с данным прибором, позаботьтесь, чтобы кабели используемых вами приборов не касались его и находились достаточно далеко от горячих частей прибора.
- Никогда не используйте данный прибор для обогрева помещения.

Безопасность детей

- Данный прибор должен использоваться только совершеннолетними людьми. Позаботьтесь о том, чтобы дети не имели доступа к прибору.
- Открытые части данного прибора нагреваются при приготовлении пищи и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте детей к прибору, пока он не остынет.

Очистка и обслуживание

- Поддерживайте прибор в чистом состоянии. Загрязнения пищевыми остатками недопустимо, т.к. может привести к риску возникновения пожара.
- НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ ПРОЛИТЫЕ ПРОДУКТЫ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ САХАРА (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЕ) ЗАСЫХАЛИ ВНУТРИ ДУХОВКИ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭМАЛЕВОГО ПОКРЫТИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

Сервисное обслуживание и запасные части

- В случае возникновения неисправностей. Никогда не пытайтесь самостоятельно чинить прибор. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям и несчастным случаям. В первую очередь обратитесь к содержанию данного руководства. Если вы не смогли найти в нем необходимой информации, обратитесь в ближайший сервисный центр. Сервисное обслуживание данного прибора должно производиться только в авторизованном техническом сервисном центре. Всегда требуйте использования оригинальных запчастей.

Утилизация прибора

- Прибор произведен из материалов, являющихся экологически безопасными. Приняв решение о замене прибора новым, обратитесь в организации, занимающиеся утилизациней данного вида техники.

Сначала внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

Уважаемый покупатель,
Мы бы хотели, чтобы вы с максимальной эффективностью использовали данное изделие, произведенное на современном оборудовании и прошедшее тщательный контроль качества.
Для этого внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее в качестве справочного источника. При передаче изделия в пользование другим лицам вместе с ним также следует передать и данную инструкцию.

Инструкция по эксплуатации поможет вам быстро и надежно использовать изделие.

• Перед установкой и использованием изделия ознакомьтесь с инструкцией.

• Обязательно выполняйте требования безопасности.

• Храните инструкцию в месте, где вы сможете легко ее найти при необходимости.

• Также ознакомьтесь и с другими документами, поставляемыми вместе с прибором.

Помните о том, что данная инструкция также может предназначаться и для других моделей.
Разница между моделями четко указана в инструкции.

Символы и пояснения:
В инструкции используются следующие символы:



1 2 3 4 5

1- Важные сведения и полезные советы касательно использования
2- Предупреждения касательно опасных для жизни и безопасности ситуаций:
3- Предупреждение о риске удара электрическим током
4- Предупреждение об опасности пожара
5- Предупреждение о горячих поверхностях

Содержание

1) Ваш прибор 6
- Общий вид 6
- Технические характеристики 6
- Аксессуары 7

2) Основные требования безопасности . . . 8
- Общая безопасность 8
- Безопасность для детей 10
- Безопасность при электрических работах . . . 10
- Цель использования 11

3) Установка 11
- Перед установкой 11
- Установка и соединения 12
- Электрическое - газовое соединение 15
- Проверка на утечку 17
- Утилизация прибора - утилизация упаковки . . . 17
- Процедуры для перевозки в будущем 17
- Избавление от старого продукта 18

4) Предварительная подготовка 18
- Экономия энергии 18
- Первое использование - первая чистка - первое нагревание . 19

5) Использование духовки 19
- Общие сведения о готовке и жарке в духовке, а также использовании ее в качестве гриля . . . 19
- Панель управления электрической духовки . . . 21
- Панель управления газовой духовки 22
- Использование газовой плиты 22
- Приготовление курицы-гриль 23
- Использование электрической духовки 23
- Режимы работы 24
- Использование таймера духовки 25
- Панель управления духовки DE-602 32
- Панель управления духовки DE-603 41
- Панель управления духовки DG-602 55
- Функция каталитической очистки (DE-602, DE-603) . . . 56
- Таблица времени готовки 57
- Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле . 59

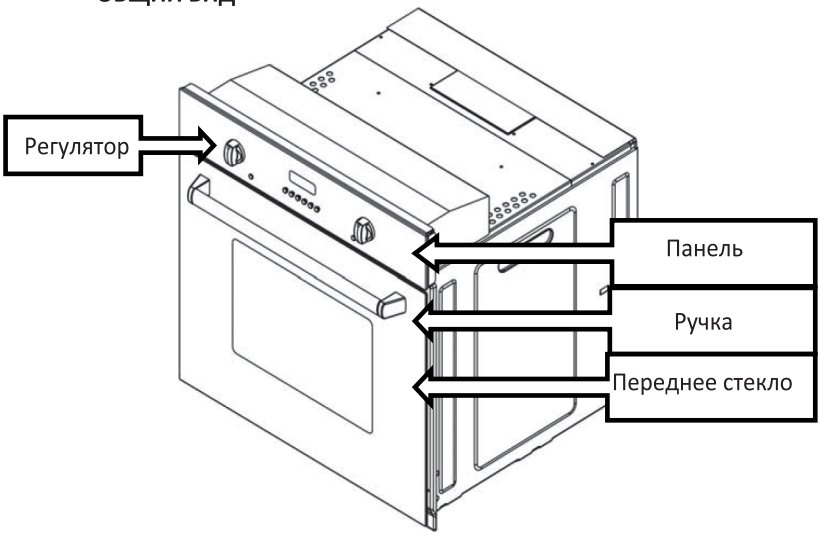
6) Чистка и уход 59
- Общие сведения 59
- Очистка панели управления 60
- Очистка духовки 60
- Снятие дверцы духовки и ее очистка 60
- Замена лампочки духовки 61

7) Рекомендации для исправления неполадок . . 62

8) Гарантия 64

1) Ваш прибор

ОБЩИЙ ВИД



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В – -60 Гц
Общее потребление электроэнергии для полностьюгазовых духовок	Макс. 50 Вт
Мощность подключения для электрических духовок	Макс. 2.4 кВт
Используемый предохранитель	Мин. 1 А – макс. 16 А
Тип кабеля/ сечение	3 X 0,75 ПВХ – 3 X 1 ПВХ – 3 X 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,5 М
Класс	3
Наружные размеры (высота/ ширина/глубина)	555 X 594 X 600 мм
Духовка	Статичная духовка (опция)
Класс энергоэффективности	B
Внутреннее освещение	25 Вт
Двигатель охладительного вентилятора	22 Вт
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента (опция)	Электрическая: 1100 Вт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента (опция)	Электрическая: 1200 Вт
Энергопотребление гриля (опция)	2000 Вт
Энергопотребление турбо нагревательного элемента (опция)	2000 Вт
Двигатель турбо-вентилятора (опция)	Электрическая: 36 Вт Газовая: 15 Вт
Двигатель для вращения курицы	6 Вт
Используемый объем духовки	Статичная духовка 62 л Турбо духовка 56 л

Основное: Сведения по потреблению энергии для электрических духовок домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной нагрузки и нижнего-верхнего нагрева или вентиляторного нагрева (при наличии).

В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.

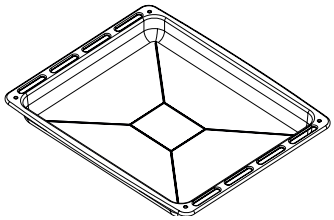
Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.

Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

АКСЕССУАРЫ

Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.

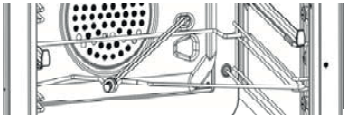
Противень духовки: Может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки в



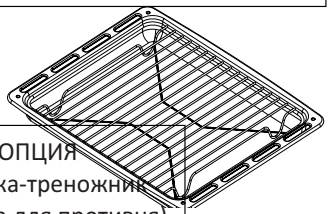


Решетка

Решетка: Может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



ОПЦИЯ
Устройство для вращения



ОПЦИЯ
Решетка-треножник
(решетка для противня)

2) Основные требования безопасности:

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все виды гарантий становятся недействительными.

Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта (включая детей), если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо. Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/ линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик, с использованием трансформатора или без него. Наша фирма не несет ответственность за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическом кабелем/ вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте и не изменяйте прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки;
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой! Риск удара электрическим током!
- Не используйте прибор при приеме алкоголя или лекарств, могущих повлиять на ваше восприятие.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Процедуры установки и монтажа всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания. Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате процедур, выполненных лицами без полномочий, гарантия ни изделие в таком случае становится недействительной.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при

контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образуемое давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духовки. Накапливаемое тепло может повредить основание духовки.
- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- Во время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духовки, нагревательных элементов и проч.
- При помещении блюд в горячую духовку, доставании блюд и проч. всегда используйте рукавицы для духовки.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой.
- При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духовки и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духовки от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так ка они могут повредить прибор.
- Так как раскаленное масло может стать причиной пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Дли чистки дверцы (стекла) духовки не используйте абразивные чистящие вещества или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.

- 1-я полка духовки - самая нижняя полка.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Безопасность для детей



Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

- ВНИМАНИЕ: При использовании решетки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.
- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования предмета и осведомлены об опасностях.
- Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполнятся детьми без присмотра.
- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.
- Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садится на дверцу. Духовка может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

Безопасность при электрических работах

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.
- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/ дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.
"ВНИМАНИЕ: данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты."
Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец или одежды на ручке.
Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки.
Духовка может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.
Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.

3) Установка

Перед использованием прибора



Убедитесь в пригодности электрического и/ или газового оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.



Подготовка места для установки прибора,а также подготовка электрического и/ или газового оборудования является обязанностью Покупателя.



При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества и/ или газа.



Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.



Все виды работ с газовым оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.



В приборах отсутствует система для выхода газов сгорания. Прибор должен устанавливаться и соединяться в соответствии с действующими инструкциями по установке. Следует уделять особое внимание требованиям вентиляции.



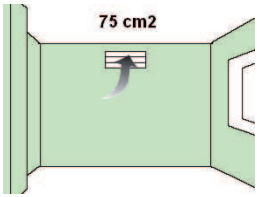
необходимый для горения воздух берется из воздуха комнаты, образующиеся газы поступают напрямую в комнату.

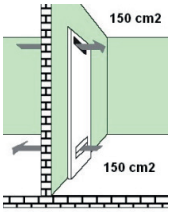
Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.

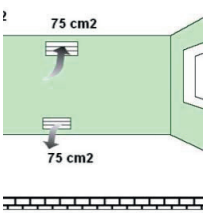
Площадь пола кухни должна превышать 8м^2.
Объем кухни должен превышать 20м^3.

Выход трубы наружу должен находится на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм

Вентиляционная решетка должна находится близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см^2.





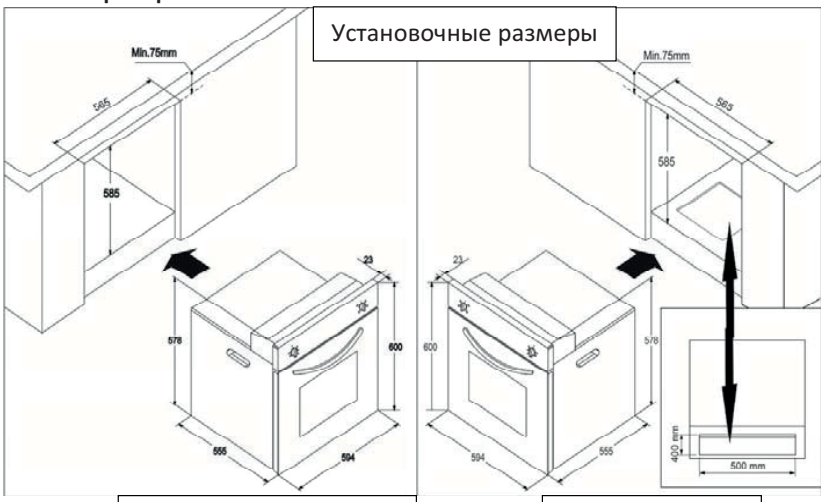


Установка и соединения

Материальный ущерб! Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки или передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

Установка прибора

Установочные размеры



Электрическая духовка

Газовая духовка

ВАЖНО!

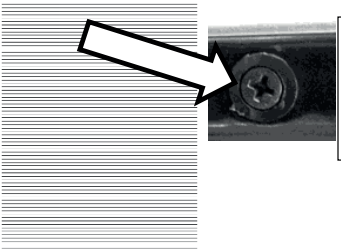
- **Подключение, ремонт, техническое обслуживание приборов, подключенных к газораспределительным сетям, вправе оказывать только специализированная организация, получившая в установленном порядке допуск к выполнению работ.**

ВАЖНО!

- **Газовый духовой шкаф устанавливается в пенал кухни с заранее предусмотренной системой вентиляции прибора. Необходимые размеры вентиляционных отверстий указаны в данной инструкции. Убедитесь, что завод-изготовитель произвел вашу кухню с необходимыми вентиляционными отверстиями. Отсутствие которых приведет к перегреву прибора и выходу из строя терморегуляторов, датчиков температур, блока управления.**

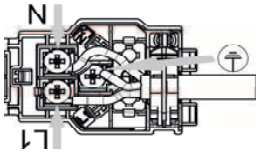
- **Кухня должна быть изготовлена из материалов, которые предполагают монтаж приборов подключаемым к газораспределительным сетям (требования к материалам указаны в ГОСТ 60335-2-6-2000 и ряде других документов).**

- **Максимально допустимый нагрев различных частей плит и духовых шкафов (согласно ГОСТ) относительно окружающей среды не должен быть выше 60 градусов (при температуре в помещении +25 градусов, нагрев частей прибора не должен быть выше 85 градусов).**



Не используйте встроенную плиту до того, как она будет установлена.
Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземленной линией!
Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.

Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.

Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание
или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии;

Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

Газовое соединение

Все виды работ с газовым оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.
Перед установкой проверьте, чтобы условия местного распределения (тип газа и давление газа) соответствовали настройкам прибора.

Соединение сжиженного газа
Убедитесь в безопасности используемых газового шланга и спускного клапана. Наденьте подводящий газовый шланг на шланг сзади духовки, и зажмите при помощи стального зажима и отвертки. (рисунок 6).
Убедитесь в прочности соединения.
Длина газового шланга не должна превышать 1500 мм.
Клапан для сжиженного газа должен выдерживать давление 300mmSS и быть сертифицированным.

Газовый подводящий шланг не должен проходить через горячую область сзади духовки. Температура газового шланга не должна превышать 90°C.

Перед использованием убедитесь в отсутствии в системе утечки газа.

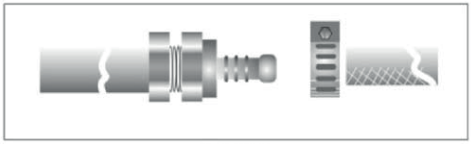
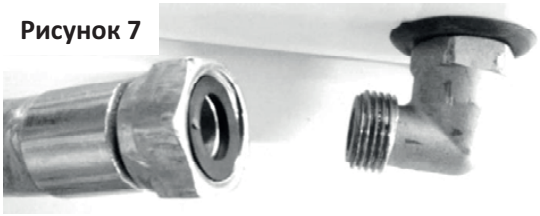


Рисунок 6

Соединение природного газа

Рисунок 7



Если ваш прибор предназначен для работы на природном газе, для выполнения соединения обратитесь в фирму, ответственную за работы с природным газом. Соединение природного газа прибора - ½. В случае, если вы желаете перевести ваш прибор со сжиженного газа на природный или наоборот, обратитесь в ближайший сервис.

Проверка на утечку:
Откройте газовый клапан или клапан природного газа и нанесите на место соединения мыльную пену, таким образом убедитесь в отсутствии утечки.

Запрещается выполнять проверку пламенем.

Последняя проверка

1. Включите электрический кабель в розетку и активируйте предохранитель прибора.
2. Проверьте функции прибора.

Утилизация продукта
Утилизация упаковки
Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствием с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

• Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
• Для того, чтобы предупредить повреждение дверцы духовки решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы духовки на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам скотчем.
• Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.
• Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.

Не помещайте на поверхность прибора другие предметы. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.

Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды.

На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические и электронные приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/EC AB данный предмет подлежит повторной переработке или разбиранию на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электронные приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

4) Предварительная подготовка

Экономия энергии

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

- При приготовлении пищи в духовке используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводимости, темного цвета или с эмалированным покрытием.
- Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовку.
- Старайтесь избегать частого открывания дверцы духовки во время готовки.
- Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.
- Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духовки не будет потеряно.
- Отключайте духовку за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духовки.
- Размораживайте продукты перед готовкой.

Первое использование

Первая чистка

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухой тряпки.

Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора.

Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духовки. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духовки.

Электрическая духовка

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духовки.
2. Закройте крышку духовки.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру, см. *Использование электрической духовки,*
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовку, см. *Использование электрической духовки,*

При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

5) Использование духовки

Общие сведения о готовке , жарке и гриле в духовке,

Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духовки, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовке

- Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.
- Оптимально используйте поверхность решетки.
- Помещайте емкости для запекания на середину решетки духовки.
- Перед включением духовки или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.
- Держите дверцу духовки закрытой.

Советы по жарке

- При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.
- Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.
- Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно но 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- Рыба помещается в духовку в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

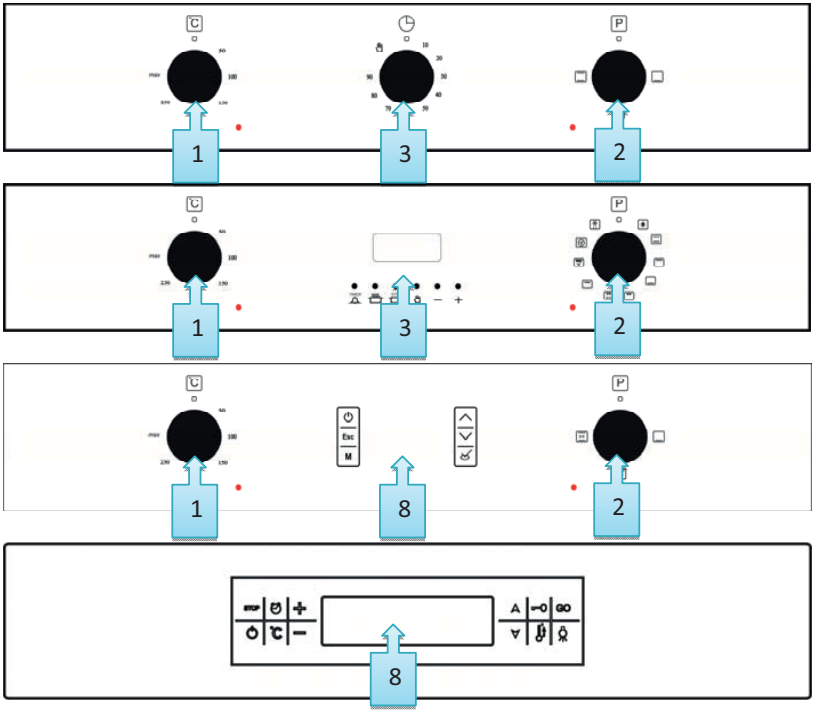
При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/ суджук, а также овощи с большим содержанием воды (н-р, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

- Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.
- Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовке.
- Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.

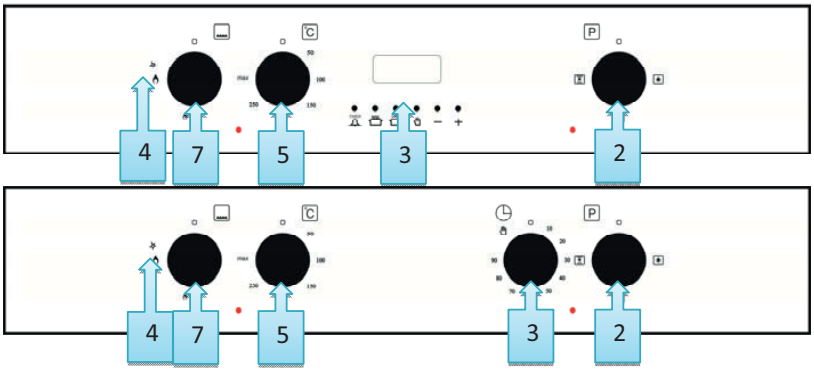
Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов

Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.
Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

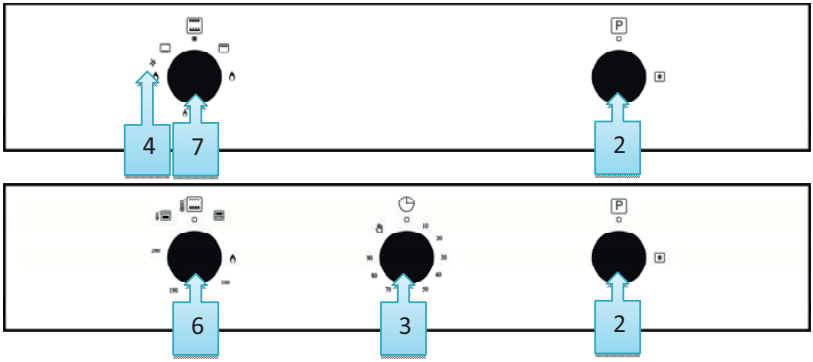
Панель управления электрической духовкой



Использование газовой + электрической духовки



Панель управления газовой духовкой



Выбор температуры и режима работы

1 Регулятор температуры электро
2 Регулятор функции электро
3 Таймер
4 Символ зажигалки от кнопки
5 Кнопка электрического нагревателя
6 Кнопка духовки с газовым термостатом
7 Кнопка газовой духовки
8 Сенсорные часы

Использование газовой духовки

На панели управления на регулятор нанесены отметки, отображающие его положение.



1- Нажав на регулятор газовой духовки, поверните его против часовой стрелки и приведите его в позицию сильного пламени и/или высокой температуры на панели.

2- Если, как показано на рисунке 10, регулятор духовки управляет верхней горелкой, нажав на регулятор, поверните его по часовой стрелке в положение "гриль" или на значок пламени.
3- В зависимости от характеристик вашей духовки, зажгите зажигалку.



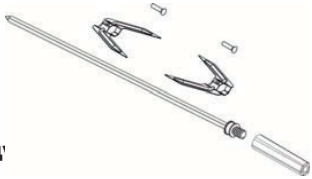
Форсунка духовки и таблица мощности

Горелка	Форсунка сжиженного углеводородного газа	Форсунка природного газа
Верхняя горелка	Ø 0,70	Ø 0,92
Нижняя горелка	Ø 0,75	Ø 1,10

4- В моделях с термическими элементами после розжига подержите кнопку нажатой еще 3-5 секунд, чтобы активировать защитный механизм.
5- Если после нажатия кнопки и ее отпускания розжиг не осуществился, повторите нажатие с удержанием в 15 секунд.
6- Отрегулируйте желаемое пламя.
7- Чтобы выключить духовку по завершению готовки, поверните регулятор по часовой стрелке к верхней точке.

Вращение курицы (опция)

- Если ваш прибор оборудован аксессуарами для вращения курицы, ослабьте болт на креплении v-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу. После чего курица фиксируется при помощи v-образных деталей, болт завинчивается.
- Бакелитная деталь за шампуром обеспечит удобный перенос. Во время приготовления данную деталь необходимо удалить.
- Вес курицы на шампуре не должен превышать 2.5 кг.



Использование электрической д

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

1. Установите таймер духовки на время готовки, см. *Использование таймера духовки*
2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим.

<< Духовка нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

Выключение электрической духовки

Установите таймер духовки в выключенное положение.



При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически, см. *Использование таймера духовки*

Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

Режимы работы

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духовки.

Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Низ + верх + турбовентилятор (опция)



Включен нагрев верх + низ и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Верхний нагрев



ючен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с блестящей верхней поверхностью и блюд, для которых желательно получить корочку вверху.

Нижний нагрев



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

Гриль (опция)



гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Сильный гриль (опция)



Гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Турбо двигатель (опция)



Функцию турбодвигателя можно использовать для размораживания.

Турборезистор + турбовентилятор (опция)



Включен нагрев турборезистор и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Гриль + вращение курицы (опция)



Возможно приготовление вместе с грилем и двигателем для вращения курицы.

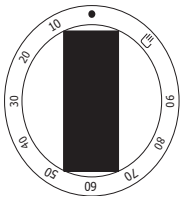
- Обеспечивает равномерное прожаривание на гриле и готовку нанизанного на шампур мяса, курицы и проч. пищевых продуктов.
- Установите максимальную температуру.

Сильный гриль + турбовентилятор (опция)



Включен нагрев сильный гриль (верхний и нижний резистор) и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.

Использование таймера духовки

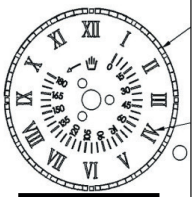


Модель 1

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (модель 1)

При наличии таймера, как у модели 1:

Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени



Модель

ТАЙМЕР-АНАЛОГ (модель 2)

1 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.

2 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи таймера-аналога возможна настройка времени готовки до 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ ( ) руки, отображенный на рисунке. В этом положении зуммер будет отключен.

Цифровой таймер (модель 3)

Цифровой таймер

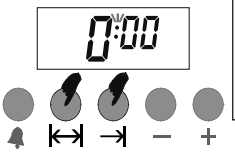


Цифровой таймер - это электронный модуль, который обеспечивает готовность помещенного в духовку блюда в желаемое вами время. Все, что вам необходимо для этого сделать - запрограммировать время приготовления блюда и время, к которому блюдо должно быть готово. Кроме того, он может использоваться в качестве запрограммированного по минутам зуммера отдельно от духовки.

ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ К СЕТИ

В момент поступления электричества на экране мигают часы и надпись "auto". В таком состоянии выполнение какой-либо программы готовки невозможно. Отображаемое на экране время неправильное, часы необходимо настроить (см. настройки часов). Для выполнения программы готовки необходимо перейти в ручной режим (см. ручной режим).

РУЧНОЙ РЕЖИМ

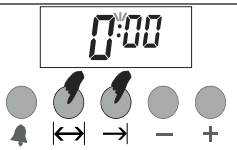


Переход в ручной режим осуществляется одновременным нажатием кнопок |↔| и →|

НАСТРОЙКИ ЧАСОВ

Настройка часов может выполняться в отсутствие какой-либо действующей программы готовки. Перейдите в ручной режим. Двоеточие на экране между часами и минутами начнет мигать, при помощи (+) или (-) вы можете переводить часы вперед или назад. Длительное нажатие на эти кнопки обеспечит более быстрый перевод часов.

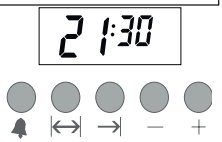
1) Перейдите в ручной режим.



2) Настройте часы при помощи кнопок (+) или (-).

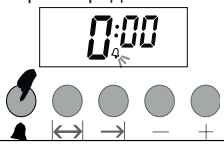


3) через 5 секунд экран зафиксируется.

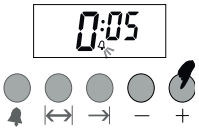


НАСТРОЙКА СРОКА ЗУММЕРА

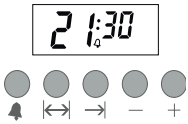
При помощи данной функции можно настроить срабатывание зуммера часов через определенный период времени.



1- Выберите режим настройки зуммера.



2- При помощи кнопок (+) или (-) введите период времени. (например: 5

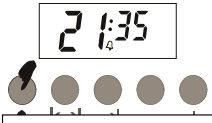


3- через несколько секунд Экран перейдет в режим отображения часов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ РАБОТАЮЩЕГО ЗУММЕРА



1) По завершении настроенного времени зуммер сработает.



2) Нажав на кнопку 🔔, вы можете остановить зуммер.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГОТОВКИ

если вы хотите сразу же начать приготовление, просто введите время приготовления.

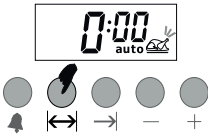
Например: мы поместили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа и 15 минут.



1) Текущее время 18:30



2) Перейдите в режим настройки времени





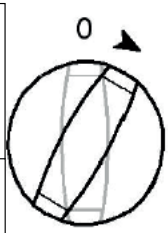


3) При помощи кнопок (+) или (-) введите срок.

4) Спустя несколько секунд на экране отобразится текущее время и вернется в режим отображения приготовления блюда.



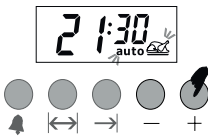
Теперь мы запрограммировали духовку на приготовление блюда в течение 2 часов и 15 минут. Не забудьте установить другие регуляторы духовки в желаемое положение в зависимости от функции готовки и температуры.



Примечание: Во время выбора программы готовки или при работе такой программы вы можете отменить программу, войдя в ручной режим.

В примере выше автоматическое время приготовления начиналось сразу же после введения времени готовки. Нажимая на кнопку →|, вы можете посмотреть время, когда блюдо будет готово (окончание готовки), а также настроить это время в случае необходимости. В примере ниже время готовности блюда настраивается на 21:30.







1- Отображается время окончания готовки 18:30+2:15=21:30.	2- При помощи кнопок (+) или (-) вы можете настроить время окончания готовки.	2- Через несколько секунд экран вернется к отображению часов.

Теперь мы з□пр□гр□ммир□в□ли дух□вку н□ время □к□нч□ния г□т□вки в 21:30. Мы з□пр□гр□ммир□в□ли ср□к г□т□вки блюд□ н□ 45 минут р□нее. В эт□м случ□е дух□вк□ н□чнет приг□т□вление в 19:15, г□т□вк□ будет длиться 2 ч□с□ 15 минут, и в 21:30 пр□цедур□ г□т□вки будет з□вершен□.



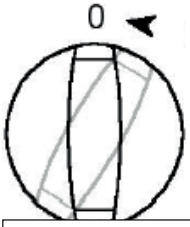
Экран, отображающийся, когда готовка началась



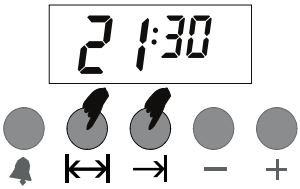
Экран, отображающийся, когда готовка завершилась

После окончания программы готовки активизируется сигнал зуммера, который будет длиться 7 минут в случае, если его не отключить.

1) Отключите духовку.



2) Обнулите таймер.



Примечание: Духовка будет отключена до обнуления таймера.

В приведенн□м примере сн□ч□л□ был□ з□д□н□ время г□т□вки; время □к□нч□ния г□т□вки был□ п□дсчит□н□ □вт□м□тически и был□ изменен□ н□ми н□ вт□р□м эт□пе. Т□кже в□зм□жн□ з□д□ть сн□ч□л□ время □к□нч□ния г□т□вки, в т□к□м случ□е время приг□т□вления будет п□дсчит□н□ □вт□м□тически и ег□ м□жн□ будет □тред□ктир□в□ть н□ вт□р□м эт□пе.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случ□е □тключения электр□энергии в целях без□п□сн□сти дух□вк□ будет де□ктивир□в□н□. В эт□м случ□е н□ экр□не будут миг□ть ч□сы и н□дпись "auto". Действующ□я пр□гр□мм□ г□т□вки в т□к□м случ□е т□кже будет □тменен□. Н□ экр□не □т□бр□зится 0:00, п□требуется н□стр□йк□ ч□с□в. Сн□ч□л□ перейдите в ручн□й режим (см. Ручн□й режим) П□сле чег□ при п□м□щи кн□п□к + или - вып□лните н□стр□йку ч□с□в.

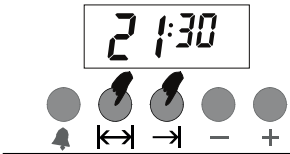
(Примечание: при отключении электричества на несколько часов система сохранит состояние.)
Примечание: если вы не собираетесь пользоваться духовкой, не забудьте привести ее регулятор в выключенное положение.

МИГАЮЩАЯ НАДПИСЬ "auto" ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ДУХОВКА ДЕАКТИВИРОВАНА, ДЛЯ ВОЗВРАЩЕНИЯ В НОРМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

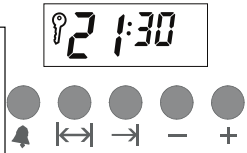
Данная функция служит для защиты против нежелаемого изменения ваших настроек часов духовки. При активации блокировки от детей все кнопки будут неактивными. При активации блокировки кнопок при работающей программе готовки блокируются только кнопки, при активации блокировки в ручном режиме блокируются кнопки, а также деактивируется духовка.

Примечание: *При активации блокировки кнопок в момент, когда не действует ни одна из программ готовки, в целях безопасности духовка будет деактивирована. При отмене блокировки кнопок духовкой снова можно пользоваться.*



1- Нажмите на кнопки ручного режима и удерживайте в течение 3 секунд.

2- На экране отобразиться символ ключа. (Блокировка от детей активирована)



Примечание: Чтобы отменить блокировку, необходимо снова нажать на кнопки ручного режима в течение 3 секунд.

Примечание: В случае, если зуммер сработает при активированной блокировке от детей, вы можете отключить его нажатием на кнопки ручного режима. Блокировка останется активированной.

РЕЖИМ ЧАСОВ (12/24 ЧАСА)

Вы можете настроить часы на работу в режиме 12 или 24 часа.



1- Сейчас часы настроены на 24-часовой режим. Нажмите на кнопку (+) в течение 3 секунд.

2- Часы настроены *на 12-часовой режим.*



Чтобы снова вернуться в 24-часовой режим, повторно нажмите на кнопку (+) в течение 3 секунд.

Примечание: Фабричные настройки: 24-часовой режим. Если настройки режима часов были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки часов вернутся к фабричным.

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗУММЕРА

При помощи этой настройки вы можете изменить громкость зуммера.

1) Нажав и удерживая кнопку (-), вы можете прослушать настроенный звук.
2) Отпустив и снова нажав кнопку (-), вы можете прослушать следующий по громкости звук, и выбрать его. (3 уровня)
3) Теперь зуммер будет звучать с выбранной вами громкостью.

Примечание: Фабричные настройки отрегулированы на самую большую громкость. Если настройки громкости были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки зуммера вернутся к фабричным.

Начало процедуры готовки

Для включения духовки при выборе режима готовки и желаемой температуры вам также надо отрегулировать время. В противном случае духовка не заработает.

1. Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.
2. Поместите блюдо в духовку.
3. Выберите рабочий режим и температуру, см. *Использование электрической духовки,*

>> Духовка нагревается до заранее установленной температуры и сохраняет эту температуру до окончания выбранного вами срока готовки.

1. По окончании срока готовки регулятор таймера автоматически вернется назад в направлении против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, сообщающий об окончании срока и электропитание отключится.

Если вы не хотите использовать функцию таймера, установите регулятор против направления движения часовой стрелки по направлению к символу руки.

2. Отключите духовку при помощи регулятора таймера, функции и температуры.

Отключение духовки до окончания установленного времени.

Вращайте регулятор таймера до достижения точки остановки против движения часовой стрелки.

Панель управления духовки DE-602

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСПЛЕЯХ И СЕНСОРНЫХ КЛАВИШАХ



Дисплей:
Время суток – показывает время суток
Комбинированный дисплей – показывает выбранный режим приготовления пищи
Температурный дисплей – показывает выставленную температуру печи
Дисплей таймера – показывает настройки таймера
Дисплей состояния – показывает состояние печи
Пауза – показывает, что приготовление пищи в соответствии
с заданными параметрами приостановлено пользователем
Индикатор блокировки клавиш

Сенсорные клавиши:

1. ВКЛ./ВЫКЛ. – включение и выключение устройства
2. Остановка любой программы
3. Регулировка температуры
4. Таймер режима приготовления
5. Минус
6. Плюс
7. Вниз
8. Вверх
9. Быстрый разогрев
10. Активация или деактивация блокировки клавиш
11. ВКЛ./ВЫКЛ. свет
12. Клавиша начала приготовления

1. Общая информация

Настраивайте мощность сопротивления и функцию вентилирования с помощью сенсорных клавиш пользовательского интерфейса. Продолжительность приготовления пищи, время окончания приготовления и температура настраиваются. Дополнительно доступны функция сохранения пищи в тепле, разогрев, дисплей реального времени, секундомер и функция блокировки клавиш.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Клавиша ⏻ активирует и деактивирует устройство (независимо от блокировки от детей). Когда устройство находится в положении ВЫКЛ., экран абсолютно пуст. Для активации устройства нажмите клавишу ⏻ и удерживайте в течение 1 секунды. На дисплее загорится текущее время суток.

Примечание: внезапный сбой питания влечет за собой сбой текущего времени суток. На дисплее времени суток будет мигать 0:00. Использование каких-либо функций устройства невозможно без предварительной настройки времени. Время настраивается при помощи клавиш ➖ и ➕.

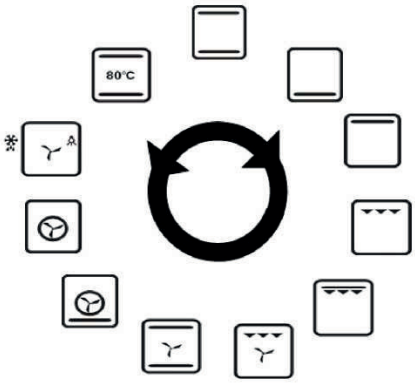
Нажмите клавишу ⏻ и удерживайте в течение 1 секунды, пока система не перейдет из состояния ВКЛ. в состояние ВЫКЛ.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ СУТОК

Нажмите и удерживайте клавиши ➖ и ➕, пока не начнет мигать циферблат времени. Настройте правильное время с помощью клавиш ➖ и ➕. Подождите 7 секунд, пока мигание не прекратится: настройка завершена.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Используя клавиши ▲ и ▼, прокручивайте меню режимов приготовления пищи.



Текущий режим загорится на дисплее режима на 7 секунд, а на температурном дисплее появится температура, предназначенная для данного режима по умолчанию (примечание: для некоторых режимов невозможно выставить температуру, поэтому температурный дисплей остается пустым).
Значок 🍲 постоянно горит на дисплее состояния, в то время как значок ***PAUSE*** мигает, свидетельствуя о том, что вы готовы приступить к приготовлению пищи, но еще не начали.

ИЗМЕНЕНИЕ НАЗНАЧЕННОЙ ПО УМОЛЧАНИЮ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ

Настройки температуры на температурном дисплее можно менять, нажимая клавишу °C – пока температурный дисплей не начнет мигать – и устанавливая необходимое значение с помощью клавиш − и + с интервалом в 5 градусов.

(!) *Примечание: если вы хотите навсегда изменить температуру по умолчанию для данного режима, нажмите °C и удерживайте в течение примерно 5 секунд, пока не услышите зуммерный тон. Теперь заводские настройки температуры по умолчанию навсегда изменены.*

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Выбрав режим, нажмите клавишу **GO**: начнется приготовление пищи, а на температурном дисплее появится выставленная температура (при наличии таковой). Значок ***PAUSE*** исчезнет, а на дисплее таймера пойдет отсчет времени нахождения блюда в печи. Приготовление будет осуществляться до тех пор, пока пользователь не остановит процесс вручную (см. «Как приостановить, изменить или завершить приготовление пищи»), либо на протяжении максимально допустимого времени приготовления в зависимости от выбранной температуры, как указано ниже:

50-120 °C	10 ч
121-200 °C	6 ч
201-250 °C	3 ч

Как будет сказано ниже, автоматическое и полуавтоматическое приготовление пищи завершается в автоматическом режиме в зависимости от параметров, заданных пользователем перед приготовлением (до нажатия клавиши **GO**)

КАК ПРИОСТАНОВИТЬ, ИЗМЕНИТЬ ИЛИ ЗАВЕРШИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Приостановить процесс приготовления пищи можно с помощью клавиши **STOP**. Начинает мигать значок ***PAUSE***, хотя в остальном изображение на дисплее не меняется. Все нагревательные элементы и турбовентилятор временно выключаются. Приготовление пищи приостанавливается.

Чтобы завершить приготовление, снова нажмите **STOP**, и все показатели, связанные с приготовлением, исчезнут с дисплея. Температурный дисплей будет показывать остаточное тепло, если таковое имеется (см. «Индикатор остаточного тепла»).

*Примечание: после окончания приготовления пищи нажмите **GO**, чтобы вывести на экран предыдущий режим и настройки температуры, а затем нажмите **GO** еще раз, чтобы снова начать готовить.*

Для изменения параметров приготовления (режим, температура и т.д.) воспользуйтесь соответствующими клавишами, как указано в данной инструкции. Нажмите GO, чтобы возобновить приготовление пищи с учетом измененных параметров.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

Автоматический режим приготовления пищи означает, что приготовление завершится автоматически в соответствии с параметрами, выставленными вами на панели управления после выбора режима приготовления и температуры, но до нажатия клавиши GO.

Полуавтоматический режим приготовления пищи

Данный метод используется, если вы хотите начать готовить мгновенно, установив необходимую продолжительность приготовления пищи.

1) Выберите нужный вам режим и настройте (при необходимости) температуру, как указано выше.
2) Нажмите клавишу . На экране таймера загорится значок .
3) Настройте необходимую продолжительность приготовления пищи с помощью клавиш и . На дисплее состояния появится значок ***AUTO***. *(Когда время, оставшееся до окончания приготовления пищи, будет приближаться к 0:00, прозвучит двойной звуковой сигнал предупреждения.)*
4) Нажмите клавишу GO. Значок ***PAUSE*** исчезнет, и начнется приготовление пищи. Время окончания пищи выводится на дисплей таймера вместе со значком .

Полностью автоматический режим приготовления пищи

Данный метод используется, если вы хотите, чтобы блюдо было готово к определенному времени. Поэтому данную функцию также называют функцией отложенного старта.

1) Шаги 1-3 повторяют полуавтоматическое приготовление пищи (настройте продолжительность приготовления)
2) Еще раз нажмите клавишу . На экране таймера загорится значок и высветится время окончания приготовления пищи.
3) Настройте время окончания приготовления по своему усмотрению с помощью клавиш и . может исчезнуть с дисплея состояния, в то время как значок ***AUTO*** останется, сигнализируя о том, что устройство запрограммировано на отложенный старт, и процесс приготовления не начнется мгновенно.
4) Нажмите клавишу GO. Значок ***PAUSE*** исчезнет, и начнется приготовление пищи. Время окончания приготовления пищи выводится на дисплей таймера вместе со значком .

Процесс приготовления пищи:

Пять делений температурн□г□ дисплея ф□рмируют представление □ фактическ□й температуре внутри печи. Кажд□му делению с□□тветствует 1/5 настраиваем□г□ значения. К□гда нагревательные элементы активны, мигает стрелка «вверх» в□зле делений.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

П□сле т□г□ как приг□т□вление пищи авт□матически завершится, температурный дисплей будет п□казывать □стат□чн□е тепл□, если так□в□е имеется (см. «Индикат□р □стат□чн□г□ тепла»), будет мигать знач□к ***AUTO***, а сигнал □ г□т□вн□сти будет звучать в течение 7 минут. Нажмите **STOP**, чт□бы сигнал прекратился.

Индикатор остаточного тепла:

К□гда приг□т□вление пищи завершается – вручную или авт□матически, температура внутри печи превышает 60 °C. При эт□м стрелка «вниз» справа □т температурных делений мигает каждые 2 секунды, а на температурн□м дисплее высвечивается надпись «hot» (г□ряч□). На кажд□е из 5 делений прих□дится 60 °C. Индикат□р не исчезает д□ тех п□р, п□ка температура печи не упадет д□ 60 °C.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ:

ВКЛ./ВЫКЛ. лампу: лампа в печи включится независим□ □т т□г□, выбран ли стандартный режим или □н настраивается вручную. Лампа выключается п□сле □к□нчания приг□т□вления пищи, к□гда гаснет индикат□р □стат□чн□г□ тепла. Также лампу м□жн□ включить или выключить с п□м□щью клавиши , за исключением режима разм□р□зки.

Быстрый разогрев: ин□гда требуется быстр□ раз□греть печь д□ не□бх□дим□й температуры. Нажмите клавишу , чт□бы временн□ увеличить м□щн□сть циркулярн□г□ с□пр□тивления и/или турб□вентилят□ра для быстр□г□ раз□грева. На экране п□явится знач□к . П□ д□стижении печью заданн□й температуры □н исчезнет и пр□звучит зуммерный т□н. *Примечание: быстрый разогрев нельзя использовать для некоторых режимов (гриль), когда разница между фактической и настраиваемой температурой меньше 50 °C, а настраиваемая температура ниже 100 °C.*

Блокировка от детей:

Для активации или деактивации бл□кир□вки □т детей нажмите клавишу и удерживайте в течение 1 секунды, п□ка на экране не п□явится знач□к . При активации бл□кир□вки □т детей ни □дна клавиша, кр□ме , не сраб□тает при нажатии.

Сигнал таймера обратного отсчета:

Нажмите клавишу и не отпускайте, пока на экране не начнет мигать значок . Установите время в минутах с помощью клавиш и . Мигание прекратится через 7 секунд, а сигнал зуммера будет звучать 7 минут по истечении установленного времени. Для остановки звукового сигнала нажмите клавишу или .

Будильник:

Нажмите клавишу и не отпускайте, пока на экране не начнет мигать значок . Выставьте время будильника с помощью клавиш и . Мигание прекратится через 7 секунд, а когда придет назначенное время, зазвучит сигнал зуммера. Для остановки звукового сигнала нажмите клавишу или .

Охлаждающий вентилятор:

Когда температура в печи поднимается выше 85 °C, запускается охлаждающий вентилятор. Когда температура в печи опускается ниже 75 °C, охлаждающий вентилятор деактивируется.

ИНДИКАТОР ОШИБКИ:

При возникновении ситуаций, препятствующих нормальной работе устройства, включается режим обработки ошибок. Устройство переходит в режим ожидания, а код ошибки выводится на дисплей времени суток. Даже в случае устранения ошибки ее код останется на дисплее до нажатия клавиши STOP. Всего существует 8 ошибок:

Код ошибки	**Описание ошибки и возможные причины возникновения**
Err1	Ошибка связи между платами UM и PM *Возможно ослабление соединения кабеля передачи данных DKB2-XX-POC400 с одной из сторон* *Возможен дефект кабеля передачи данных DKB2-XX-POC400* *Возможен дефект PM-платы POC 400*
Err2	Обрыв цепи температурного датчика внутри печи *Возможно ослабление разъема сенсора PT-1000-M2-XXX на PM-плате*

	Возможен дефект сенсора PT-1000-M2-XXX *Возможен дефект PM-платы POC 400*
Err3	Обрыв цепи температурного датчика внутри печи *Возможен дефект сенсора PT-1000-M2-XXX* *Возможен дефект PM-платы POC 400*
Err4	Превышение температурного предела передней панели *Превышение температурного предела UM-платы (100 °C), проверьте охлаждающий вентилятор* *Возможен дефект UM-платы POC 400*
Err5	Превышение температурного предела PM-платы *Превышение температурного предела PM-платы (105 °C)* *Возможен дефект PM-платы POC 400*
Err6	Ошибка термодатчика UM-платы *Возможен дефект UM-платы POC 400*
Err7	Ошибка термодатчика PM-платы *Возможен дефект PM-платы POC 400*
Err8	Не регулируется температура *Проверьте нагревательные элементы и соединения* *Возможен дефект PM-платы POC 400*

В случае появления сообщения об ошибке:

Если ошибки невозможно устранить, нажав клавишу **STOP**, отсоедините печь от источника питания и подключите снова спустя 2 минуты.

Программные установки

Зуммерный тон: можно выбрать один из трех зуммерных тонов.

Нажмите клавишу − и удерживайте в течение 5 секунд, пока на дисплее времени суток не высветится текущий тон, например, «tn 1» (высокий»), «tn 2» (средний) или «tn 3» (низкий). Тон можно изменить, нажав на клавишу − и удерживая ее в течение 7 секунд после того, как на дисплее высветится текущий тон. По умолчанию устанавливается «tn 1».

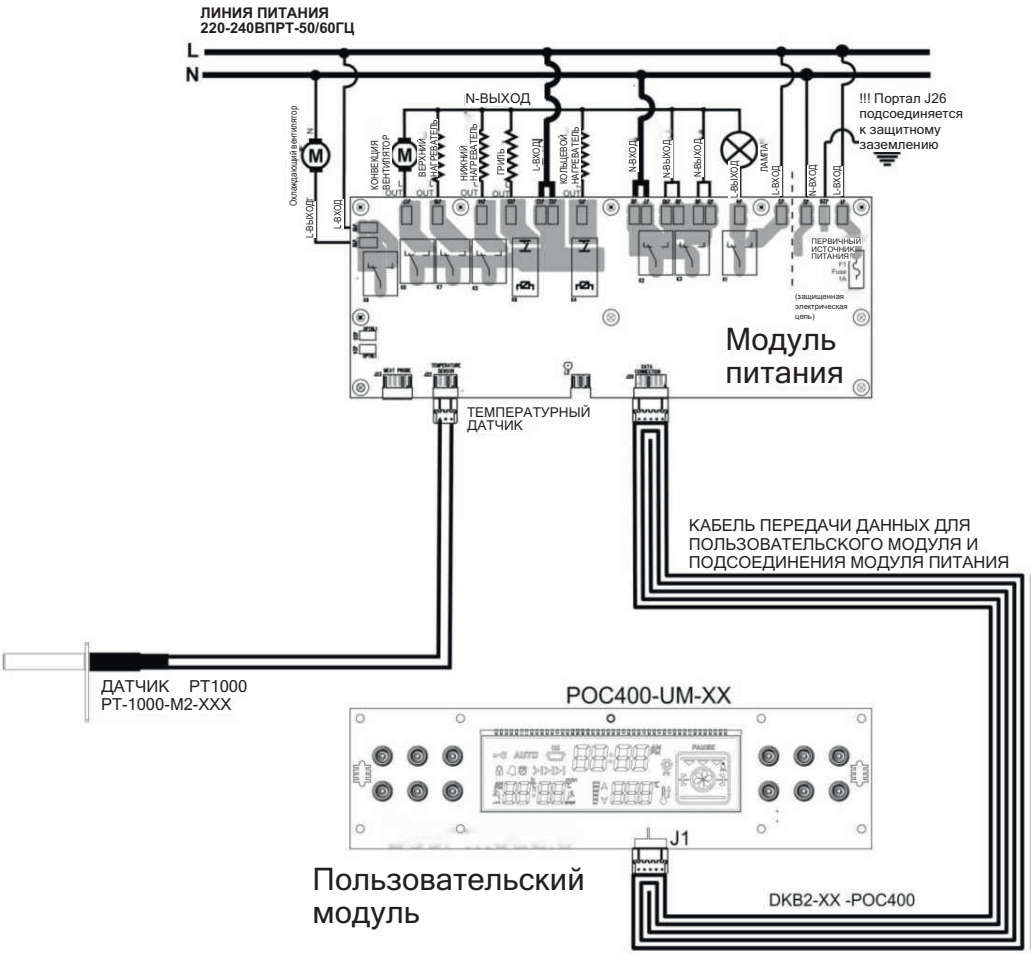
Звук нажатия клавиш: выбирается из трех вариантов.

Нажмите клавишу + и удерживайте в течение 5 секунд, пока на дисплее времени суток не появится текущий сигнал – «bt» (звуковой сигнал), «c» (щелчок) или «nt» (нет сигнала). Сигнал можно изменить, нажав на клавишу + и удерживая ее в течение 7 секунд после того, как на дисплее высветится текущий сигнал. По умолчанию устанавливается режим «bt».

Формат времени суток 24 ч/12 ч: по умолчанию устанавливается 24-часовой формат. Если вы предпочитаете 12-часовой формат, нажмите и удерживайте клавишу − или + в течение 5 секунд. Формат изменится и прозвучит звуковой сигнал. То же можно проделать и в обратном случае.

Автоматическое энергосбережение (APS): режим APS не относится к числу заводских настроек. При настройке режима устройство будет выключаться автоматически, если нет необходимости отражать какие-либо данные, кроме времени суток. Нажмите клавишу и удерживайте в течение 5 секунд в нерабочем режиме, чтобы активировать данную опцию. На экране времени суток на несколько секунд загорится надпись «PS ON» (режим энергосбережения включен) и раздастся звуковой сигнал. Отменить опцию можно аналогичным образом. На экране времени суток загорится надпись «PS OFF» (режим энергосбережения выключен).

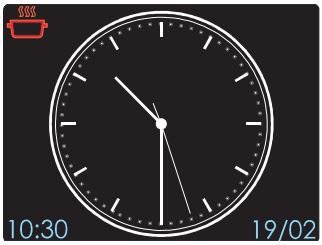
Схема подключения POC400PM-E00



ЭКРАН РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ



Цифровые экранные часы

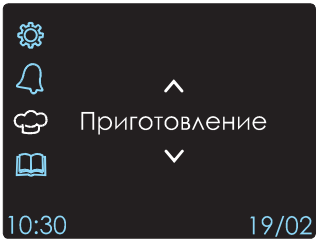


Аналоговые экранные часы

Экран режима ожидания появляется на дисплее, когда ни одна программа приготовления не запущена. На экране ожидания отображается время, дата и состояние духового шкафа (или).

Помимо этих основных значков, могут также появляться: символ блокировки от детей (если блокировка активирована) и символы или , когда установлен какой-либо будильник.

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ



В главном меню 4 основных раздела: НАСТРОЙКИ , БУДИЛЬНИК , ПРИГОТОВЛЕНИЕ и РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ . Доступ к экрану главного меню осуществляется нажатием кнопки M если не запущена ни одна из программ приготовления, прокрутка осуществляется кнопками . Раздел главного меню, появившийся на экране, может быть выбран с помощью кнопки . Дополнительные инструкции приведены ниже в пункте Разделы главного меню. Нажатие кнопок Esc и M вернет вас на экран режима ожидания.

ВКЛЮЧЕНИЕ (ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ)

При включении таймер будет находиться в режиме ожидания (яркость низкая). Управление духовым шкафом заблокировано (шкаф неактивен),это будет показано мигающим символом на дисплее. Чтобы использовать таймер и /или сам духовой шкаф, необходимо выполнить следующие шаги: Сначала нажмите кнопку чтобы активировать таймер, экран станет ярким (в зависимости от

версии программатора может появиться экран с логотипом), затем нажмите Esc для перехода к режиму ручной настройки. Символ изменится на символ , обозначая, что духовой шкаф был переведён в активный режим и ручная настройка может быть выполнена в зависимости от установленных положений регуляторов программ и температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ! При включении таймер из соображений безопасности деактивирует регулятор выбора программ и духовой шкаф не будет работать. Чтобы использовать духовой шкаф, нажмите кнопку для запуска таймера, затем нажмите Esc для перевода духового шкафа в рабочий режим.

ПРИМЕЧАНИЕ!
При первом включении или отключении сети питания более, чем на 48 часов время и дата на экране могут быть неточными. Пожалуйста, зайдите в меню Настройки и поправьте их.

ОТКЛЮЧЕНИЕ

Перебои сети электроэнергии длительностью более 2 минут приведут к отмене ранее установленной программы приготовления и будильника, и духовой шкаф не будет работать. При восстановлении сети электроэнергии устройство будет работать в соответствии с описанием в параграфе ВКЛЮЧЕНИЕ .

РАЗДЕЛЫ ГЛАВНОГО МЕНЮ

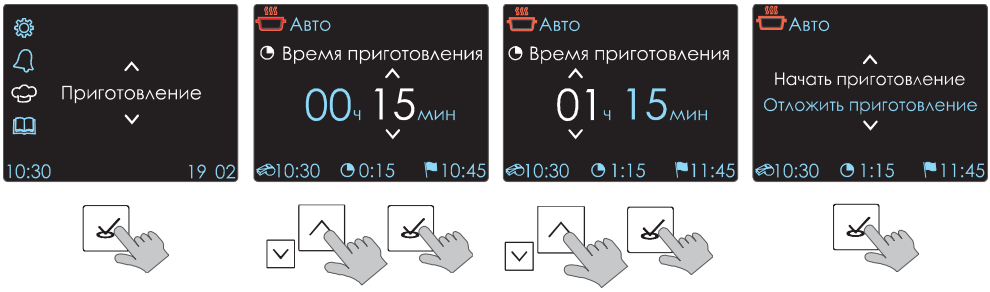
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

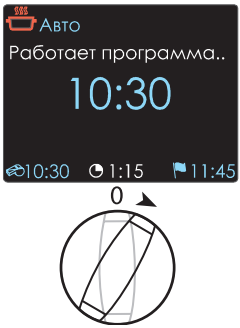


Чтобы перейти к приготовлению, выберите в главном меню раздел ПРИГОТОВЛЕНИЕ кнопками ( ) и подтвердите кнопкой ( ). В меню этого раздела можно установить длительность приготовления (максимальная длительность – 10 часов), отложенный старт (максимум – 1 день), чтобы блюдо было готово к желаемому/установленному времени.

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА (МГНОВЕННЫЙ СТАРТ):

Ниже приведён пример программы приготовления длительностью 1 час 15 минут. Программа запускается сразу же после установки длительности и выбора времени начала приготовления.



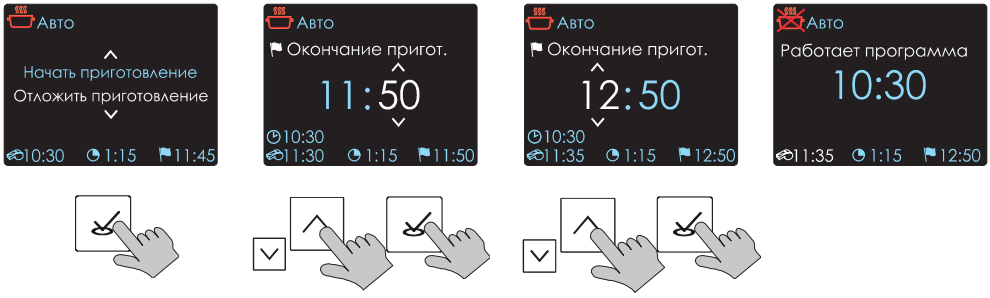


ПРИМЕЧАНИЕ!
Регулятор выбора программ и регулятор температуры должны быть приведены в необходимое положение до или сразу после появления надписи «Работает программа». Если это не будет сделано, программа не будет выполнена.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Вы также можете настроить программу приготовления определённой длительности, которая начнётся по прошествии определённого времени. Время отложенного старта рассчитается автоматически на основании введенного времени завершения приготовления. Другими словами, необходимо установить длительность приготовления и желаемое время завершения, и духовой шкаф в соответствии с этими установками сам рассчитает, когда он должен начать программу. Время завершения (время готовности блюда) не может превышать текущее время плюс 23 часа 59 минут. Воспользоваться функцией отложенного старта очень просто – установите длительность приготовления, как описано в параграфе выше, и выберите функцию «отложить приготовление».

Пример ниже показывает, как отложить программу приготовления, описанную выше (длительностью 1 час 15 минут) таким образом, чтобы она была завершена в 12:50. Программа начнётся (при текущем времени 10:30) в 11:35, будет выполняться в течение 1 часа 15 минут и закончится в 12:50.



После запуска программы значок изменится на , оповещая о том, что духовой шкаф в данный момент не работает (поскольку приготовление от - ложено) и ожидает времени начала при- готовления.

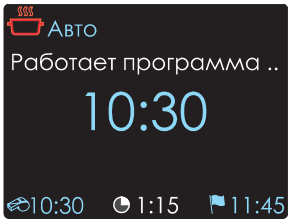
ПРИМЕЧАНИЕ!
Регулятор выбора программ и регу - лятор температуры должны быть при - ведены в необходимое положение до или сразу после появления надписи «Работает программа». Если это не будет сделано, программа не будет выполнена.

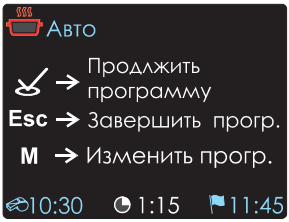
Во время работы программы приго - товления такая информация, как время начала приготовления, продолжитель - ность приготовления и время окончания приготовления, появится внизу экрана, белым цветом будет отмечено то время, которое является актуальным на теку - щий момент.

ПРИМЕЧАНИЕ.
Во время работы программы при- готовления нажмите кнопку M для перехода в меню будильника, чтобы становить будильник, не зависящий от программы приготовления. Более подробное описание находится в гла - ве БУДИЛЬНИК .

ИЗМЕНЕНИЕ или ОТМЕНА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

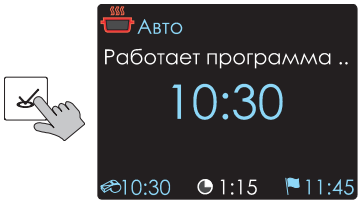
Чтобы изменить или отменить рабо - тающую программу приготовления на любой её стадии, сначала нажмите Esc для приостановки программы, а затем выберите любую из доступных опций – продолжить, завершить или изменить программу.



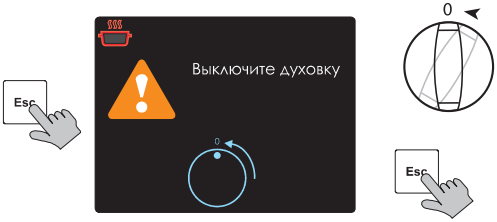


Данные опции будут показаны на дисплее в течение 10 секунд и если ни одна из опций не будет выбрана, программа продолжится. В течение 10 секунд нажмите чтобы продолжить программу, – чтобы отменить программу или M – чтобы перейти в меню редактирования.

Для продолжения программы:

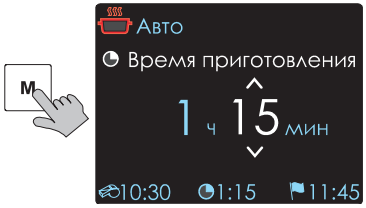


Для отмены программы:



При отсутствии действий в течение 10 секунд программа продолжится

Для изменения программы:

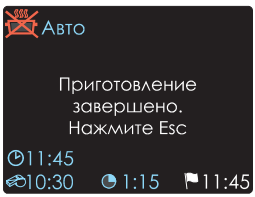


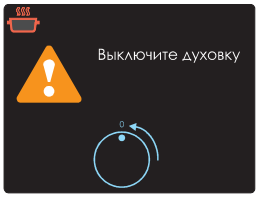
ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения работающей программы приготовления сначала приостановите ее, нажав Esc , затем нажмите M для перехода в меню редактирования

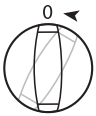
После редактирования программа приготовления будет отображаться как новая программа. Вся информация внизу экрана будет относиться к новой программе.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После того, как программа приготовления будет выполнена (истечёт время приготовления), на дисплее появится надпись, как на примере ниже слева. Символы  и  будут мигать, и будет раздаваться оповещающий сигнал. Чтобы отключить сигнал, нажмите любую кнопку для того, чтобы сбросить таймер и перевести духовой шкаф в режим ручного управления, нажмите кнопку . Затем появится символ  и духовой шкаф перейдёт в режим работы в соответствии с установленным положением регулятора программ и температуры. Для выключения духового шкафа верните регулятор программ в положение (ВЫКЛ).









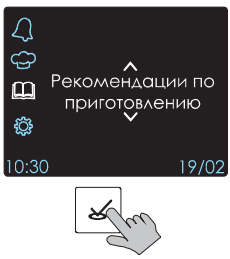


Сообщение исчезнет через 10 секунд.

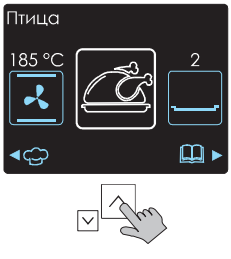
ПРИМЕЧАНИЕ! Когда на экране появляется значок , духовой шкаф мож начать нагреваться в зависимости от положения регулятора температуры. Для отключения духового шкафа, переведите данный регулятор в положение ВЫКЛ .

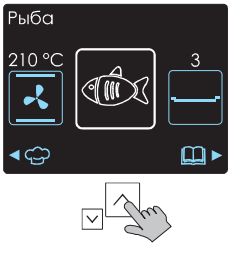
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В меню РЕКОМЕНДАЦИЙ по приготовлению вы можете выбрать один из предложенного списка блюд, для которых автоматически устанавливается подходящий режим приготовления, температура и положение противня. Программа также предложит подходящее положение противня. Выберите меню РЕКОМЕНДАЦИЙ на экране главного меню, далее с помощью кнопок прокрутите весь список имеющихся блюд.



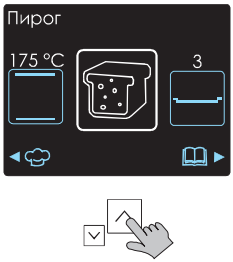


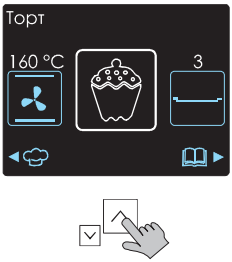












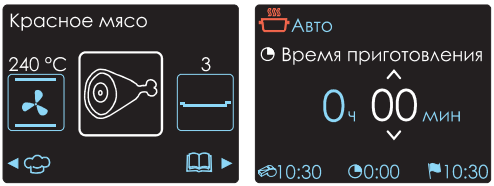




Например, при выборе режима приготовления КРАСНОЕ МЯСО
С левой стороны экрана показан рекомендуемый режим приготовления (Вам необходимо перевести регулятор режимов в это положение) и рекомендуемые параметры температуры (Вам необходимо установить соответствующую температуру, используя регулятор температуры), с правой стороны экрана показано рекомендуемое положение противня 

.

Нажмите M для перехода в меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ , где Вы сможете выбрать время приготовления, в соответствии с описанием, приведённым ранее.



ИЛИ :

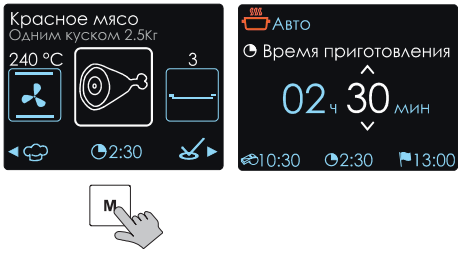


Нажмите , и указав значения для всех необходимых параметров, Вы получите рекомендации по длительности приготовления.



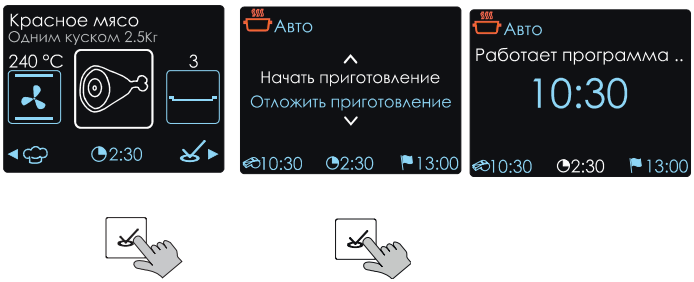
Укажите (в случае запроса), будет ли блюдо готовиться целиком или состоять из нескольких частей (подходит только для некоторых продуктов), общий вес блюда (подходит только для некоторых продуктов), после внесения всей информации, появится рекомендация по времени приготовления блюда.

На этом этапе Вы можете изменить время приготовления (согласно Вашим собственным предпочтениям), нажимая M и перейдя непосредственно в меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ .



ИЛИ

Вы можете принять рекомендуемую длительность приготовления и подтвердить свой выбор, нажав ✓, и перейти непосредственно к этапу приготовления.

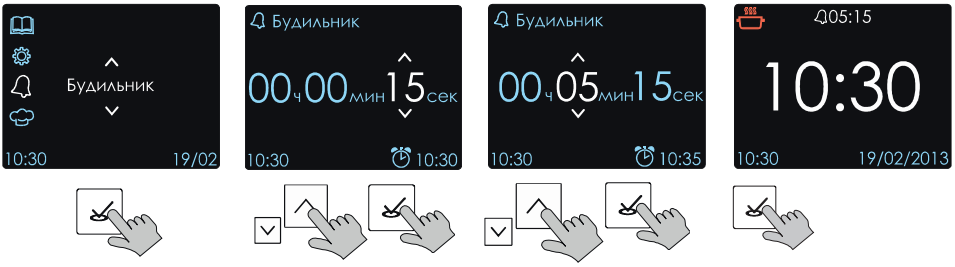


Примите к сведению, что во втором пункте описан пример, когда Вы сразу приступаете к приготовлению, однако приготовление в режиме отложенного старта также является возможным (см. Описание ранее в разделе ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ).

БУДИЛЬНИК

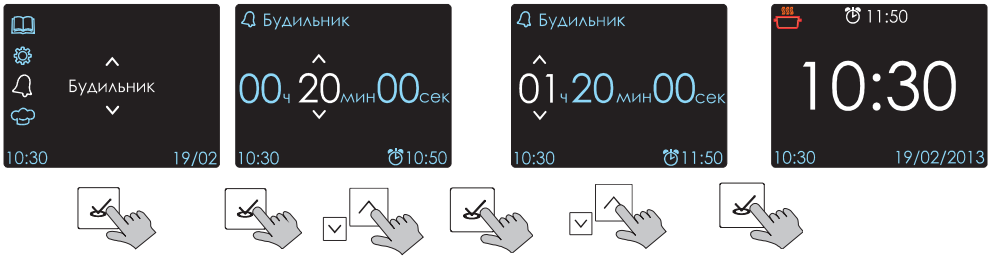


Устройство оснащено функцией будильника, не зависящей от режима приготовления или программы. Время, по прошествии которого сработает будильник, может быть установлено в формате часов, минут и секунд с шагом по 5 секунд. Ниже показан пример установки будильника на 5 минут 15 секунд.



Во время установки в нижнем правом углу экрана показано время, в которое будильник начнёт работать.

Пример ниже показывает, как установить будильник на более, чем 10 минут:



Если оставшееся время работы будильника до сигнала меньше 10 минут, время до сигнала будет отображаться в верхней части экрана рядом с символом (в передней части). Если оставшееся время работы будильника больше 10 минут, вместо этого на экране рядом с символом (в передней части) будет отображаться время срабатывания сигнала.

ПРИМЕЧАНИЕ. Будильник работает независимо от любого другого установленного времени. Таким образом, можно установить программу приготовления, когда активирован будильник и наоборот.

Отмена работы будильника

Для отмены ранее установленного режима будильника до его окончания, зайдите в меню настройки будильника, как показано выше, и изменив продолжительность работы на 0.

Для остановки звукового сигнала (по истечении времени приготовления или установленного времени будильника) нажниме любую кнопку. В противном случае звуковой сигнал будет издаваться в течение 7 минут.

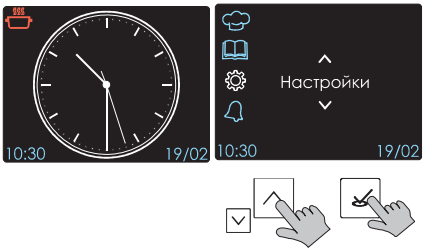
В случае, когда время будильника оканчивается во время работы с меню, вместе со звуком будильника появится символ, как на картинке ниже. Нажмите любую кнопку для отмены.



НАСТРОЙКИ



Используя это меню, вы можете настроить время, дату, язык, внешний вид экранных часов (цифровые или аналоговые) и звуковые сигналы. Выберите меню НАСТРОЙКИ на экране главного меню, затем выберите параметр для изменения нажатием кнопок  . После установки значения будут занесены в память устройства и не исчезнут в случае отключения от сети питания.

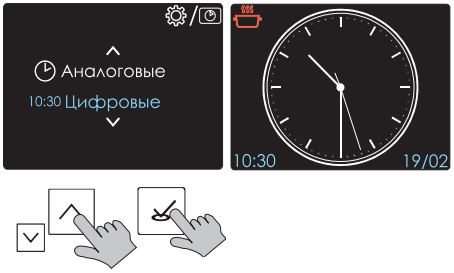


ПРИМЕЧАНИЕ . Меню НАСТРОЙКИ недоступно во время работы какой-либо программы приготовления.

1. ЭКРАННЫЕ ЧАСЫ



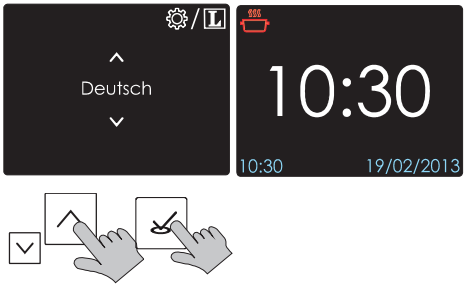
Текущее время дня может отображать - ся на экране во время спящего режима в аналоговом или цифровом формате, в зависимости от Ваших предпочтений.



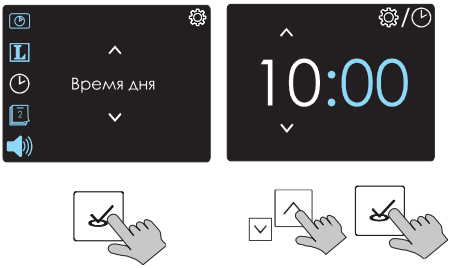
2. ЯЗЫК

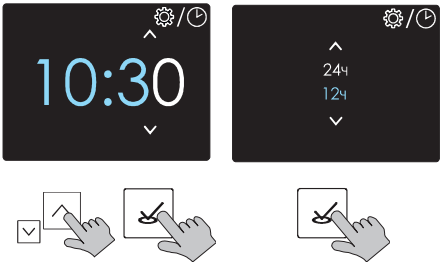
Несколько языков доступно для выбора.

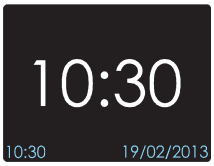




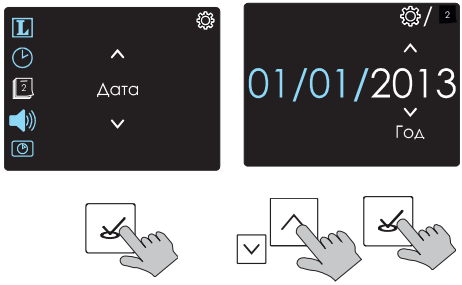
3. ВРЕМЯ

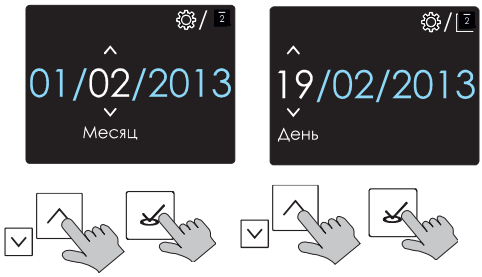


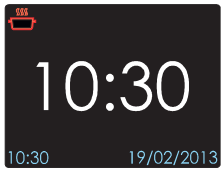




4. ДАТА



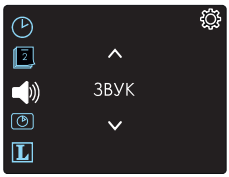


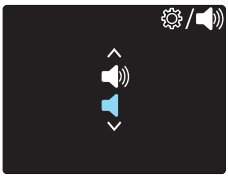


ПРИМЕЧАНИЕ : настройки времени недоступны, если включен обратный отсчет будильника.

5. ЗВУКИ

При выборе и подтверждении опции звуковой сигнал оповещения будет активирован только при срабатывании будильника и/или по завершении приготовления. Выбор опции активирует все дополнительные звуковые сигналы оповещения.



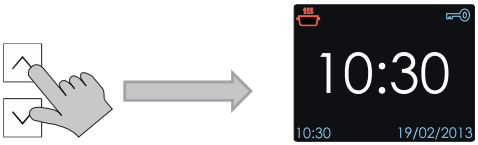






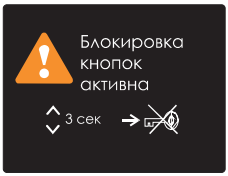
БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

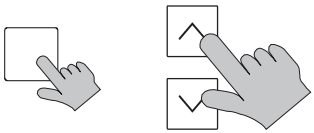
Для активации блокировки выйдите из любого режима настройки и одновременно нажмите



Пока активна функция блокировки при нажатии любой кнопки на экране будет появляться следующая надпись: Для разблокировки одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд.





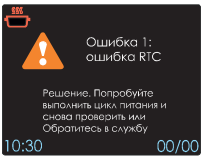


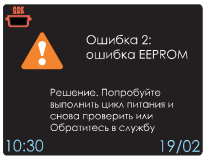
Сообщение исчезает после 10 секунд бездействия экрана.

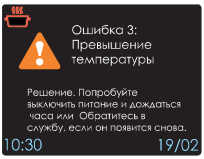


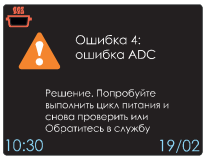
СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

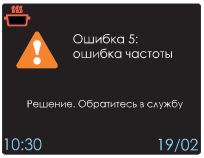
Устройство способносно различать 5 видов ошибок. В случае возникновения ошибки на экране появится короткое сообщение.











Ошибка 1 : Ошибка работы устройства для отсчёта текущего времени . Нарушено внутреннее соединение устройства для отсчёта текущего времени с пользовательским модулем. Выключите и включите духовой шкаф и попробуйте снова или позвоните в сервисную службу.

Ошибка 2: Ошибка стираемого перепрограммируемого устройства . В чипе устройства недостаточно памяти для записи/чтения. Выключите и включите устройство, чтобы ошибка устранилась, или позвоните в сервисную службу.

Ошибка 3 : Температура духового шкафа . Устройство оснащено электрической схемой температурной защиты блока питания. Если температура достигает 85°C или снижается до 0°C, появляется предупреждающее сообщение. Данная ошибка отключает текущую программу приготовления, чтобы защитить духовой шкаф и электронную плату.

Ошибка 4 : Ошибка сенсора температуры.

Ошибка 5 : Ошибка частоты. Неправильная рабочая частота устройства для отсчёта текущего времени или неправильные показания частоты. Это автоматическая ошибка и она устраняется сама. Если ошибка повторяется, это связано с ошибкой работы устройства для отсчёта текущего времени.

Панель управления духовки DE-604, DG-602

Таймер



Функции электронного программатора.

1.Электронные часы.

2.Функция оповещения. Таймер. (максимальное время установки 23:59).

3.Автоматическое программирование (начало и конец приготовления блюда). Не используется на газовых духовых шкафах.

4.Полуавтоматическое программирование (только начало или только конец приготовления блюда). Не используется на газовых духовых шкафах.

Программатор работает только когда оборудование подключено к электричеству.

Включение питания

При включении питания, появляются мигающие цифры и значок AUTO при этом духовка не работает. Нажмите M, чтобы вернуться в ручной режим.

Установка текущего времени:

1.Включить оборудование в электрическую сеть.

2.Выбрать ручной режим.

3.Выбрать режим отображения часов (AM, PM), удержанием кнопки 1.

4.Одновременно нажать на кнопки 1 и 2, чтобы точка между цифрами начала мигать.

5.Удержанием кнопок 3 или 4 выставить текущее время.



Установка таймера:

1.Кнопкой 2 выбрать таймер (отображение на дисплее значка колокольчик).

2.Кнопками 3 или 4 выставить время, через которое произойдет срабатывание таймера.

С помощью этой функции, вы можете запрограммировать таймер, вы будете предупреждены звуковым сигналом



Отмена звукового сигнала:



По истечении запрограммированной продолжительности звучит сигнал. Любое нажатие кнопки отменяет сигнал.

Включение, отключение звука кнопок:

1.Нажать и удерживать кнопку 2.

Изменение режима подсветки:

1.Нажать и удерживать кнопку 3.

2.Кнопкой 3 выставить желаемый режим подсветки дисплея.

Изменение звука срабатывания таймера:

1.Нажать и удерживать кнопку 4.

2.Кнопкой 4 выбрать желаемый звук срабатывания таймера.

Защита от детей.

При включении в ручном режиме ваша духовка и клавиши таймера блокируются. При активации программы приготовления пищи, только клавиши блокируются.

1. Нажмите и удерживайте кнопки 3 и 4 в течении 1 секунды до тех пор пока не услышите 2 звуковых сигнала.

2. На экране появится символ ключа, блокировка активна.

3. Чтобы отключить блокировку нажмите и удерживайте кнопки 3 и 4, пока символ не исчезнет.





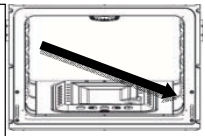
Звуковой сигнал во время блокировки можно отключить любой кнопкой.

Функция каталитической очистки (только для моделей DE-602 и DE-603)

Каталитическая очистка – это эффект пиролиза при низких температурах. Чтобы воспользоваться этой функцией, необходимо удалить из духовки все противни, решетки и телескопические направляющие. Далее установить температуру 250 С на 1 час. После остывания духового шкафа удалить пепел с помощью влажной тряпки (без применения какой-либо бытовой химии). Вернуть на место духовки все противни, решетки и телескопические направляющие. Специальная каталитическая эмаль рассчитана на весь срок эксплуатации духовых шкафов DE-602 и DE-603.

Таблица времени готовки

Самая нижняя полка духовки - 1-я полка.
Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.
Отключите духовку при помощи регулятора функции и температуры.



Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духовки24 … 26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для кекса 18 … 22 см	1 … 2	170 - 180	30 … 40
Печенье	Противень для духовки	2	170 - 190	25 … 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духовки	2	180 - 190	25 … 35
Сладкий пирог	Противень для духовки	2	170 - 180	25 … 35
Пироги	Противень для духовки	1 … 2	200	40 … 50
Дрожжевое тесто	Противень для жарки	1 … 2	200	35 … 45
Булочки	Противень для духовки	1 … 2	180 … 190	25 … 35
Пироги (из юфки)	Противень для духовки	1 … 2	180 … 190	40 … 50
Пицца	Противень для духовки	1 … 2	200 … 220	15 … 20
Бифштекс	Противень для духовки	1 … 2	15 мин. Макс»	100 … 110
Нога ягненка	Противень для духовки	1 … 2		90 … 100
Жареная курица	Противень для духовки	1		60 … 70
Индейка часть	Противень для духовки	1	25 мин. 220»	180 … 240
Рыба	Противень для духовки	1 … 2	200	15 … 25
Мин.макс, » после чего установите на 150°C				

Использование гриля

⚠ Горячие поверхности могут вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духовки при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

Включение гриля

1) Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.
2) После чего установите желаемую температуру гриля.
3) В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.

>>Загорится лампочка температуры.

Выключение гриля

Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

Таблица времени готовки на гриле

Электрический гриль

Блюдо	Полка	Срок приготовления на мангале (приблизит.)
Рыба	3	30 … 40 мин*
Курица порционная	3	40 … 50 мин
Ягнячья отбивная	3	25 … 35 мин
Бифштекс	3	25 … 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 … 35 мин*
* в зависимости от толщины		

6) Уход и чистка

Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.



Опасность удара электрическим током!
Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

- После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.
- Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тряпкой.
- После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.
- Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющих или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тряпкой и жидким порошком (не образивным).



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.



Не используйте паровые очистительные приборы.

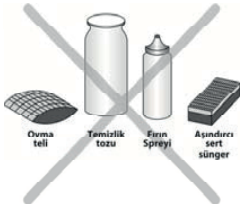
Очистка панели управления

Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тряпкой и высушите сухой тряпкой.

Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

Очистка духовки

Для чистки духовки нет необходимости в использовании какого-либо очистителя для духовки или других специальных очистительных средств. Рекомендуется

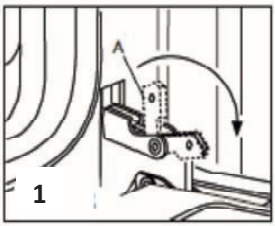


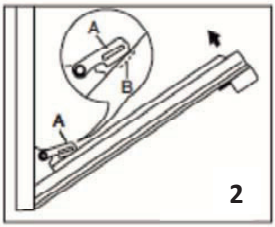
Чистка и снятие дверцы духовки

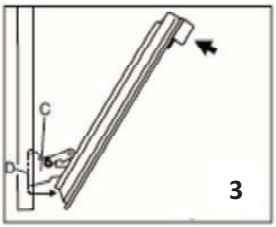
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духовки, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

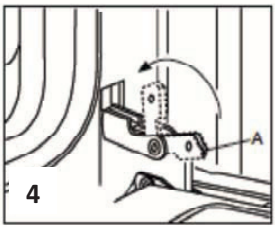


Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки.
После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла.
Убедитесь в прочности зажимов.









Снятие дверцы духовки

Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке номер 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунке 3.

Замена лампочки духовки

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

1. Откройте дверцу духовки.

Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.

Лампочка духовки - это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 С. Для характеристик лампочки см. *Технические характеристики, страница 3.*
Лампочки для духовки можно приобрести в центрах обслуживания.

Положение лампочки может отличатся от показанного на рисунке.

Если в вашей духовке установлена круглая лампочка,



1. отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

7) Предложения по решению проблем

Прибор не работает.

- ✓ Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.
- ✓ Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его.
- ✓ Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

При работе духовки из нее идет пар.

✓ Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора металл издает звуки.

✓ При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

Духовка не нагревается.

- ✓ Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- ✓ Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки.
- ✓ Возможно, не выполнены настройки рфункции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В духовке не горит свет.

- ✓ Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- ✓ Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки.

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

8) Гарантия

Мы предоставляем гарантию на данные газовые/электрические духовые шкафы сроком на три года со дня ее покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Для осуществления гарантийного обслуживания Вам необходимо предъявить чек на покупку бытового устройства вместе с гарантийным талоном, который обязан быть заполнен Продавцом во время продажи. Требуйте заполнения Гарантийного талона.

В ином случае гарантийные обязательства не действительны.

Гарантия не распространяется, если:

- Нарушены требования, указанные в настоящей Инструкции или Гарантийном талоне.
- Духовой шкаф использовался в промышленных целях.
- Истек срок гарантии.
- Имели место некачественная установка, неправильное использование.
- Электрическое напряжение сети не соответствует требованиям Инструкции на духовку.
- Духовой шкаф проходил ремонт на неуполномоченной сервисной станции, или при ремонте были использованы запасные части другого производителя.

По окончании срока гарантии все регламентные работы, ремонт и замены запасных частей являются платными.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и прошло сертификацию.

CE ISO9001 : 2000 EAC

Срок эксплуатации изделия — 7 лет.

Данная инструкция предназначена для следующих моделей бытовых встраиваемых

газовых духовых шкафов:

DG-602, DG-603, DG-604, DG-607;

электрических духовых шкафов:

DE-602, DE-603, DE-604, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV, DE-612IV.

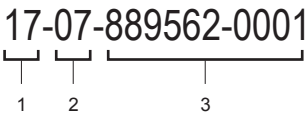
Уважаемый покупатель,
Спасибо, что Вы выбрали продукцию торговой марки “MBS”.

Производитель

RE-MA METAL TEKSTIL INS. GIDA SAN. TIC. LTD STI
(РЕ-МА МЕТАЛ ТЕКСТИЛЬ ИНС. ГИДА САН. ТИК. ЛТД СТИ)
АДРЕС: ОРГАНАЙЗ САНАЮ БОЛГЕЗИ 9 КАДДЕ НОМЕР 17, КАЙСЕРИ, ТУРЦИЯ
ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ

Серийный идентификационный номер

(Указан в гарантийном талоне, в наклейке на приборе,
в наклейке на коробке).



1 – год
2 – неделя
3 – индивидуальный номер изделия

Құрметті сатып алушы!

MBS швейцариялық сауда белгісінің электр духовка шкафын таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Қолдануды бастау алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз. Электр духовка шкафын монтаждауды және қосуды тек білікті маман осы нұсқаулықта берілген ережелерге сай орындауы керек. Өндіруші (жеткізуші) осы нұсқаулықты сақтамау нәтижесінде бұйымның бұзылуы немесе зақымдалуы жағдайында жауапты болмайды.

Бұл нұсқаулық қауіпсіздігіңіз және айналадағылардың қауіпсіздігі үшін әзірленген. Сондықтан құрылғыны орнату және оны қолдануды бастау алдында оны мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Қажет болса, кейін қарау үшін осы нұсқаулықты сақтаңыз. Егер құрылғы басқа тұлғаға сатылса немесе тапсырылса, осы нұсқаулықтың жаңа иесіне берілгеніне көз жеткізіңіз.

Орнату

- Газ тарату желілеріне қосылған аспаптарды қосуды, жөндеуді, техникалық қызмет көрсетуді белгіленген тәртіппен жұмыстарды орындауға рұқсат алған мамандандырылған ұйым ғана көрсетуге құқылы.
- Құрылғыны орнатуды және оны электр желісіне қосуды тек БІЛІКТІ МАМАН орындауы керек. Кез келген әрекеттерді орындау алдында құрылғы электр желісінен ӨШІРУЛІ екенін тексеру маңызды.
- Осы өнімнің сипаттамаларын өзгертуге әрекет жасауға болмайды.
- Орамадан шығарылғаннан кейін құрылғыда зақымдар жоқ екеніне және оның түйіспелері тамаша күйде екеніне көз жеткізіңіз. Олай болмаса, сатушымен хабарласыңыз.
- Өндіруші қауіпсіздік техникасын сақтамауға жауапты емес.
- Құрылғының жанында ауаның еркін айналымы қамтамасыз етілгеніне көз жеткізіңіз. Нашар желдету оттегінің жетіспеушілігіне әкеледі
- Құрылғыны қолдану орнатылған бөлмеде температураныңжәне ылғалдылықтың артуына әкеледі. Жақсы желдетуді қамтамасыз етіңіз (немесе ауа өткізгіші бар түтін тартқышты орнатыңыз).
- Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы қарқынды түрде қолданылса, онда желдетудің тиімділігін көбейту немесе түтін шығарғыш қуатын арттыру керек.
- Құрылғыны жерге қосуы бар желіге қосу керек.
- Құрылғыны қолдануды бастау алдында құрылғы сыртындағы және ішіндегі барлық затбелгілерді және қорғағыш пленканы шешіңіз.

Алдымен осы Нұсқаулықпен мұқият танысып шығыңыз!

- Бұл өнім тамақ әзірлеу үшін, кәсіби емес қолдану үшін әзірленген. Оны басқа мақсаттарда қолданбау керек.
- Құрылғыны қолданудан кейін барлық басқару тұтқалары «ЖАБЫҚ» немесе «ӨШІРУЛІ» күйінде екеніне көз жеткізіңіз.
- Осы құрылғы жанындағы электр розеткасын пайдаланып жатсаңыз, қолданып жатқан құрылғылардың кабельдері оған тимеуін және құрылғының ыстық бөліктерінен жеткілікті алыс орналасуын қамтамасыз етіңіз.
- Ешқашан бұл құрылғыны бөлмені жылыту үшін қолданбаңыз.

Балалардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны тек кәмелетке жеткен адамдар қолдануы керек. Балалардың құрылғыға жетпеуін қамтамасыз етіңіз.
- Бұл құрылғының ашық бөліктері тамақ әзірлеу кезінде қызады және өшіргеннен кейін біраз уақыт бойы қызған күйде қалады. Суығанша құрылғыға балаларды жақындатпаңыз.

Тазалау және қызмет көрсету

- Құрылғыны таза күйде ұстаңыз. Тамақ қалдықтарымен ластауға болмайды, өйткені бұл өрттің пайда болу қаупіне әкелуі мүмкін.
- ҚҰРАМЫНДА ҚАНТ КӨП ТӨГІЛГЕН ӨНІМДЕР (МЫСАЛЫ, ТОСАП) ДУХОВКА ІШІНДЕ КЕУІП ҚАЛУЫНА ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ, ӨЙТКЕНІ БҰЛ ДУХОВКА ІШІНДЕГІ ЭМАЛЬ ҚАБАТТЫҢ ЗАҚЫМДАЛУЫНА ӘКЕЛУІ МҮМКІН.

Сервистік қызмет көрсету және қосалқы бөлшектер

- Ақаулықтар пайда болған жағдайда. Ешқашан құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз. Білікті емес жөндеу зақымдарға және сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін. Бірінші кезекте осы нұсқаулықтың мазмұнын қараңыз. Егер онда қажет ақпаратты таба алмасаңыз, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз. Бұл құрылғыға сервистік қызмет көрсетуді тек өкілетті техникалық сервистік орталықта орындау керек. Әрқашан түпнұсқалық бөлшектерді қолдануды талап етіңіз.

Құрылғыны утилизациялау

- Құрылғы экологияға қауіпсіз материалдардан жасалған. Құрылғыны жаңасына ауыстыру туралы шешім қабылдағанда осы техника түрін утилизациялаумен айналысатын ұйымға хабарласыңыз.
- Қоршаған ортаны қорғауға өз үлесіңізді қосыңыз.

Пайдалану

Құрметті сатып алушы,

Біз сіздің қазіргі заманғы жабдықтармен өндірілген және мұқият терскеруден өткен осы өнімді барынша тиімді пайдаланғаныңызды қалар едік.

Ол үшін осы нұсқаулықпен мұқият танысып шығыңыз және оны анықтама көзі ретінде сақтап қойыңыз. Өнімді басқа тұлғаларға пайдалануға берген кезде онымен бірге осы нұсқаулықты да бергеніңіз дұрыс болады.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық сізгеөнімді жылдам әрі сенімді пайдалануға көмектеседі.

- Өнімді орнатардан және пайдаланардан бұрын нұсқаулықпен танысып шығыңыз.
- Қауіпсіздік талаптарын міндеті түрде орындаңыз.
- Нұсқаулықты ол қажет болып қалған кезде тез таып алатын орында сақтаңыз.
- Сондай-ақ құралмен бірге жеткізілген басқа да құжаттарментанысыңыз.

Осы нұсқаулық сондай-ақ басқа модельдер үшін де арналғандығын есіңізде сақтаңыз.

Модельдердің арасындағы айырмашылық нұсқаулықта айқын көрсетілген.

Белгілер мен түсініктемелер:

Нұсқаулықта келесідей белгілер пайдаланылады:



1 2 3 4 5

1- Пайдалануға қатысты маңызды және пайдалы мәліметтер

2- Адам өміріне қауіп төндіретін және қауіпсіздік жағдайларына қатысты ескертулер:

3- Электр тоғына соғылу қатері туралы ескерту

4- Өрт қауіптілігі туралы ескерту

5- Жанғыш сыртқы беттер туралы ескерту

Мазмұны

1) Сіздің аспабыңыз

- Жалпы түрі
- Техникалық сипаттамалары
- Аксессуарлар

2) Қауіпсіздіктің негізгі талаптары

- Жалпы қауіпсіздік

- Балалардың қауіпсіздігі
- Электр жұмыстары кездеріндегі қауіпсіздік
- Пайдаланудың мақсаты

3) Орнату

- Орнатардың алдында
- Орнату және жалғау
- Электрлі – газды жалғау
- Шығып кетулердің болмауына тексеру
- Құралды кәдеге асыру – қаптамасыз қдеге жарату
- Келешекте тасымалдауға арналған рәсімдер
- Ескі өнімнен құтылу

4) Алдынала дайындау

- Энергияны үнемдеу
- Алғашқы пайдалану- алғашқы тазалау – алғашқы қыздыру

5) Духовканы пайдалану

- Духовкада дайындау және қуыру туралы, сондай-ақ оны гриль ретінде пайдалану туралы жапы мәліметтер
- Электрлі духовканы басқару панелі
- Газ духовканы басқару панелі
- Газ плитаны пайдалану
- Гриль-тауық етін дайындау
- Электр духовканы пайдалану
- Жұмыс режімі
- Духовканың таймерін пайдалану
- Духовканы DE-602 басқару панелі (Панель управления духовки DE-602 - стр.30)
- Духовканы DE-603 басқару панелі (Панель управления духовки DE-603 - стр.39)
- Духовканы DG-602 басқару панелі (Панель управления духовки DG-602 - стр.54)
- Дайындау уақытының кестесі
- Грильді дайындау – Грильде дайындау уақытының кестесі

6) Тазалау және күтім жасау

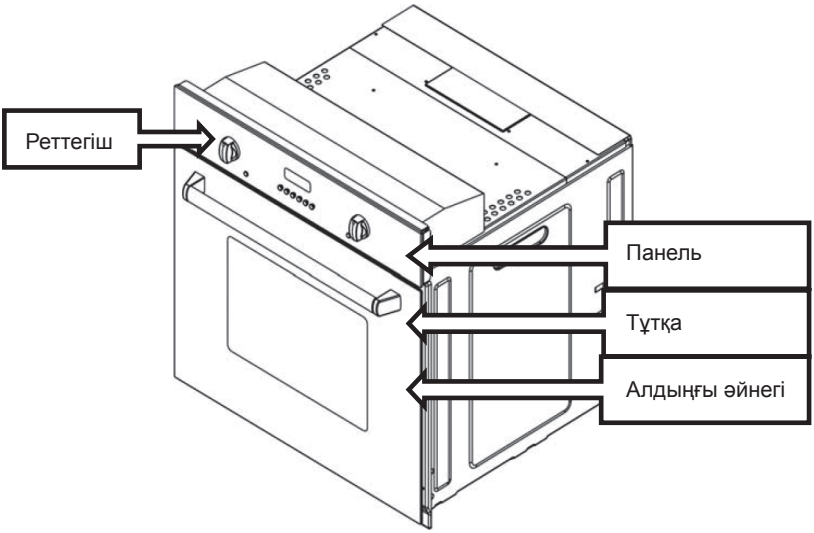
- Жалпы мәліметтер
- Басқару панелін тазалау
- Духовканы тазалау
- Духовканың есіктерін шешіп алу ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ТАЗАЛАУ
- Духовканың шамын ауыстыру

7) Ақауларды түзетуге арналған ақыл-кеңестер

8) Кепілдік

1) Сіздің аспабыңыз

Жалпы түрі



Техникалық сипаттамалары

Кернеуі/жиілігі	220–240 В – -60 Гц
Электр энергиясын жалпы тұтыну	Макс. 50 Вт
Пайдаланылатын сақтандырғыш (толық газ пеші)	Мин. 1 А – макс. 16 А
Пайдаланылатын сақтандырғыш (электр пеші)	Макс. 2.4 кВт
Кабельдің/ қимасының типі	3 X 0,75 ПВХ – 3 X 1 ПВХ – 3 X 1,5 ПВХ
Кабельдің ұзындығы	Макс. 1,5 М
Санаты	3
Сыртқы өлшемдері (биіктігі/ жалпақтығы/тереңдігі)	555 X 594 X 600 мм
Духовка	Статикалық духовка (опция)
Энергия үнемдеу санаты	B
Ішкі жарықтандыру	25 Вт
Салқындататын желдеткіштің қозғалтқышы	22 Вт
Жоғарғы қыздырғыш элементінің энергия тұтынуы (опция)	Электрлік: 1100 Вт
Төменгі қыздырғыш элементінің энергия тұтынуы (опция)	Электрлік: 1200 Вт
Грильдің энергия тұтынуы (опция)	2000 Вт
Турбо қыздырғыш элементінің энергия тұтынуы (опция)	2000 Вт
Турбо-желдеткіштің қозғалтқышы (опция)	Электлік: 36 Вт Газ: 15 Вт
Тауықты айналдырып тұруға арнағлан қозғалтқыш	6 Вт
Духовканың пайдаланылатын көлемі	Статикалық духовка 62 л Турбо духовка 56 л

Негізгі: Үйде пайдаланылатын электр духовкаларды тұтыну жөніндегі мәліметтер БЫ 50304 стандартына сәйкес ұсынылған. Мәндері стандарттық күш түсуді және жоғарғы-төменгі қыздыру немесе желдеткішті қыздырудың (егер бар болса) қызметтері үшін бекітілген.

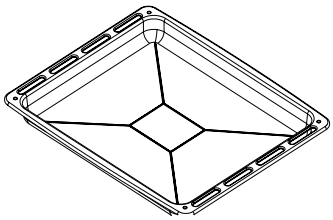
- Құралдың сапасын арттыру мақсаттарында техникалық сипаллатамалары алдын-ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.
- Нұсқаулықтағы суреттер схематикалық болып табылады, құралдағы суреттерден айырмашылықтары болуы мүмкін.
- Құралдың белгіленулерінде көрсетілген мәндері немесе басқа да құралмен бірге ұсынылған баспа құжаттардағы мәндер, талап етілген стандарттарға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Мәндерінің деректері құралды пайдалану жағдайлары мен орталарына байланысты өзгеруі мүмкін.

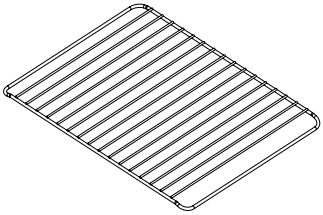
Аксессуарлар

- Жеткізілетін аксессуарлар өнімнің моделіне байланысты болады. Бұл өнім нұсқаулықта сипатталған барлық аксессуаралармен жабдықталмауы мүмкін.

Духовканың қаңылтыр табағы:

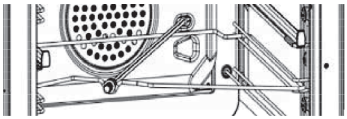
Мұздатылғанөнімдерді пісіру және қуыру үшін қолданылуы мүмкін





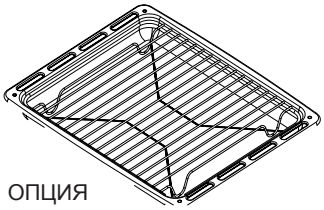
Тор:

Қуыруға, пісіруге немесе бұқтыруға арналған тағамдарды қажетті сөрелерге орналастыру үшін пайдаланылуы мүмкін.



ОПЦИЯ

Қондырғыны айналдыруға арналған опция



ОПЦИЯ

Дабыл – торы (қаңылтыр табаққа арналған тор)

2) Негізгі қауіпсіздік талаптары:

Бұл бөлімде жарақат алып қалудың немесе материалдық шығында келудің алдын алуға көмектемесін қауіпсіздік талаптары. Бұл талаптарды сақтаған кезде кепілдіктердің барлық түрлері қолданылатын болады.

Жалпы қауіпсіздік

- Осы құрал дене немесе ойлау қабылеттілігі төмен адамдардың, сондай-ақ арнайы білімі немесе тәжірибесі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына, егер олардың жанында қауіпсіздікке жауапты немесе өнімді осы тұлғаның пайдалануына қатысты жарлық беруші тұлға болмаса.
- Балалардың құралмен ойнауларына үзілді-кесілді тыйым салынады.
- Құралды жерге қосылған розеткаға/ «Техникалық сипаттамалар» кестесінде белгіленген мәндерге сәйкес тиісті сақтандырғышпен қорғалған желіге қосу керек. Жерге қосуды біліктілігі бар электрик, трансформаторды қолдана отырып немесе онсыз орындауы тиіс. Біздің фирма жергілікті талаптарға сәйкес жерге қосуды орындамай құралды пайдаланғаны үшін жауапты болмайды.
- Электр кабелі/ айыры дұрыс жұмыс істемейтін құралды пайдаланбаңыз. Қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
- Егер құрал дұрыс жұмыс істемей немесе онда көзге көрініп тұрған ақаулар болса, оны пайдаланбаңыз.
- Құралды өздігіңізден жөндемеңіз және өзгертпеңіз. Сіз тек кейбір ақауларын ғана түзетуіңізге болады; 30-31 – беттердегі мәселелерді шешу жөніндегі Ұсыныстарды қараңыз. Құралды оған суды бүрке отырып неесе оның үстінен суды құйып отырып жууға тыйым салынады! Электр тоғының соғып кетуі қаупі бар!
- Құралды алкогольдік ішімдік немесе сіздің сыртқы ортаны қабылдауыңызға әсерін тигізетін дәілерді ішкен кезде құралды пайдаланбаңыз.
- Орнату, күтім жасау, тазалау және жөндеу кезінде құралты электр желісінен ажыратып қойыңыз.
- Орнату және монтаждау рәсімдерін әрдайым қызмет көрсету орталығының қызметкерлері орындаулары тиіс. Өндіруші-фирма құзыреттілігі жоқ тұлғалардың орындаған жөндеу шараларының нәтижесінде келтірілген шығын үшін жауапты болмайды, мұндай жағдайда өнімге кеілдік жарамсыз болып қалады.
- Ішімдік ішіп алып тамақ дайындау кезінде өте мұқият болыңыз. Жоғары температура кезінде алкоголь буланады және ыстық сыртқы беттермен жанасу кезінде тұтанып кетуі және өрттің шығуына себеп болуы мүмкін.
- Аузы жабық консерві және шыны банкілерді қыздырмаңыздар. Түзілген қысым банкінің жарылып кетуіне себеп болуы мүмкін.
- Тұтанғыш материалдарды жұмыс істеп тұрған құралдың қасына қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрған кезде, құралдың қабырғалары қызып кетеді.
- Қаңылтыр табаны, ыдысты немесе алюминий фольганы духовканың өзіне тікелей қоюға болмайды. Қызып кеткен кезде духовканың негізіне зиян келтіреді.
- Желдеткіш каналдарды жаппаңыз.
- Пайдалану кезінде құрал ыстық болуы мүмкін. Ыстық бөліктеріне, духовканың ішкі бөліктеріне, қыздырғыш элементтеріне және тағы басқаларға жақындамаңыз.
- Тамақты қызып тұрған духовкаға орналастырған кезде, тамақты немесе басқаларды алып шыққан кезде әрдайым духовкаға арналған қолғапты пайдаланыңыз.

- Алдыңғы қақпағы шешілген немесе сынған құралды пайдаланбаңыз.
- Құралмен жұмыс істеу кезінде артқы жақ беті де қызып кетеді. Электр жалғауларының бүлініп қалу қаупі болуы себепті артқы жағына тиісуге болмайды.
- Духовканың есігінің жалғағыш кабельдерін қысып тастамаңыз және олар ысып кететін сыртқы беттермен өтпеуін қадағалаңыз. Кабельдің бүлінуі духовканың қысқа тұйықталуынан тұтануды туындатуы, сондай-ақ өрттің шығуына себеп болуы мүмкін.
- Әрбір пайдаланғаннан кейін құралдың ажыратылғандығына көз жеткізіңіз.
- Құрал және оның ашық тетіктері пайдалану кезінде қызып кетеді.
- Жұмыс істеп тұрған құралға жақындамаңыз.
- Құралдың ішкі бөліктерін және оның әйнектерін тазалау үшін өткір және кесіп кететін заттарды пайдаланбаңыз, өйткені олар құралды бүлдіріп тастаулары мүмкін.
- Қатты қызып кеткен май өртке себеп болуы мүмкін болғандықтан, құралды ол жұмыс істеп тұрған кезде қараусыз қалдырмаңыз.
- Байқаусызда өрт шыға қалған жағдайда оны су құйып өшіруге талпынбаңыз. Құралды тез арада тоқтан ажыратыңыз да ыстық бөлігін суланған көрпемен жаба қойыңыз.
- Құралдың ішіне ешқашан да жанғыш немесе улы заттарды орналастырмаңыз.
- Бу бөлгішті пайдаланбаңыз.
- Духовканың есігін (әйнегін) тазалау үшін оның сыртқы бетін бүлдіріп тастауы және әйнекке сызат түсіруге себеп болуы мүмкін болатын түкті тазалағыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Духовканың шамын ауыстырардың алдында электро тоғы соғып кету қаупін тындатпау үшін, электр жалғауларын өшіру және құрал суығанға дейін тоса тұру керек.
- Духовканың 1-ші сөресі – ең төменгі сөре.
- Құралды целлофанға, сондай-ақ тұтанғыш және термотөзімділігі жоқ материалдарға орналастырмаңыз.

Балаларға арналған қауіпсіздік



Пайдалану кезінде құралдың ашық бөліктері қызып кетеді, құралға ол әбден суығанға дейін балаларды жақындатуға болмайды.

- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Торларды пайдалану кезінде оның қолдетімді жерлері қызып кетеді. Кішкентай балаларды құралға жақындатпаған жөн.
- Жасы 8 –ге толмаған балаларды ересектердің бақылауынсыз құралға жақындатуға болмайды.
- Аталмыш құралды жасы 8-ден асқан және/немесе дене және ойлау қабілеттіліктерінде кемістіктері бар тұлғаларға, олар затты пайдалану әдістеріне үйретілген және қауіптіліктер туралы хабардар етілген кезде ғана пайдалануға рұқсат етуге болады.
- Балалардың құралмен ойнауларына тыйым салынады. Балаларға ересектердің бақылауынсыз құралды тазалауға және күтіп жасауларына болмайды.
- Орамдау материалдары алалар үшін қауіп төндіруі мүмкін. Орамдау материалдарын балалардың қолдары жетпейтін орындарда сақтаңыздар немесе талаптарға сәйкес сұрыптай отырып қоқысқа лақтырып тастаңыздар.

- Есіктері ашық тұрған кезде үстіне ауыр заттар қоймаңыздар және балаларға оның есігіне отыруға рұқсат етпеңіздер. Духовка аунап кетуі немесе есігінің баулары бүлініп қалуы мүмкін.

Электр жұмыстары кезіндегі қауіпсіздік

- Электр жабдықтарымен және жүйелерімен жұмыстардың барлық түрлерін құзыретті және білікті тұлғалар орындайды.
- Аталмыш құрал қашықтықтан бақылауға арналмаған.
- Қандай да бір ақаулықтары болған кезде құралды өшіріңіз және оны тоқ көзінен ажыратыңыз . Ол үшін сіздің пәтеріңіздің/үйіңіздің сақтандырғышын ажыратып тастаңыз.
- Сақтандырғыштың тоғы құралдың тоғына сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

Пайдалану мақсаты

Аталмыш құрал үйде пайдалануға арналған. Осы құралды коммерциялық мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді. «НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: аталмыш құрал тамақ дайындау үшін ғана пайдаланылуы тиіс. Құралды басқа мақсаттарға, мысалы үйді жылытуға пайдалануға тыйым салынады»

Осы құрал тордың астына тәрелкелерді қойып кептіруге, орамалдар мен киімдерді кептіру немесе жылытуға немесе тұтқаларына киімдерді іліп кептіруге арналмаған.

Өндіруші дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс тасымалдамау себепті келтірілген шығындар үшін жауапты болмайды. Духовка тамақты жібітуге, пісіруге, қыруға немесе грильде дайындауға пайдаланылуы мүмкін .

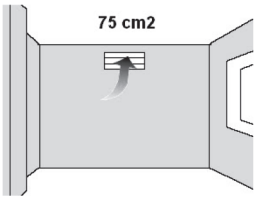
Сіз сатып алған құралдың қызмет ету мерзімі – 10 жыл. Осы мерзімнің ішінде өндіруші құралдың сипатталған жұмысы үшін талап етілетін қажетті қосалқы бөлшектерді сақтап қояды.

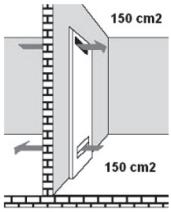
3) Орнату

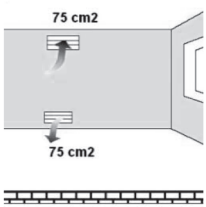
Құралды пайдаланардың алдында

- Электрлік және/немесе газ жабдықтардың жарамды екендігіне көз жеткізіңіз. Сәйкессіздік анықталған жағдайда электрикті және слесарьді шақыртыңыз да, қажетті жөндеулерді орындаңыз.
- Құралды орнатуға арналған орынды дайындау, сондай-ақ электрлік және/немесе газ жабдықтарды дайындау Сатып алушының міндеті болып табылады.
- Құралды орнату кезінде электрге және/немесе газға қатысты жергілікті стандарттарда көрсетілген ережелерді сақтау қажет.
- Құралды орнатардан бұрын оның бүлінбегендігіне көз жеткізіңіз. Құралда ақаулар болса оны орнатуды орындамаңыз.
- Ақаулы құралдар сіздің қауіпсіздігіңізге катер төндіреді.
- Газ жабдықпен және жүйелермен жүргізілетін жұмыстардың барлық түрлерінқұзыретті және білікті тұлғалар орындайды.
- Құралдарда жанған газдың сыртқа шығып кету жүйесі жоқ. Құрал оны орнату жөніндегі қолданыстағы нұсқаулықтарға сәйкес орнатылуы және жалғануы тиіс.
- Желдету талаптарына ерекше көңіл аударған жөн.

- Жану үшін қажетті ауа бөлмедегі ауадан алынады, түзілген газдар бөлмеге бірден түседі.
- Құралдың сенімді жұмыс істеуі үшін үй-жайдың жақсы желдеткіші болуы қажет. Бөлмені желдету үшін қажетті қандай да бір терезе немесе есік болмаған жағдайда қосымша желдеткіш орнату керек.
- Асүйдің еденінің аумағы 8 м2 артық болуы тиіс.
- Асүйдің көлемі должен 20 м3 артық болуы тиіс.
- Құбырдың сыртқа шығып тұруы еденнен 1,80 м биіктікте, жалпақтығы 150 мм болуы қажет.
- Желдеткіш тор асүйдің еденіне жақын орналасуы тиіс, оның ең аз аумағының көлемі 75 см^2 тең болуы тиіс.



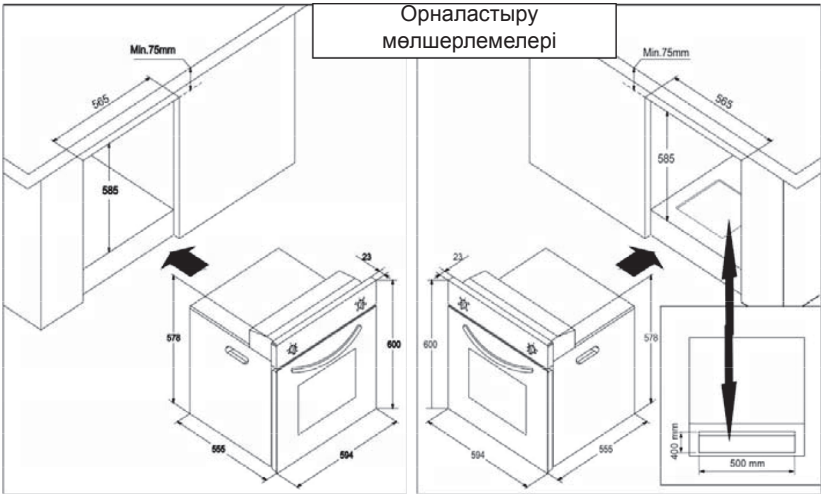




Орнату және жалғаулар

- Материалдық шығын! Құралды тасымалдау немесе жылжытуға арналған есікті және/немесе тұтқаны пайдаланбаңыз. Құралды тасымалдау үшін кемінде екі адам болуы керек.

Құралды орнату



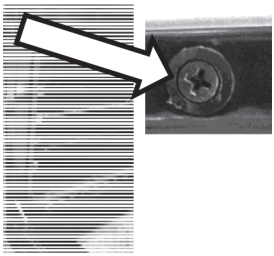
Электрлік духовка

Газбен істейтін духовка

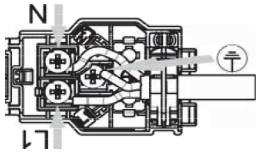
Маңызды!

- Газ тарату желілеріне қосылған аспаптарды қосуды, жөндеуді, техникалық қызмет көрсетуді белгіленген тәртіппен жұмыстарды орындауға рұқсат алған мамандандырылған ұйым ғана көрсетуге құқылы.

- Газ үрмелі шкаф аспапты алдын ала қарастырылған желдету жүйесі бар ас үйдің пеналына орнатылады. Желдету тесіктерінің қажетті өлшемдері осы Нұсқаулықта көрсетілген. Өндіруші зауыт қажетті желдету тесіктері бар ас үйіңізді шығарғанына көз жеткізіңіз. Болмауы аспаптың қызып кетуіне және термореттегіштердің, температура датчиктерінің, басқару блогының істен шығуына әкеп соғады.
- Кухня должна быть изготовлена из материалов, которые предполагают монтаж приборов подключаемым к газораспределительным сетям (требования к материалам указаны в местных нормативных документах)
- Плиталар мен үрмелі шкафтардың әртүрлі бөліктерін қоршаған ортаға қатысты барынша рұқсат етілген қыздыру 60 градустан жоғары болмауы тиіс (үй-жайдағы температура +25 градус болғанда, аспаптың бөліктерін қыздыру 85 градустан жоғары болмауы тиіс).



Кіріктірілген плитаны ол орнатылғанға дейін пайдаланбаңыз. Монтаждауға арналған пластик тетіктері мен бұрандалары құралдың ішінде орналасқан.



Электрлі жалғаулар

- **Құралды жерге қосылған желімен бірге пайдалану қажет!**

  Өндіруші-фирма жерге қосусыз желіні пайдаланған жағдайда келтірілген шығындар үшін жауапты болмайды.
- Кәсіби біліктілігі жоқ мамандардың құралды орнатуы электр тоғына соғылуға, қысқа тұйықталудың болуына немесе өрттің шығуына себеп болуы мүмкін !
- Құралды желілік тоқпен жалғауды құзыретті және білікті тұлға орындауы мүмкін, кепілдік мерзімі тек орнатылғаннан кейін ғана басталады.
- Дұрыс жұмыс істемейтін кабель тоқ соғуын, қысқа түйісуды немесе өрттің шығуын туындатуы мүмкін!
- Электр кабельді қысуға, жинап қоюға немесе бұрауға, сондай-ақ құралдың ыстық бөліктеріне қол тигізуге болмайды. Кабелі бүлініп қалған жағдайда оны білікті маман ауыстыруы тиіс.

  Осы тоқ қуаты құралдың типтік затбелгісіндегі деректерге сәйкес келуі тиіс . Типтік затбелгі құралдың артқы жағында орналасқан.

  Құралдың жалғағыш кабелі техникалық сипаттамаларға және энергия тұтынуға сәйкес келуі тиіс;
- Электр тоғымен соғылу қаупі бар! Электр жабдықтармен кез-келген жұмыстарды орындаудың алдында құралды тоқ көзінен ажыратыңыз.

Газ жалғаулары

- Газ жабдығымен және жүйелерімен барлық жұмыс түрлерін құзыретті және білікті тұлғалар орындайды.

  Орнатардың алдында жергілікті бөлу шарттары газдың типі мен газдың қысымы) құралдың баптауларына сәйкес келетіндіген тексеріңіз.

Сұйылтылған газдың жалғаулары

- Пайдаланылатын газ құбырішектері мен босату клапанының қауіпсіздігіне көз жеткізіңіз. Өтетін газ құбырішегін духовканың артқы жағындағы құбыршекке кигізіңіз де, болат қысқыштың және ұғарыштың көмегімен қысып. (6-сурет). Жалғаулардың беріктігіне көз жеткізіңіз.
- Газ құбырішегінің ұзындығы 1500 мм аспауы тиіс.
- Сұйылтылған газға арналған клапан 300 mmSS қысымына төзімді және сертификатталған болуы тиіс

- **Газ өткізілетін құбыршек духовканың артқы жағындағы ыстық аумақ арқылы өтпеуі тиіс. Газ жүретін құбырішектің 90 °С-тан аспауы тиіс.**

Пайдаланардың алдында жүйеде газдың шығып тұрмағандығына көз жеткізіңіз.

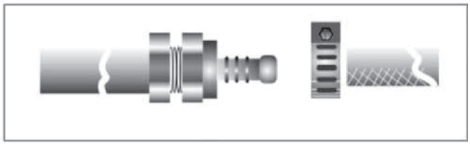
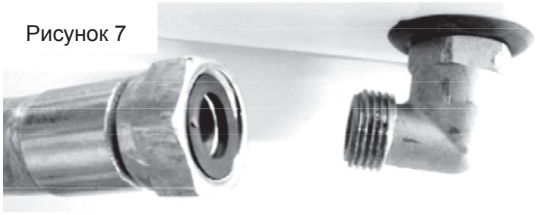


Рисунок 6

Табиғи газды жалғау

Рисунок 7



Егер сіздің құралыңыз табиғи газбен жұмыс істеуге арналған болса, жалғауларды орындау үшін табиғи газбен жұмыс істеуге жауапты фирмаға жүгініңіз. Табиғи газды құралға жалғау – 1/2. Егер сіз өзіңіздің сұйылтылған газы бар құралыңызды табиғи газға аударғыңыз келсе, немесе кері бағытта ауыстырғыңыз келсе жақын маңдағы сервиске жүгініңіз.

Газдың шығып кетпеуіне тексеру:

Газдың клапанын немесе табиғи газдың клапанын ашыңыз да жалғанған жеріне сабынды көпіршікті жағыңыз, сіз осылайша газдың шығып кетуі жоқ екендігіне көз жеткізесіз .

Жалынмен тексеруге тыйым салынады.

Соңғы тексеру

1. Электр кабельді розеткаға қосыңыз да, құралдың сақтандырғышын іске қосыңыз.
2. Құралдың қызметін тексеріңіз.

Өнімді кәдеге жарату
Орамдауды кәдеге жарату

Орамдау материалдары балалар үшін қауіпті. Орамдау материалдарын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыздар.

Орамдау материалдары екінші рет қайта өңдеуге жататын материалдардан дайындалған. Қоқысты нұсқаулыққа сәйкес сұрыптаңыз да лақтырып тастаңыз. Әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз.

Болашақта тасымалдау рәсімі

- Бастапқы қорабын сақтап қойыңыз және құралды осы қорапқа салып тасымалдаңыз. Қорапта көрсетілген нұсқаулықтарды сақтаңыз. Бастапқы қорабы болмаған жағдайда құралды көпіршікті үлдірге немесе жуан картонға ораңыз да скотчпен қатты тартып тастаңыз.
- Духовканың есігі тормен немесе қаңылтыр табамен бүлініп қалуын болдырмау үшін, духовканың есігінің ішкі жағынан тиісті деңгейде картон таспа бекітіледі. Духовканың есігін бүйірдегі қабырғаларына скотчпен бекітіп тастаңыз.
- Басын және кастрюльге арналған таяныштарын скотчпен мықтап бекітіңіз.
- Есігін немесе тұтқасын тасымалдауға немесе орындарын ауыстырып қоюға пайдаланбаңыз.
- Құралдың үстіңгі жағына басқа заттарды қоймаңыз.
- Құралды тігінен тасымалдау қажет.
- Құралдың сыртқы түрін тасымалдау кезінде қандай да бір бүлінулердің болмауына тексеріңіз.

Ескі өнімді кәдеге асыру

- Ескі құралды, қоршаған ортаға зиян келтірмейтіндей етіп лақтырып тастаңыз.
- Бұл құралда (WEEE) белгісі бар, ол электрлі және электрондық құралдарды жеке-жеке лақтыру қажет екендігін көрсетеді. Бұл 2002/96/EC АВ Директивасына сәйкес осы құрал қайта өңдеуге немесе қоршаған ортаға келтіретін зиянын азайту мақсатында бөлшектерге бөліп тастауға болатындығын білдіреді. Барынша жан-жақты ақпаратты алу үшін жергілікті және аудандық инстанцияларға жүгініңіз.
- Кәдеге жарату үшін бақылап отырып жинақтау қолданылмайтын электрондық құралдардың қоршаған ортаға да, сондай-ақ құрамында зиянды заттардың болуы себепті адамның өміріне де қауіп төндіруі мүмкін.
- Өнімді кәдеге асыру тәсілдері туралы ақпаратты сіз құзыретті сатушыдан немесе сіздің қалалық әкімшіліктің қалдық жинақтайтын орталығынан алуыңызға болады.
- Құралды лақтырмас бұрын, балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін электрлі ашасын кесіп тастаңыз және қақпағындағы құлыпты сындырыңыз (егер бар болса).

4) Алдын-ала дайындау

Энергия үнемдеу

Төменде келтірілген мәліметтер сіздің экологияға қамқорлық ете отырып және энергияны үнемдеу отырып осы құралды пайдалануыңызға көмектеседі.

- Тамақты духовкада дайындау кезінде жылу өткізгіштігі жақсы, қоңырқай түсті немесе сыртында эмаль жабыны бар ыдысты пайдаланыңыз.
- Егер рецепте немесе пайдалану жөніндегі нұсқаулықтағы кестеде алдын-ала қыздыру көрсетіліп тұрған болса, духовканы алдымен қыздырып алыңыз.
- Тағам дайындап жатқан кезде духовканың есігін жиі аша бермеуге тырысыңыз.
- Духовкада бірнеше тағамды бір мезгілде әзірлеуге тырысыңыз. Сіз тордың үстіне бір мезгілде бірнеше ыдысты орналастыра аласыз.
- Бірнеше тағамды бірінің артынан бірін дайындаңыз. Осылайша духовканың жылуы жоғалмайтын болады.

- Духовканы тағам дайын болардан бірнеше минут бұрын өшіріңіз. Мұндай жағдайда духовканың есігін ашпаңыз.
- Тамақты дайындар алдында жібітіп алыңыз.

Алғашқы пайдалану
Алғашқы тазалау

- Кейбір ұнтақтар немесе тазалағыш құралдар үстіңгі бетін бүлдіріп тастауы мүмкін.

1. Барлық орамдау материалдарын алып тастаңыз.
2. Құралдың сыртқы бетін құрғақ шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп алыңыз, одан соң құрғақ шүберектің көмегімен кептіріп құрғатыңыз.

Алғашқы қыздыру

- Құралды мөлшермен 15 минут бойы қыздырыңыз да, одан соң ажыратып тастаңыз. Осылашы мүмкін болған өндірістік ластанулар және қабаттар қызып кетеді де, құралдың таза болуына қамтамасыз ететін болады.
- Ыстық сыртқы беттер қолыңызды күйдіріп кетуі мүмкін! Духовканың ыстық бөлшектеріне қолыңызды тигізбеңіз. Балалардың құралға жақындауларына жол бермеңіз және духовкаға арналған қолғапты пайдаланыңыз.

Электрлі духовка

1. Барлық бекіткіштерін және торларын духовкадан алып шығыңыз.
2. Духовканың қақпағын жабыңыз.
3. Статикалық жағдайын таңдаңыз.
4. Ең жоғарғы температураны таңдаңыз, Электрлі духовканы пайдалануды қараңыз,
5. Мөлшермен 30 минутқа қосып қойыңыз.
6. Духовканы өшіріңіз, Электрлі духовканы пайдалануды қараңыз, алғаш қыздырған кезде иіс және түтін шығады. Жақсылап желдетілуін қамтамасыз етіңіз.

5) Духовканы пайдалану

- Духовкада тамақ дайындау, қуыру және гриль дайындау туралы жалпы мәліметтер.
- Ыстық буға күйіп қалу қауіптілігі. Духовканың есігін мұқият ашыңыз, өйткен буға күйіп қалу қаупі бар.

Духовкада тамақ дайындау жөніндегі кеңестер

- Күйіп қалуға қарсы жабынды, ыңғайлы металл немесе алюминий ыдыстарды, сондай-ақ қызуға төзімді силикон ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Торлардың сыртқы беттерін барынша тиімді пайдаланыңыз.
- Пісіруге арналған ыдысты духовканың торының ортасына орналастырыңыз.
- Духовканы немесе грильді қосардан бұрын дұрыс сөрені таңдап алыңыз. Ыстық духовканың ішіндегі сөрені ауыстырмаңыз.
- Духовканың есігін жабық күйде ұстаңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Тұтастай тауықты, индейканы және еттің үлкен бір бөлшегін дайындау кезінде лимонмен немесе қара бұрышпен мринадтап жіберуге кеңес беріледі.
- Сүйектерімен бірге қуыру әдісімен дайындау, дәл осындай әдіспен сүйексіз дайындағанға қарағанда 15–30 минут артық уақытты алады.
- Еттің қалыңдығы бойынша әрбір сантиметрін дайындау уақыты 4–5 минутты құрайды.
- Дайындау уақыты аяқталғаннан соң етті мөлшермен 10 минуттай духовкада қалдырыңыз. Еттің сөлі қуырылған еттің үстінде жақсы жайылады және етті кескен кезде ағып кетпейді.
- Балық духовкаға қуырып-булауға арналған ыдыста ортаңғы немесе төменгі сөреге орналастырылады.

Грильді пайдалану жөніндегі кеңестер

Грильде қызыл етті, балықты және үй құсының етін дайындау кезінде ол бірден қоңыр түске енеді, сыртқы қабығы әдемі болып және кеуіп кетпейді. Кесек сүбе ет, кәуаптың еті және сосиск/ суджук, сондай-ақ құрамында су көп болатын көкөністер (мысалы, қызанақ, пияз) грильмен дайындау үшін өте қолайлы.

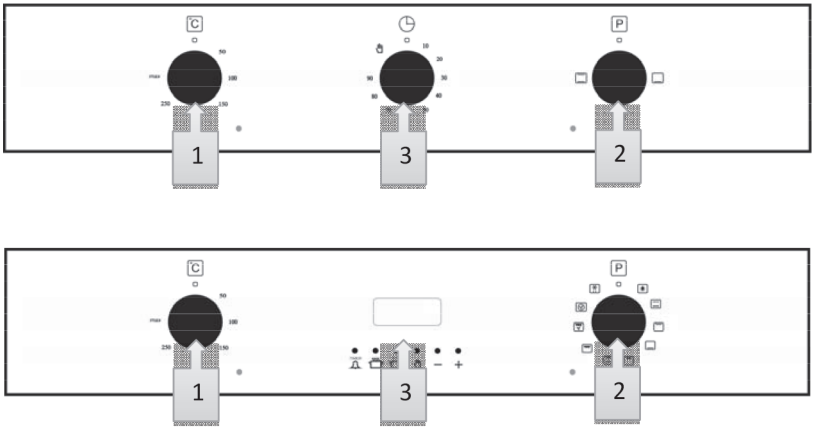
- Грильде дайындауға арналған кесек еттерді торға немесе торлы қаңылтыр табаққа, олар қыздырғыштың сыртына шығып кетпейтіндей етіп орналастырыңыз.
- Торды немесе торлы қаңылтыр табақты духовкада өзіңіз қалаған деңгейге орнатыңыз.
- Қаңылтыр табаққа аздап су құйыңыз, ол оны артынан тазалауды жеңілдетеді.

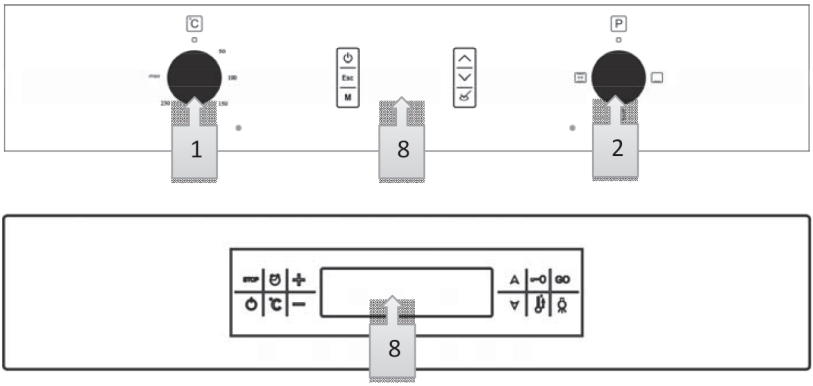
Гриль үшін қолайлы емес өнімдерді дайындау кезіндегі өрт қауіптілігі

Грильде тек осыған дайындауға жарайтын өнімдерді ғана дайындаңыз.

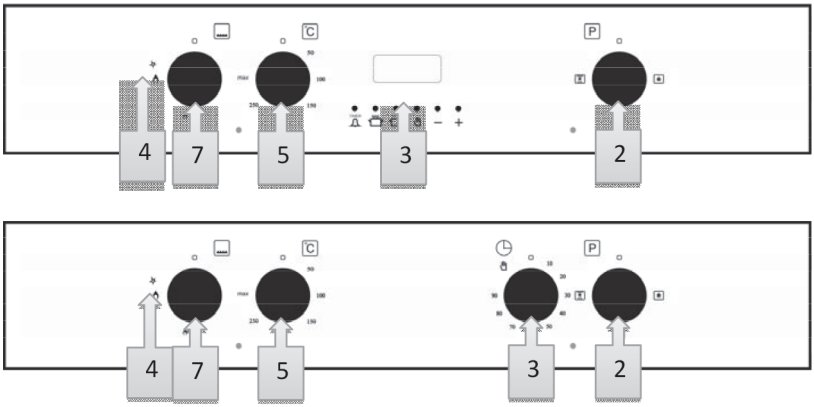
Өнімдерді грильдің артқы жағына жақын орналастырмаңыз. Бұл ең ыстық орын және майлы өнімдер күйіп кетуі мүмкін.

Электрлі духовканы басқару панелі

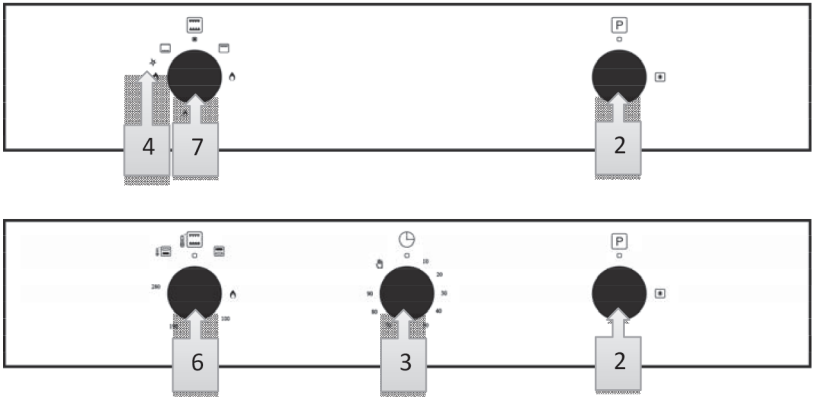




Газ + электр духовканы пайдалану



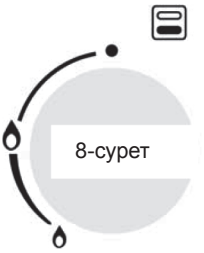
Газ духовкасын пайдалану панелі



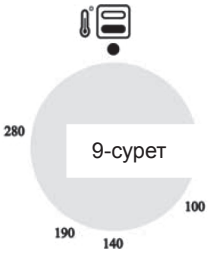
1 Электрлі температураны реттегіш
2 Электр қызметін реттегіш
3 Таймер
4 Түймешеден басып жағу символы
5 Электрлі қыздырғыштың түймешесі
6 Газды термостаты бар духовканың түймешесі
7 Газды духовканың түймешесі
8 Сенсорлық сағат

Газды духовканы пайдалану

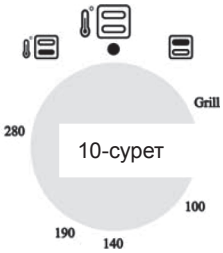
Басқару панеліндегі реттегішке оның жағдайын білдіретін белгілер енгізілген.



8-сурет



9-сурет



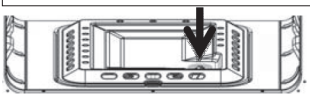
10-сурет

1- Газды духовканың реттегішіне басып тұрып, оны сағат тіліне қарсы бағытқа бұрыңыз және оны қатты жалын және/немесе панельдегі жоғары температура позициясына келтіріңіз.

2- Егер, 10-суретте көрсетілгендей духовканың реттегіші жоғарғы қыздырғышты басқаратын болса, реттегішке басып оны сағат тілі бойынша «гриль» жағдайына немесе жалынның белгісіне әкеліңіз.

3- Сіздің духовкаңыздың жағдайына байланысты, тұтандырғышты жағыңыз.

Қолмен тұтандыруға арналған қуыс



Духовкаға арналған бүріккіш және қуаттылық кестес		
Қыздырғыш	Сұйылтылған көмірсутекті газдың бүріккіші	Табиғи газдың бүріккіші
Үстіңгі қыздырғышы	Ø 0,70	Ø 0,92
Астыңғы қыздырғышы	Ø 0,75	Ø 1,10

4- В термиялық элементтері бар модельдерде тұтандырғаннан соң қорғаныс механизмін іске қосу үшін, түймешені басқан күйінде тағы да 3–5 секунд ұстап тұрыңыз.

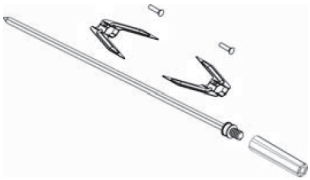
5- Егер түймешені басқаннан соң және оны босатқаннан кейін тұтанбаса, түймешені басып 15 секунд ұстап тұруды қайталаңыз.

6- Қажетті жалын мөлшерін реттеп алыңыз.

7- Тамақ дайындап болғаннан соң духовканы өшіру үшін, реттегішті жоғарғы нүктеге қарай сағат тілінің бағытымен бұрыңыз.

Тауықты айналдыру (опция)

- Егер сіздің құралыңыз тауықты айналдыруға арналған аксессуарлармен жабдықталған болса, тауық сол арқылы өтетін шампурдың v-тектес тетіктерін бекітетін бұрандаларын босатыңыз. Бұдан соң тауық v-тектес тетіктердің көмегімен реттеліп бекітіледі, бұрандасы қатайтылады.
- Шампурдың артқы жағындағы бакелитті тетігі оны қолайлы тасымалдауды қамтамасыз етеді. Дайындау кезінде осы тетікті алып тастау қажет.
- Шампурдағы тауықтың салмағы 2,5 кг-нан аспауы тиіс.



Электрлі духовканы пайдалану

Электр духовкасының жұмыс режімдері қызметтерін реттегіш арқылы таңдалады. Температурасын реттеу температурасын реттегішпен орындалады. Духовканың барлық қызметтері тиісті реттегішті өшіру қалпына (жоғары жаққа) келтірген кезде кезде өшеді.

1. Духовканың дайындау уақытына таймерді орнатыңыз, Духовканың таймерін пайдалануды қараңыз

2. Температурасын реттегішті қажетті жұмыс режіміне орнатыңыз.

3. Қызметін реттегішті қажетті жұмыс режіміне орнатыңыз.

<< Духовка орнатылған температураға дейін қызады да, соны сақтап тұратын болады. Қызған кезде температураның шамы жанады.

Электрлі духовканы өшіру

Духовканың таймерін өшірілген жағдайда келтіріңіз.

- Таймерді белгілі бір уақыт кезеңіне орнатқан кезде таймер автоматты түрде өшіп қалады, Духовканың таймерін пайдалануды қараңыз.

Қызметін және температурасын реттегішті өшіп тұрған (жоғары қараған) жағдайға келтіріңіз.

Жұмыс режімі

Осы жерде көрсетілген жұмыс режімдерінің кезектілігі сіздің духовкаңыздың моделіне қарай басқаша болуы мүмкін.

Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш



Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш қосылып тұр. Өнімдер астында да және үстінде де бір мезгілде қызып тұрады. Мысалы кекс, бәліштер үшін немесе

ыдысқа салынып пісірілетін кекстер және бұқтырылған тағамдар үшін қолайлы. Бір қаңылтыр табақты пайдаланып дайындаңыз.

Төмен + жоғары + турбожелдеткіш (опция).



Төмен + жоғары + турбожелдеткіш қыздыруы қосылып тұр. Турбоқозғалтқыштарды пайдалану кезінде өнімдер барынша біркелкі қызады.

Мысалы кекстер, йогурт, бәліштер үшін немесе ыдысқа салынып пісірілетін кекстер және бұқтырылған тағамдар үшін қолайлы. Бір қаңылтыр табақты пайдалана отырып дайындаңыз.

Үстіңгі қыздырғыш



Тек қана үстіңгі қыздырғышы қосылған. Мысалы, үстіңгі жағы жылтыраған кекстер үшін және сыртқы қабатын барынша жоғарыдан алу қажет болған тағамдар үшін қолайлы.



Астыңғы қыздырғыш

Тек қана астыңғы қыздырғышы қосылған. Мысалы, пиццалар және сыртқы қабатын барынша төменнен алу қажет болған тағамдар үшін қолайлы.



Гриль (опция)

гриль жұмыс істеп тұр (духовканың үстіңгі қабырғасының астыңғы жағында). Гриль етті дайындау үшін қолайлы.

- Грильде дайындау үшін бөлшектелген кесек еттерді грильді үстіңгі жағындағы қыздырғышы бар сөреге орналастырыңыз.
- Ең жоғарғы температураны орнатыңыз.
- Дайындаудың жарты уақыты өткеннен соң кесек еттерді аунатыңыз.

Күшті гриль (опция)



Гриль жұмыс істеп тұр (духовканың үстіңгі қабырғасының астыңғы жағында). Гриль етті дайындау үшін қолайлы.

- Грильде дайындау үшін бөлшектелген кесек еттерді грильді үстіңгі жағындағы қыздырғышы бар сөреге орналастырыңыз.
- Ең жоғарғы температураны орнатыңыз.
- Дайындаудың жарты уақыты өткеннен соң кесек еттерді аунатыңыз.

Турбо қозғалтқыш (опция)



Турбоқозғалтқыштың қызметін еріту үшін пайдалануға болады.

Турборезистор + турбожелдеткіш (опция)



Турборезистор және турбоқозғалтқыш қыздырғышы қосулы. Турбоқозғалтқышты пайдалану кезінде тағамдар біркелкі қызады. Мысалы кекстер, йогурт, бәліштер үшін немесе ыдысқа салынып пісірілетін кекстер және бұқтырылған тағамдар үшін қолайлы. Бір қаңылтыр табақты пайдалана отырып дайындаңыз.

Гриль + тауықты айналдыру (опция)



Грильмен және тауықты айналдыруға арналған қозғалтқышпен бірге дайындауға болады.

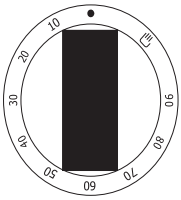
- Грильде біркелкі қуырылуын және шампурға шаншылған еттің, тауықтың және басқаларының біркелкі дайындалуын қамтамасыз етеді.
- Ең жоғарғы температураны орнатыңыз.

Қатты гриль + турбожелдеткіш (опция)



Күшті қыздырғыш гриль (үстіңгі және астыңғы резистор) және турбоқозғалтқыш қосылған. Турбоқозғалтқышты пайдалану кезінде өнімдер біркелкі қызады. Тамақтарды ыдысқа салып дайындауға жарамды. Бір қаңылтыр табақты пайдаланып дайындаңыз.

Духовканың таймерін пайдалану

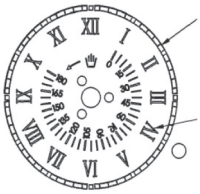


1-Модель

МЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР (1-модель)

1-ші модельдегідей таймер болған жағдайда:

Уақытын реттегішті айналдыра отырып, дайындау уақытын реттеңіз.



2-Модель

ТАЙМЕР-АНАЛОГ (2-модель)

1 – УАҚЫТЫН БАПТАУ

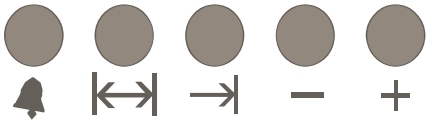
Уақытын баптау үшін түймешеге басыңыз және басып ұстап тұрған күйде сағат тіліне қарсы бағытқа бұрыңыз.

2 – ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН БАПТАУ

Дайындау уақытын таймер-аналогтың көмегімен 180 минутқа дейін реттеуге болады. Уақыты аяқталғаннан соң зуммер баптаулары автоматты түрде іске қосылады. Жұмыс істеп тұрған зуммерді өшіру үшін, оған баспай реттегішті қайтадан сағат тіліне қарсы бағытқа бұрыңыз және экранда сурет түрінде бейнеленген қолдың белгісі пайда болғанға дейін айналдыруды жалғастыра беріңіз. Осы жағдайда зуммер өшеді.

Сандық таймер (3-модель)





3-Модель

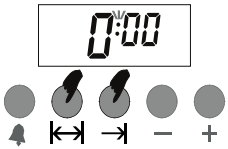
Сандық таймер – ол духовкаға өзіңіз қалаған уақытқа орналастырған тамақтың дайын болуын қамтамасыз ететін электрондық модуль. Ол үшін сізге қажеттісі – тағамды дайындау уақытын және тағамның дайын болу уақытын бағдарламалау.

Бұдан өзге ол духовкадан тыс зуммер минуттары бойынша бағдарламалаушы ретінде де пайдаланылуы мүмкін.

ЖЕЛІГЕ ҚОСУ КЕЗІНДЕ

Электр қуаты жеткен кезде экранда сағат және «auto» жазбасы жыпылықтайды. Осындай жағдайда қандай да бір дайындау бағдарламасын орындау мүмкін емес. Экранда көрсетіліп тұрған уақыт дұрыс емес, сағатты түзету керек (сағатты баптауды қараңыз). Дайындау бағдарламасын орындау үшін қолмен реттеу режіміне өту керек (қолмен реттеу режімін қараңыз).

ҚОЛМЕН РЕТТЕУ РЕЖІМІ



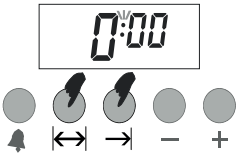
Қолмен реттеу режиміне →| түймешелерін жүзеге асырылады

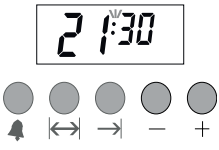
|← өту және басумен бір мезгілде

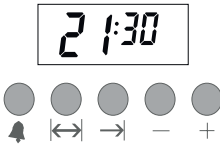
САҒАТТЫ ТҮЗЕТУ

Сағатты түзету қандай да бір қолданыстағы дайындау бағдарламасы болмаса да орындалуы мүмкін. Қолмен реттеу режіміне өтіңіз. Экрандағы сағат пен минуттың арасындағы қос нүкте жыпылықтай бастайды, көмегімен сіз сағатты алдыға немесе артқа жылжыта аласыз. Осы түймешелерге ұзақ уақыт басып тұру сағаттың тез ауысуын қамтамасыз етеді.

1) Қолмен басқару режиміне өтіңіз	2) (+) немесе (-) түймешелердің көмегімен сағатты түзетіңіз	3) 5 секундтан соң экран анықталады.







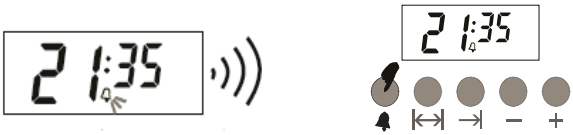
ЗУММЕРДІҢ МЕРЗІМІН БАПТАУ

Осы қызметтің көмегімен сағат зуммерін белгілі бір уақыт ішінде іске қосылуын баптауға болады.



1- Зуммерді баптау режімін таңдаңыз.	2- (+) немесе (-) түймешелерінің көмегімен уақыт кезеңін енгізіңіз. (мысалы: 5)	3) 5 секундтан соң экран анықталады.

ЖҰМЫС ІСТЕП ТҰРҒАН ЗУММЕРДІ ӨШІРУ

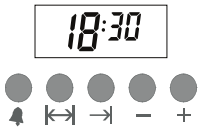


1) Бапталған уақыт аяқталғаннан соң зуммер іске қосылады.	2) Түймешеге баса отырып , сіз зуммерді тоқтата аласыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАСЫ

егер сіз бірден тамақ дайындауды бастағыңыз келсе, жай ғана дайындау уақытын енгізіңіз.

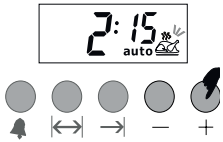
Мысалы: біз тамақты духовкаға орналастырдық және ол 2 сағат 15 минутта дайындалғандығын қалаймыз.



1) Қазіргі уақыт 18:30 4

2) Уақытты баптау режіміне өтіңіз



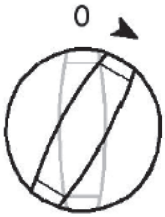


3) (+) немесе (-) түймешелерінің көмегімен мерзімін енгізіңіз.

4) Бірнеше секундтар өткеннен соң экранда қазіргі уақыт пайда болады және тамақты дайындауды көрсеті режіміне қайтып келеді.



Біз енді тағамды духовкада дайындау уақытын 2 сағат 15 минутқа бағдарламалап қойдық. Духовканың басқа да реттегіштерін өзіңіз қажет еткен дайындау қызметі мен температурасына келтіруді ұмытпаңыз.



Ескерту: Дайындау бағдарламасын таңдау кезінде немесе осындай бағдарламамен жұмыс істеу кезінде, сіз қолмен реттеу режіміне өтіп, бағдарламаны тоқтатуыңызға болады.

Жоғарыдағы мысалда тамақ дайындаудың автоматты уақыты, дайындау уақытын енгізгеннен соң бірден басталып кетті. түймешесіне баса отырып, сіз тамақтың қашан дайын болатын уақытын (дайындалып болған жағдайда осы уақытты реттей →| бітуін) көре аласыз, сондай-ақ қажет аласызТөменде келтірілген мысалда тамақты дайындау уақыты 21:30-ға бапталады.



1- Дайындауды аяқтау уақыты көрсетіледі 18:30 + 2:15 = 21:30.	2- (+) немесе (-) түймешелерінің көмегімен сіз дайындауды аяқтау уақытын баптай аласыз	2- Бірнеше секундтардан соң экран сағатты көрсету режіміне қайтып келеді.

Біз енді тамақты дайындау уақытын 21:30-ға бағдарламалап қойдық. Біз тамақтың дайындалу уақытын 45 минутқа ертерек бағдарламаладық. Бұл жағдайда духовка 19:15-те дайындауды бастайды, тамақ дайындау 2 сағат 15 минутқа созылады, және 21:30-да тамақты әзірлеу рәсімдері аяқталады.



Тамақты дайындау басталған уақытты көрсететін экран	Тамақты дайындау аяқталған уақытын көрсететін экран

Тамақ дайындау бағдарламасы аяқталғаннан соң зуммер сигналы қосылады, ол егер оны өшіріп тастамаған жағдайда 7 минутқа созылатын болады.

1) Духовканы өшіріңіз.	2) Таймерді нөлге келтіріңіз.



Ескертпе: Таймерді қалпына келтірмес бұрын пеш өшіріледі.

Келтірілген мысалда алдымен тамақты дайындау уақыты жүктелді; тамақты дайындауды аяқтау уақыты автоматты түрде есептелді және екінші кезеңде өзгертілді. Сондай-ақ тамақты дайындауды аяқтау мерзімін алдымен жүктеуге болады, бұл жағдайда дайындау уақыты автоматты түрде саналатын болады және оны екінші кезеңде реттеуге болады.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН АЖЫРАТЫП ТАСТАҒАН ЖАҒДАЙДА

Қауіпсіздік мақсатында электр энергиясын ажыратып тастаған жағдайда духовка будет жұмысын тоқтататын болады. Бұл жағдайда экранда сағат және “auto” жазбасы жыпылықтап тұратын болады. Осындай жағдайда тамақ дайындаудың қолданыстағы бағдарламасы да ажырайтын болады. Экранда 0:00 пайда болады, сағатты баптау талап етіледі. Алдымен қолмен реттеу режіміне өтіңіз (Қолмен реттеу режімін қараңыз). Бұдан соң + немесе – түймешелірінң көмегімен сағатты түзетуді орындаңыз.

(Ескерту: электр тоғын бірнеше сағатқа ажырату кезінде жүйе оның бастапқы жағдайын сақтап тұрады.)

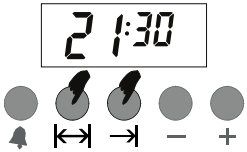
Ескерту: егер сіз духовканы пайдаланбайтын болсаңыз, оның реттегішін өшіп тұрған жағдайға келтіруді ұмытпаңыз.

«auto» ЖЫПЫЛЫҚТАП ТҰРАТЫН ЖАЗБАСЫ ДУХОВКАНЫҢ ҚАЛЫПТЫ РЕЖІМГЕ ҚАЙТЫП КЕЛУІ ҮШІН ӨШІРІЛГЕНДІГІН БІЛДІРЕДІ

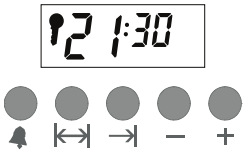
БАЛАЛАРДЫ САҚТАНДЫРУ ҮШІН БҰҒАТТАУ ҚЫЗМЕТІ

Бұл қызмет сіздің духовкаңыздың сағатын дұрыс емес етіп түзетіп тастаудан қорғау қызметін атқарады. Балалардан қорғау үшін бұғаттауды іске қосу кезінде барлық түймешелері қосылмайтын болып қалады. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде бұғаттау түймешелерін іске қосқан кезде, бұғаттауды қолмен басқару режімінде іске қосу кезінде түймешелері бұғатталып қалады, сондай-ақ духовка да қосылмай қалады.

Ескерту: Дайындаудың бірде бір бағдарламасы іске қосылмай тұрған кезд,түймешелерін бұғаттауды іске қосу кезінде, қауіпсіздік мақсатында духовка іске қосылмай тұрады. Түймешелерінің бұғаттауын жойған кезде духовка қайта қосылады.



1- Қолмен басқару режімінің түймешелеріне басыңыз да 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.



2- Экранда кілттің белгісі пайда болады. (Балалардан сақтандыру бұғаттауы іске қосылды)

Ескерту: Бұғаттауды жою үшін, қолмен басқару режімінің түймешесіне 3 секунд бойы тағы басып тұру қажет.

Ескерту: Егер зуммер балалардан қорға режімі кезінде іске қосылып кететін болса, сіз оны қолмен басқару режімінің түймешесіне басып тұру арқылы өшіруіңізге болады. Бұғаттау белсенді күйінде қалатын болады.

САҒАТТЫҢ РЕЖІМІ (12/24 САҒАТ)

Сіз сағатты жұмыс істеу үшін 12 немесе 24 сағатқа баптауыңызға болады



1- Қазір сағат

24- сағаттық режімге бапталған.

(+) түймешесіне басыңыз да 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.



2- Сағат 12-сағаттық режімге бапталған.

Қайтадан 24-САҒАТТЫҚ режімге қайтып оралу үшін, (+) ТҮЙМЕШЕСІНЕ 3 секунд бойы қайталап басып тұрыңыз.

Ескерту: Зауыттық баптаулар: 24-сағаттық режим. Егер сағаттың режімін баптаулар өзгертілген болса, онда электр тоғы ажыраған кезде сағатты түзету ұзақ мерзімге зауыттық баптауларға қайтып келеді.

ЗУММЕРДІҢ ДАУЫСЫН БАПТАУ

Бұл баптаудың көмегімен сіз зуммердің дауысын өзгерте аласыз.

1) (-) ТҮЙМЕШЕСІН БАСЫП ҰСТАП ТҰРА ОТЫРЫП, СІЗ ВЫ бапталған дыбысты ести аласыз.

2) (-) ТҮЙМЕШЕСІН БОСАТЫП ЖӘНЕ ҚАЙТА БАСА ОТЫРЫП, СІЗ дауыс қаттылығы жағынан келесі дыбысты ести аласыз, және оны таңдауыңызға болады. (3 деңгейлі)

3) Енді зуммер сіз таңдаған дыбыс қаттылығында шығатын болады.

Ескерту: Зауыттық баптаулар дауыстың ең қатты шығарылуына бапталған. Егер дауысын баптау өзгертілген болса, онда электр тоғы ұзақ уақытқа ажыраған жағдайда зуммердің баптаулары зауыттық түрге қайтып келеді.

Тамақты дайындауды бастау

Сізге духовканы қосу үшін дайындау режімі мен өзіңізге қажетті температураны таңдау кезінде сондай-ақ уақытын да реттеу керек. Олай болмаған жағдайда духовка қосылмайды.

1. Уақытын реттегішті сағат тілінің бағытымен айналдыра отырып тағамды дайындау уақытын реттеңіз.

2. Тамақты духовкаға орналастырыңыз.

3. Жұмыс режімі мен температураны таңдаңыз, Электрлі духовканы пайдалануды қараңыз,

>> Духовка алдын-ала жүктелген температураға дейін қызады да, осы температураны өзіңіз таңдап алған тамақты дайындау уақыты аяқталғанға дейін сақтайды.

1. Тамақты дайындау уақыты аяқталғаннан соң таймерді реттегіш сағат тіліне қарсы бағытқа автоматты түрде қайтып келеді. Уақыты аяқталғандығын хабарлайтын сигнал беріледі де, электр қуаты ажыратылады.

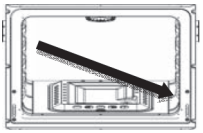
Егер сіз таймер қызметін пайдаланғыңыз келмесе, реттегішті сағат тілінің бағытына қарсы бағытта қолдың белгісінің бағыты бойынша орнатыңыз.

2. Духовканы таймерді реттегіштің, қызметін және температурасын реттегіштің көмегімен ажыратыңыз.

Духовканы белгіленген уақыт аяқталғанға дейін ажыратыңыз.

Таймерді реттегішті тоқтату нүктесіне жеткенге дейін сағат тілінің бағытына қарсы бағытқа айналдырыңыз.

Тағамды дайындау уақытының кестесі



Духовканың ең төменгі сөресі – 1-ші сөре.

Көрсетілген мәндер зертханалық жағдайларда алынған. Сіздің қажеттілігіңізге сәйкес келетін мәндер, көрсетілген мәндерден өзгеше болуы мүмкін.

Қызметі мен температурасын реттегіштің көмегімен духовканы ажыратыңыз.

Тағам	Ыдыс	Сөре	Температура (°C)	Дайындау уақыты (мин) (мөлшермен)
Қаңылтыр табақтағы кекс	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ 24 ... 26 см	2	170–180	25–35
Формада піскен кекс	Кекске арналған форма 18 ... 22 см	1 ... 2	170–180	30…40
Печенье	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	2	170–190	25 ... 35
Кіртілдек қатпарлы қамыр	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	2	180–190	25 ... 35
Тәтті бәліш	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	2	170–180	25 … 35
Бәліштер	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	200	40 … 50
Ашытқылы қамыр	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	200	35 … 45
Тоқаштар	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	180 ... 190	25 … 35
Бәліштер (юфкилерден)	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	180 ... 190	40 .. 50
Пицца	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	200 ... 220	15 … 20
Бифштекс	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2		100 ... 110
Қозының саны	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	15 мин. Макс»	90 ...100
Қуырылған тауық	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1		60 ... 70
Индейканың бір бөлігі	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1	25 мин. 220»	180 ... 240
Балық	Духовкаға арналған қаңылтыр табақ	1 ... 2	200	15 ... 25
Мин.макс, » одан соң 150 °C-ты орнатыңыз				

Грильді пайдалану

Ыстық сыртқы беттерінен қолдың күйіп қалуы мүмкін. Грильді пайдаланған кезде духовканың есігін жауып қойыңыз.

Грильді пайдаланған кезде, таймердің реттегішін қолдың белгісіне қарай бұрыңыз (егер ондай бар болса).

Грильді қосу

1) Қызметін реттегішті грильдің таңдалып алынған белгісіне келтіріп орнатыңыз.

2) Одан соң грильдің қажетті температурасын орнатыңыз.

3) Қажет болған жағдайда мөлшермен 5 минут бойы алдын-ала қыздыруды орындаңыз.

>>Температура шамы жанады.

Грильді өшіру

Қызметін реттегішті өшірілген (жоғарыға қарап тұрған) жағдайға келтіріңіз.

Грильде дайындау уақытының кестесі.
Электрлік гриль

Тағам	Сөре	Мангалда дайындау мерзімі (мөлшермен)
Балық	3	30 ... 40 мин*
Бөлшектелген тауық еті	3	40 ... 50 мин
Жаншылған қозы еті	3	25 ... 35 мин
Бифштекс	3	25 ... 35 мин*
Жаншылған бұзау еті	3	25 ... 35 мин*
* қалыңдығына қарай		

6) Күтім жасау және тазалау

Жалпы мәліметтер

Үнемі тазалап отырған жағдайда құралдың қызмет ету мерзімі ұзарады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.

- Электр тоғының соғу қаупі!
- Тазалауды бастар алдында, электр тоғы соқпас үшін құралды тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Ыстық сыртқы беттері қолды күйдіріп тастауы мүмкін!
- Тазалардан бұрын құралдың суығанын тосыңыз.
- Әрбір пайдаланғаннан соң құралды мұқият тазалау керек. Осылайша құралды келесі жолы пайдаланған кезде тамақтардың қалдықтарының күйіп кетуінен сақтауға болады.
- Құралды тазалау үшін арнайы тазалағыш құралды пайдаланудың қажеттілігі жоқ. Құралды ыдысты жууға арналған жуғыш зат қосылған жылы суға малынған шүберекпен немесе ысқышпен жуып, құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
- Тазалау толық аяқталғаннан соң тамақты дайындау кезінде шашыраған сұйықтық пен тағамдардың қалдықтары толықтай кетірілгендігіне көз жеткізіңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлор бар тот баспайтын немесе тотықпайтын сыртқы беттеді, сондай-ақ тұтқаларды тазалауға арналған тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз. Жұмсақ сабынды шүберекпен және сұйық тазалағышпен (түкті емес) бір бағытта тазалауға тырысыңыз.
- Кейбір ұнтақтар немесе тазалағыш құралдар сыртқы бетті бүлдіріп тастауы мүмкін. Түрпілі ұнтақтарды, тазалағыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.
- Булайтын тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

Басқару панелін тазалау

Панельді және бақылау реттегіштерін дымқыл шүберекпен тазалаңыз да, құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

- Басқару панелін бүлдіріп алмауға тырысыңыз! Басқару панелін тазалауға арналған бақылау реттегіштерін кетіріп тастамаңыз.

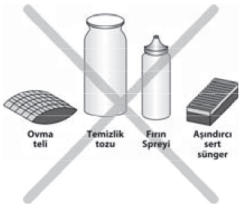
Басқару панелін тазалау

Панельді және бақылау реттегіштерін дымқыл шүберекпен тазалаңыз да, құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

- Басқару панелін бүлдіріп алмауға тырысыңыз! Басқару панелін тазалауға арналған бақылау реттегіштерін кетіріп тастамаңыз.

Духовканы тазалау

Духовканы тазалау үшін қандай да бір духовкаға арналған тазалағыш құралды немесе арнайы жуғыш құралдарды пайдалану міндетті емес. Ұсынылады



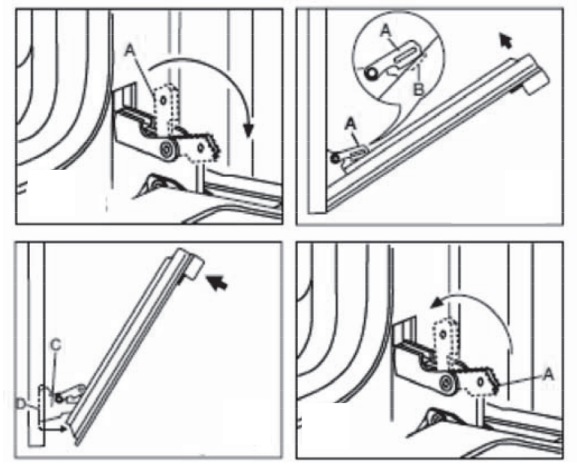
Духовканың есігін тазалау және шешіп алу

Духовканың есігін тазалау үшін түкті тазалағыш құралдарды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, ондай құралдар сырқты бетті тырнап тасауы және әйнегін бүлдіруі мүмкін.



Ішкі әйнегін тазалау үшін, оны көрсетілген бағыт бойынша көтеріңіз.

Тазалауды аяқтағаннан соң әйнектің алдымен төменгі бөлігін, одан соң жоғарғы бөлігін орнатыңыз. Берік қысылғандығына көз жеткізіңіз.



Духовканың есігін шешіп алу

А тетігін 1-суретте көрсетілгендей бағытқа бұрыңыз.

А тетігін 2-ші нөмірлі суретте көрсетілгендей етіп В тетігіне орналастырыңыз.

Есікті бағыт бойынша алға жылжыта отырып, оны 3-суретте көрсетілгендей етіп өзіңізге қарай тартыңыз.

Духовканың шамын ауыстыру

Ыстық сыртқы беттер қолды күйгізуі мүмкін!

1. Духовканың есігін ашыңыз.

Духовканың шамын ауыстырардың алдында құралды электр тоғынан ажырату және электр тоғы соғып кетуін болдырмау үшін құрал суығанша тоса тұру керек.

- Духовканың шамы – ол 300 °C температураға төзімді, арнайы электр шамы. Шамның сипаттамасын білу үшін Техникалық сипаттамалар, 3-бетті қараңыз.
- Духовканың шамын қызмет көрсету орталықтарынан сатып алуға болады.
- Шамның қалпы суреттегі көрсетілгендегіден өзгеше болуы да мүмкін.



Егер сіздің духовкаңызда домалақ шам орнатылған болса,

1. Құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Әйнекті қақпағын сағат тіліне қарсы бағытқа айналдыра отырып шешіп алыңыз.
3. Духовканың шамын сағат тіліне қарсы бағытқа бұрап шешіп алыңыз да, жаңасына ауыстырыңыз.
4. Әйнекті қақпағын орнына қойыңыз.

7) Құрал жұмыс істемейді деген мәселені шешуге

Арналған ұсыныстар

- Құралдың айыры розеткаға (жерге қосылған) кірмейді. Айырдың розеткаға қойылғанына көз жеткізіңіз.
- Сақтандырғыш дұрыс жұмыс істемеуі немесе іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғыштарды сақтандырғыш салынған қорапта тексеріп алыңыз. Егер сақтандырғыш іске қосылып кетсе, оны қайтадан жұмыс істейтін қалыпқа келтіріңіз.
- Бәлкім желіде тоқ кернеуінің ауытқып тұруы орын алды. Айырды жұлып алыңыз да розеткаға қайтадан тағыңыз.

Жұмыс істеп тұрған кезде духовкадан бу шығады.

- Будың пайда болуы духовканың қалыпты жұмыс істеп тұрғандығын бідіреді. Бұл ақаулық болып саналмайды.

Құралды қыздырған және сутқан кезде металдан дыбыс шығады

- Қыздырған кезде металл бөлшектері қызып кетеді де, дыбыс беруі мүмкін. Бұл ақаулыққа себеп болып саналмайды.

Духовка қызбайды.

- Электр тоғы келмей тұр. Үйде электр тоғының бар екендігін тексеріңіз және қорапта сақтандырғыштардың бар екендігіне көз жеткізіңіз. Қажет болған жағдайда сақтандырғыштарды қайта іске қосыңыз.
- Таймер баптаулары орындалмаған болуы мүмкін. Уақытын реттеңіз немесе қолдың белгісін қолмен орнатыңыз.
- Қызметін және/немесе температурасын баптаулар орындалмаған болуы мүмкін. Қызметін және/немесе температурасын баптаулар орындаңыз.

Духовканың шамы жанбайды.

- Электр тоғы келмей тұр. Үйде электр тоғының бар екендігін тексеріңіз және қорапта сақтандырғыштардың бар екендігіне көз жеткізіңіз. Қажет болған жағдайда сақтандырғыштарды қайта іске қосыңыз.
- Духовканың шамы дұрыс жұмыс істемей тұруы мүмкін. Духовканың шамын ауыстырыңыз.

Егер сізге осы бөлімде берілген ұсыныстардың көмегімен олқылықтарды жою мүмкін болмаған жағдайда, өзіңіз осы құралды сатып алған дилерге немесе сервистік орталыққа жүгініңіз.

Құралды өз бетіңізбен жөндеуге ұмтылыс жасауға тыйым салынады.

8) КЕПІЛДІК

Біз осы электр духовка шкафтарына сатып алу күнінен бастап үш жылдық кепілдік береміз. Егер сіз бұйымды осы нұсқаулыққа сай қолдансаңыз, бірақ бұзылу бәрібір орын алса, ең жақын сервистік орталыққа хабарласыңыз. Кепілдік бойынша қызмет көрсетілуі үшін сатушы сату кезінде міндетті түрде толтыруы керек кепілдік талонымен бірге тұрмыстық құрылғыны сатып алу чегін беру керек. Кепілдік талонын толтыруды талап етіңіз. Әйтпесе, кепілдік бойынша міндеттемелер жарамсыз болады.

Келесі жағдайларда кепілдік қолданылмайды:

- Осы нұсқаулықта немесе кепілдік талонында көрсетілген талаптар бұзылған.
- Духовка шкафы өндірістік мақсаттарда қолданылған.
- Кепілдік мерзімі біткен.
- Сапалы емес орнату, дұрыс емес қолдану орын алды.
- Желінің электр кернеуі духовка нұсқаулығының талаптарына сай емес.
- Духовка шкафы өкілетті емес сервистік бекетте жөндеуден өткен немесе жөндеу кезінде басқа өндірушінің қосалқы бөлшектері қолданылған. Кепілдік мерзімі біткеннен кейін барлық регламенттік жұмыстар, жөндеу және қосалқы бөлшектерді ауыстыру ақылы болып табылады.

Бұйым еуропалық стандарттарға сай өндірілген және сертификаттаудан өткізілген.

CE ISO9001 : 2000 EAC

Бұйымды пайдалану мерзімі — 7 жыл.

Бұл нұсқаулық тұрмыстық кірістірілетін духовка шкафтарының келесі үлгілеріне арналған:

DG-602, DG-603, DG-604, DG-607;

DE-602, DE-603, DE-604, DE-606BL, DE-606IV, DE-607BL, DE-607IV, DE-612IV.

Құрметті сатып алушы,

«MBS» сауда белгісінің өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет.

Өндіруші

RE-MA METAL TEKSTIL INS. GIDA SAN. TIC. LTD STI
(РЕ-МА МЕТАЛ ТЕКСТИЛЬ ИНС. ГИДА САН. ТИК. ЛТД СТИ)
АДРЕС: ОРГАНАЙЗ САНАЮ БОЛГЕЗИ 9 КАДДЕ НОМЕР 17, КАЙСЕРИ, ТҮРКИЯ.
МБС СТАРС ГРУП АГ ҮШІН.

Сериялық идентификациялық нөмір

(Кепілдік талонында, мотордағы жапсырмада, қораптағы жапсырмада көрсетілген).

17-07-889562-0001



1 – жыл
2 – апта
3 – бұйымның сериялық нөмірі



CE ISO9001 : 2000 EAC