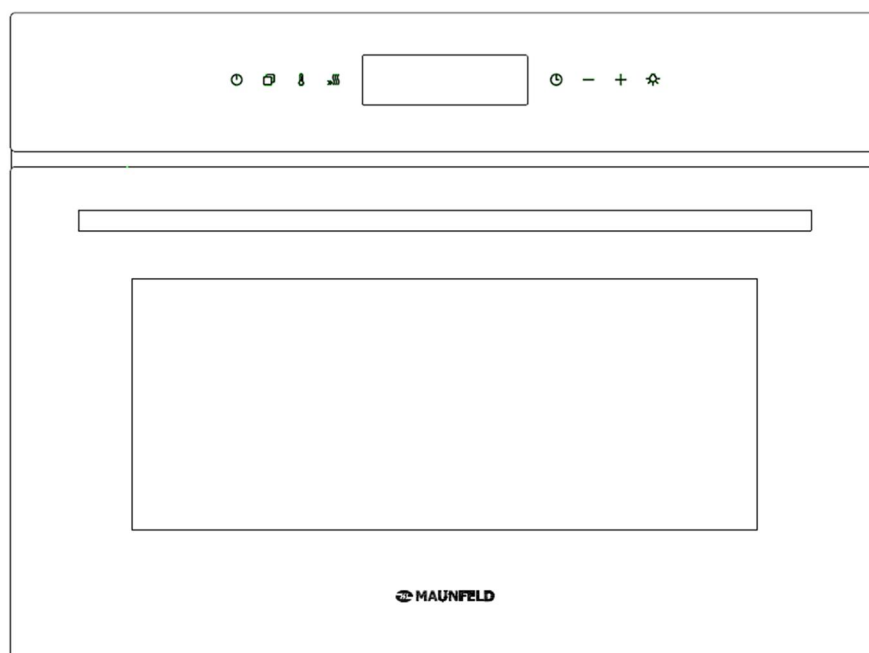


## ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА, тип: АМСО

### АМСО5313GW



Ver. 01k

# МЕНЯЕМ ЖИЗНЬ ВОКРУГ



## БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы можете найти на нашем сайте:

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

КІРІКТІРІЛЕТІН ТҰМША ШКАФ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ  
ТОЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ, типі: АМСО, моделі: **AMCO5313GW**

## СІЗГЕ АЛҒЫС АЙТАМЫЗ:

сенім білдіргеніңіз үшін және жаңа аспапты сатып алуыңызбен құттықтаймыз.

Аспапты пайдалану ыңғайлы және қарапайым болу үшін, біз оны пайдаланудың егжей-тегжей нұсқаулығын дайындадық. Ол сізге жаңа аспаппен тезірек танысуға көмектеседі.

Бұл нұсқаулықта аспапты қауіпсіз орнату, пайдалану және оған күтім жасау туралы маңызды ақпарат, сондай-ақ өнімнен барынша пайда алуға мүмкіндік беретін қажетті ескертулер бар.

Бұл нұсқаулықты қажеттілігіне қарай пайдалану үшін, оны сенімді және ыңғайлы орында сақтаңыз.

Пайдалану нұсқаулығын біздің сайттан таба аласыз:

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru) / [www.maunfeld.kz](http://www.maunfeld.kz)

МЕНЯЕМ  
ЖИЗНЬ  
ВОКРУГ

# СОДЕРЖАНИЕ

RU

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	5
ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ.....	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ.....	7
СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ.....	8
ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ.....	9
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ.....	10
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ.....	12
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ.....	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	13
ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА).....	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	16
ЧИСТКА ПРИБОРА.....	19
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	21
СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕЙ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ.....	22
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ.....	22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	23
ТРАНСПОРТИРОВКА, УТИЛИЗАЦИЯ.....	24
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	47
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	48

KZ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ.....	25
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ.....	27
ЭЛЕКТР ТҰТЫНУ ДЕРЕКТЕРІ.....	27
ЖИНАҚТАМА.....	28
ОРНАТУҒА БАЙЛАНЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР.....	29
КІРІКТІРУ СХЕМАСЫ.....	30
ПІСІРУ ПАНЕЛІНІҢ АСТЫНА ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ ТАЛАПТАР.....	31
ТҰМША ШКАФТЫ ҚҰЫСҚА ОРНАТУ.....	32
ЭЛЕКТР ҚОСЫЛЫС.....	32
АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА.....	34
АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ.....	34
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	35
ФУНКЦИЯЛАРЫ (ЖЫЛЫТУ РЕЖИМДЕРІ).....	36
ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ.....	38
АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ.....	41
ТҰМША ШКАФТЫҢ ЕСІГІН АЛЫП ТАСТАУ.....	43
ӘШКІ ӘЙНЕК ПАНЕЛЬДІ АЛЫП ТАСТАУ.....	44
ЖАРЫҚТАНДЫРУ ШАМЫН АУЫСТЫРУ.....	44
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ.....	45
ТАСЫМАЛДАУ, КӘДЕГЕ ЖАРАТУ.....	46
СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....	47
ӨНДІРУШІДЕН АҚПАРАТ.....	48

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### УСТАНОВКА ПРИБОРА

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

### АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

### АСПАПТЫ ОРНАТУ

### АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

### КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### ӨНДІРУШІДЕН АҚПАРАТ

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!**

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению (приготовление и разогрев еды) и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.



**Внимание!** В соответствии с установленными нормативами установка допускается только в помещении, оборудованном вентиляцией.

- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~, 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течении длительного времени, поэтому:
  - соблюдайте осторожность при касании внутренних элементов камеры;
  - при извлечении полочек и противней всегда пользуйтесь прихватками;
  - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
  - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа не могли быть зажаты его дверцей, или оказаться внутри прибора во время его работы — это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ


---

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы внутри прибора.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в поддонах. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.
- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как они могут испортиться, находясь вне холодильника.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в сервисный центр.
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электросети.


## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.

 **Внимание!** Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) — это может представлять для них опасность!

- Не допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.

 **Внимание!** В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	AMCO5313GW
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~, 50 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	2900 Вт
МАКС. ТЕМПЕРАТУР НАГРЕВА	250°C
НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ	53 л
ТАЙМЕР	Цифровой
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ (ШхГхВ)	594 x 554 x 455 мм
ВЕС НЕТТО	23 кг

## ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

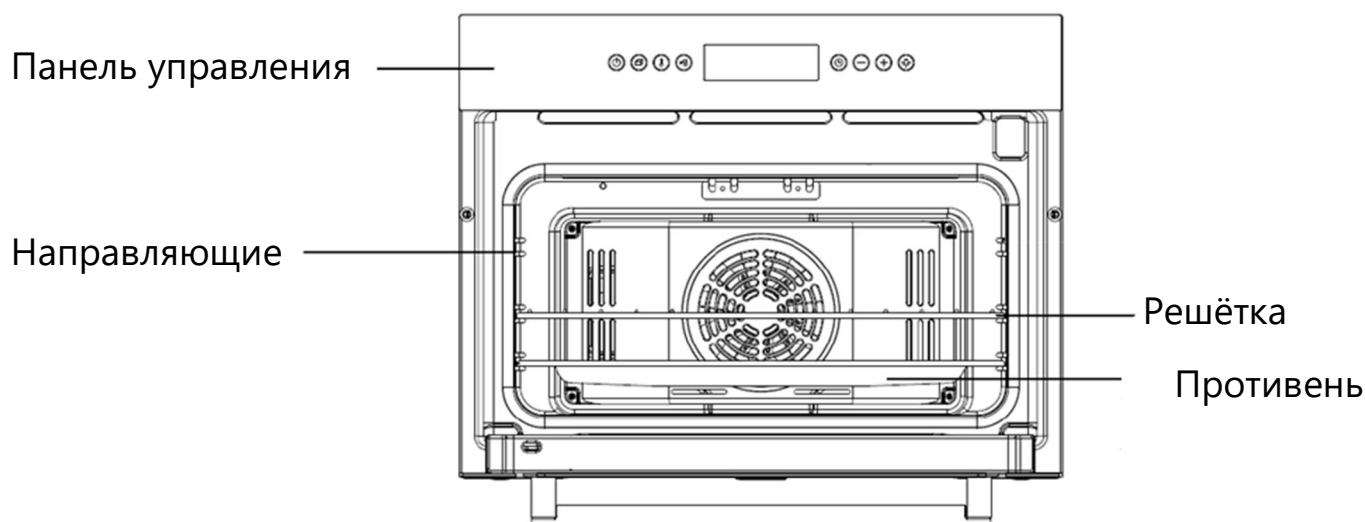
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~, 50-60 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	2900 Вт
НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ КАМЕРЫ	53 л
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ)	0,73 кВт.ч / цикл
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ)	0,42 кВт.ч / цикл
КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	A++

**ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



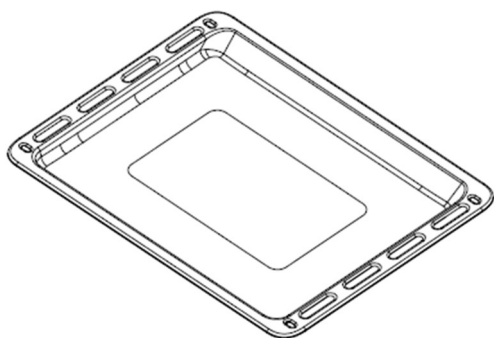
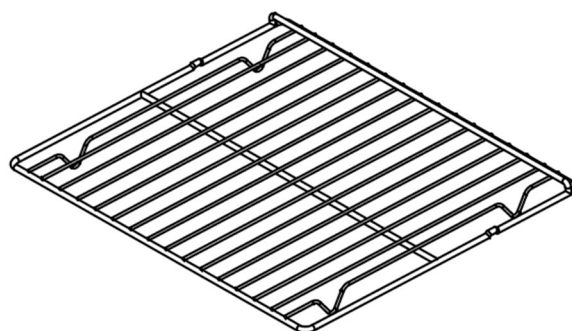
# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ\*



### РЕШЕТКА

используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни.



### ПРОТИВЕНЬ

предназначен для приготовления выпечки.

- Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Уточняйте комплектацию у продавца.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

---

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- Если духовой шкаф испортился или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- **Производитель не несет ответственности** за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора, а также нарушения данных предупреждений.
- **Производитель не несет ответственность** за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

**Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.**

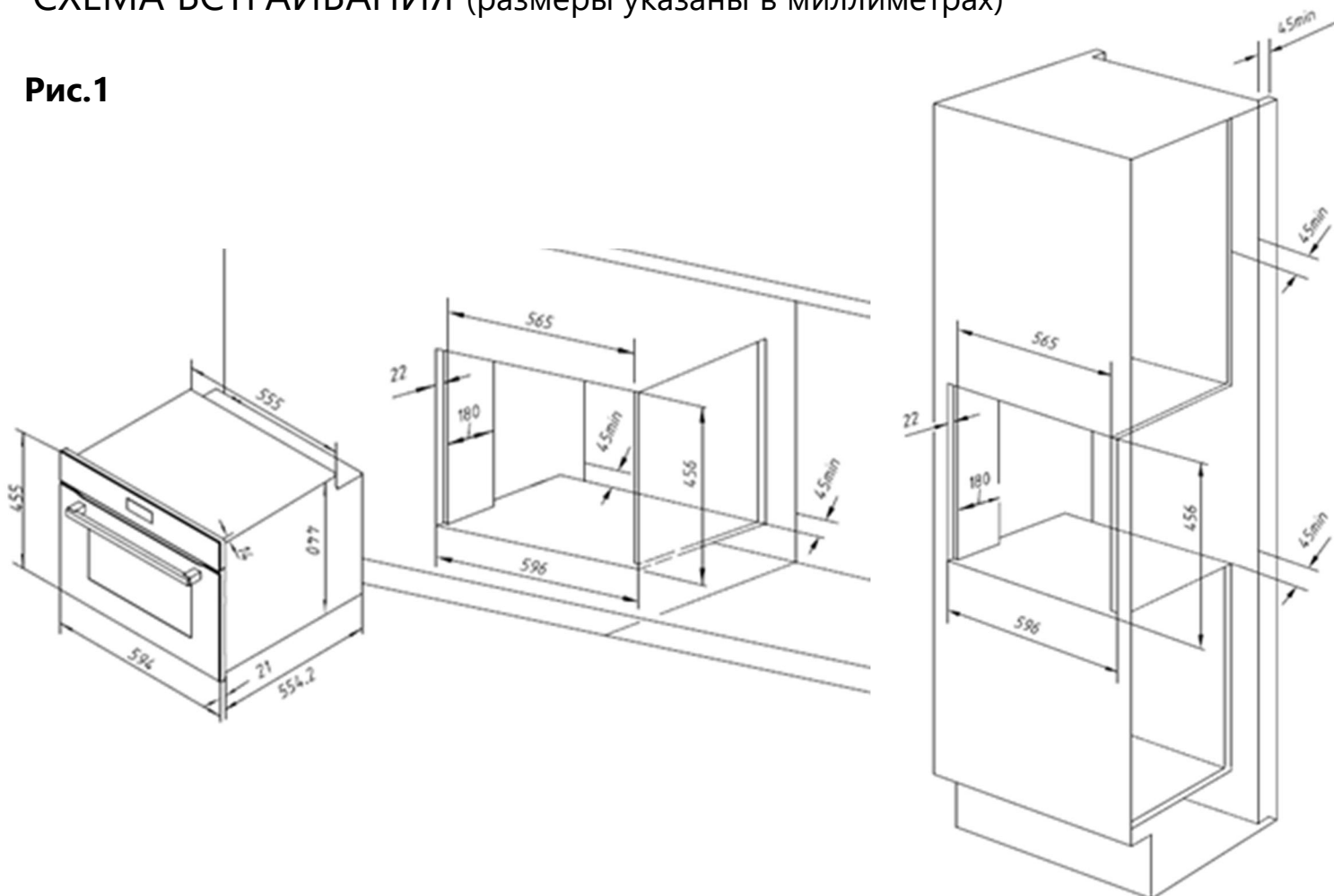
- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или кухонной тумбы, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Производите установку согласно размерам, указанным **на рис. 1 и рис. 2**

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво к воздействию температур до 90-100°C. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было бы удалить каким-либо инструментом.
- Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано **на рис. 1 и рис. 2**
- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести его тяжесть.
- Перед установкой прибора подготовьте место для установки, организуйте электропроводку.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ (размеры указаны в миллиметрах)

Рис.1



# УСТАНОВКА ПРИБОРА

**ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.** Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 90-100°C без деформирования и/или образования дефектов поверхностей. В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духового шкафа. Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами. Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенная духовка не была установлена рядом с холодильником, в противном случае производительность устройства может быть плохо связана с циркуляцией горячего воздуха. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки. Не размещайте сетевой кабель рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовом шкафу.

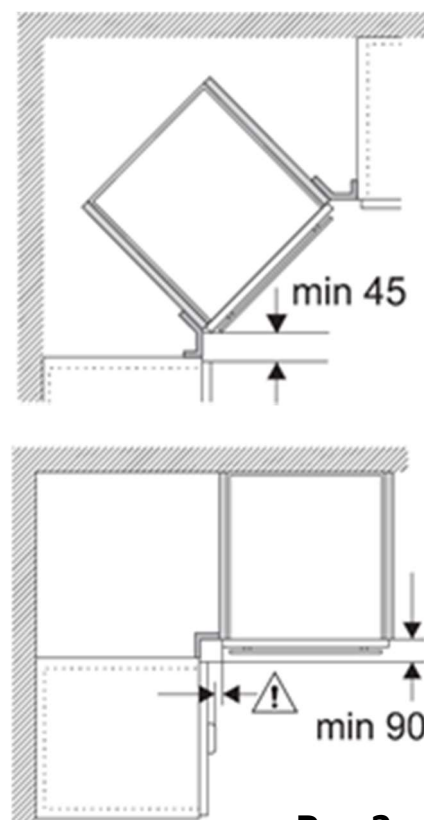


Рис.2

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

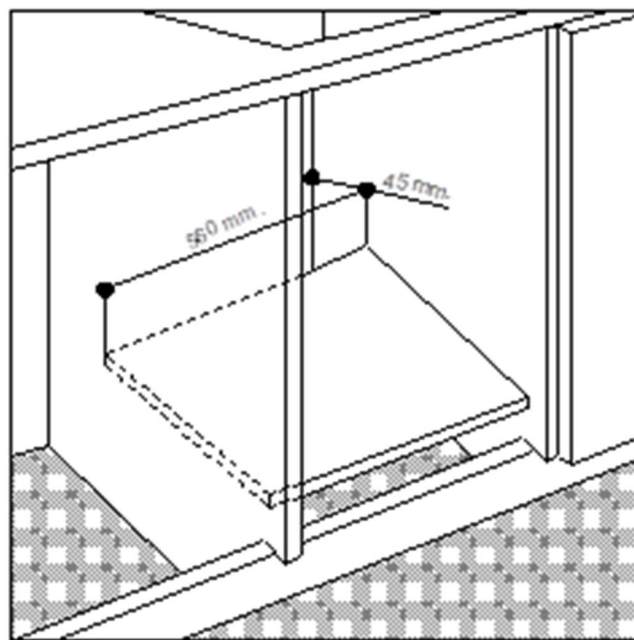
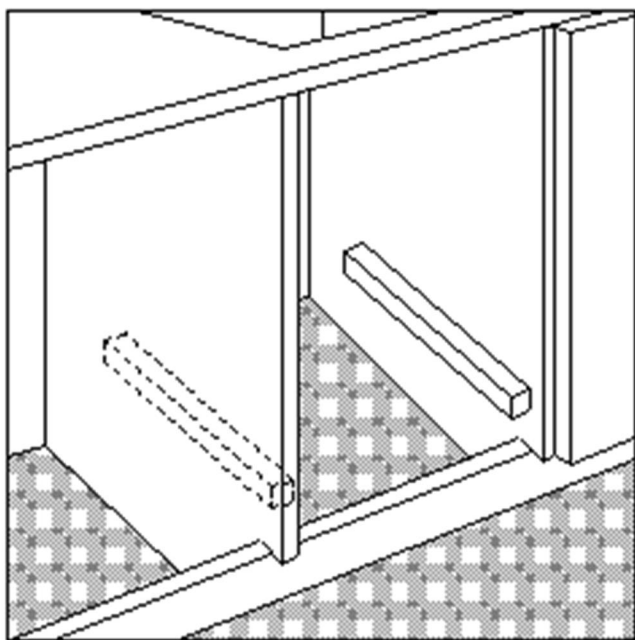
При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм



# УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.
- Рекомендуется размещать прибор в нише на двух направляющих. При размещении на плоской подставке, в задней части ниши должен быть предусмотрен вентиляционный вырез размером не менее 560x45 мм.
- Для установки поместите прибор в подготовленную нишу и выровняйте.
- Откройте дверцу духового шкафа и закрепите прибор в нише с помощью 4 винтов, которые вкручиваются в отверстия по периметру.




## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа. Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, электрические кабели варочной поверхности и духового шкафа должны идти отдельно друг от друга.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА


- Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Духовой шкаф оснащен трехполюсным кабелем питания, предназначенным для работы с переменным током. Провод для заземления прибора имеет желто-зеленый цвет.
- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и многогнездовые розетки.

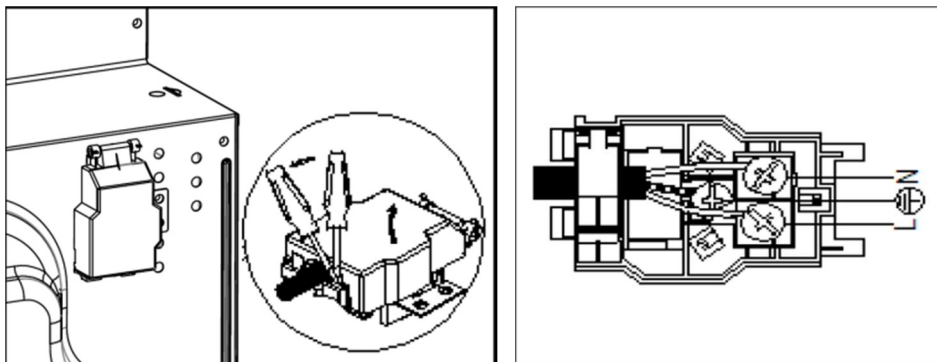
Для подключения прибора к электросети:

1. С помощью отвертки открутите винт на боковых выступах крышки клеммной коробки, откройте крышку.
2. Снимите винт зажима провода и три контактных винта L - N – 
3. Закрепите провода под головками винтов, используя следующую цветовую схему:

Синий (N)

Коричневый (L)

Желто-Зеленый 



- Закрепите питающий кабель на месте с помощью зажима и закройте крышку клеммной платы.
- Параметры источника питания переменного тока: 220-240 В~, 50 Гц, предохранитель или распределительный выключатель на 16 А минимум.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

---

## ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла, в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духового шкафа не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Удалите из духового шкафа все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Тщательно протрите внутренние поверхности влажной тканью и просушите. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

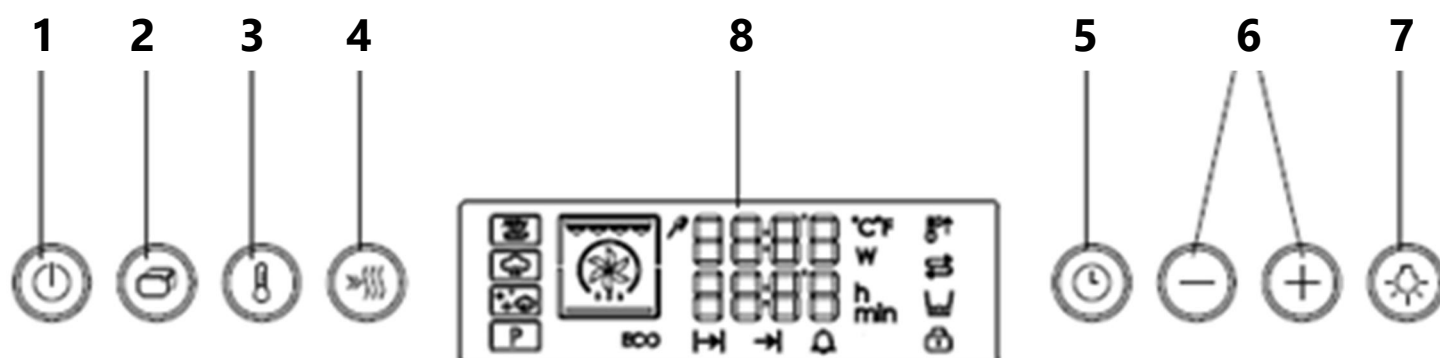
Выньте из прибора все принадлежности. Предварительный разогрев следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

1. Установите температуру духового шкафа на 250°C.
2. Кнопку выбора функции установите в режим «Традиционный нагрев с конвекцией» (нижний и верхний нагревательные элементы + вентилятор).
3. Задайте время приготовления на таймере в 30 минут и оставьте духовой шкаф работать до автоматического отключения. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно. При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов.
4. По окончании данной операции дайте духовому шкафу остыть. Затем протрите внутренние поверхности влажной тканью и просушите.

**ВАЖНО!** Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки. Перед первым использованием таких аксессуаров, как противни или гриль, хорошо вымойте их.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 Включение / выключение прибора.
- 2 Переход в меню выбора функций.
- 3 Переход к настройке температуры приготовления.
- 4 Включение функции быстрого разогрева.
- 5 Переход к настройке времени приготовления.
- 6 Переключение функций, уменьшение / увеличение значений температуры, времени.
- 7 Включение / выключение подсветки.
- 8 Дисплей (отображение выбранных функций, значений температуры, времени, кодов ошибок).

## ДИСПЛЕЙ



Отображение значений температуры.



Отображение времени.



Индикатор установленного времени приготовления.



Индикатор установленного времени завершения приготовления.





Индикатор установленного будильника.




Индикатор включённой блокировки панели управления.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора, на экране дисплея отобразится «0: » . Необходимо установить текущее время. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить значение часов. После установки часов нажмите  чтобы установить минуты. Нажмите «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить значение минут. Подождите 5 секунд или нажмите и удерживайте  , чтобы подтвердить время и выйти из настройки.

Если потребуется установить другое значение времени, удерживайте  в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки.

Диапазон установки: от 0:00 до 23:59.

## ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	<b>НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ (ТРАДИЦИОННЫЙ) НАГРЕВ</b> Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	<b>НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ</b> Работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
	<b>ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ</b> Работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор.
	<b>РЕЖИМ «ПИЦЦА»</b> Работают нижний нагревательный элемент, вентилятор и кольцевой нагревательный элемент на задней стенке внутренней камеры. Благодаря высокой мощности и быстрому прогреву внутренней камеры, данный режим отлично подходит для приготовления пиццы.
	<b>ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ</b> Работают нижний и верхний нагревательные элементы, вентилятор и кольцевой нагревательный элемент на задней стенке внутренней камеры.
	<b>РЕЖИМ КОНВЕКЦИОННОГО НАГРЕВА</b> Работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент на задней стенке внутренней камеры.









# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	<b>ГРИЛЬ</b> Работает нагревательный элемент гриля в верхней части внутренней камеры.
	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b> Работают верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля в верхней части внутренней камеры.
	<b>ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ</b> Работают вентилятор, верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля в верхней части внутренней камеры.
	<b>ТУРБО-ГРИЛЬ</b> Работают нагревательный элемент гриля, вентилятор и кольцевой нагревательный элемент на задней стенке внутренней камеры.
	<b>ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ КОНВЕКЦИОННОГО НАГРЕВА</b> Работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент на задней стенке внутренней камеры. В данном режиме прибор потребляет меньше электроэнергии, используя тепло, накопленное во внутренней камере.
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b> Работает вентилятор, распределяя во внутренней камере воздух комнатной температуры. Режим предназначен для размораживания всех видов продуктов, в частности тех, которые не требуют нагрева. При размораживании мяса или рыбы можно ускорить процесс, используя режим нижнего нагрева с вентилятором при низкой температуре (80°C).
	<b>ОЧИСТКА С ПОМОЩЬЮ ПАРА</b> Специальный режим, предназначенный для улучшенной очистки прибора. См. раздел «Уход и Обслуживание» данной инструкции.

**ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ.** Внутри духового шкафа предусмотрена лампа подсветки. Использование подсветки позволяет лучше контролировать процесс приготовления пищи.





# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Переведите прибор в рабочий режим нажав на кнопку включение/выключение. Поместите продукты во внутреннюю камеру (заранее или после прогрева, в зависимости от рецепта).
2. Нажмите на «+» или «-», чтобы выбрать нужную функцию (режим нагрева). Для входа в меню выбора функций, нажмите на  и удерживайте в течение 3 секунд. Выберите функцию (режим нагрева) с помощью «+» и «-».
3. Нажмите кнопку  и удерживайте в течение 3 секунд для входа в меню выбора температуры. Установите температуру приготовления с помощью «+» и «-». Температуру можно менять в процессе приготовления.
4. Нажмите на  несколько раз, пока на дисплее не отобразится . Задайте продолжительность приготовления с помощью «+» и «-». Подождите 3 секунды или нажмите на , чтобы подтвердить выбор. Прибор начнёт приготовление с заданными настройками температуры и времени.
5. Вместо установки продолжительности приготовления можно установить время завершения приготовления. Для этого нажмите на  несколько раз, пока на дисплее не отобразится . Задайте время завершения приготовления с помощью «+» и «-». Подождите 3 секунды или нажмите , чтобы подтвердить выбор. Прибор начнёт приготовление с заданными настройками температуры и времени.
6. Когда духовой шкаф завершит приготовление прозвучит звуковой сигнал.

### Отложенный старт

При необходимости, вы можете задать время приготовления и время завершения приготовления, и духовой шкаф начнёт работу автоматически с отложенным стартом.




Для установки отложенного старта сначала установите время приготовления , как описано выше. Затем нажимайте на , пока на дисплее не отобразится . Установите время окончания приготовления. Подтвердите установку, нажав . Прибор начнёт выполнение установленной функции автоматически, чтобы завершить приготовление к установленному времени завершения.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

---




## Функция «будильник»

Данная функция позволяет установить отсчёт времени со звуковым оповещением.

1. Нажмите на  несколько раз, пока на дисплее не отобразится .
2. Установите время отсчёта с помощью кнопок «+» или «-».
3. Нажмите на , чтобы подтвердить выбор. Начнётся отсчёт времени, по завершении которого прозвучит звуковой сигнал.

## Блокировка панели управления

Блокировка панели управления позволяет предотвратить нежелательное вмешательство в работу прибора (например, маленькими детьми).

Для включения блокировки нажмите одновременно на  и  и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд. На дисплее появится индикатор  и панель управления будет заблокирована.

Для снятия блокировки нажмите на кнопки повторно и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд.

## Быстрый разогрев

Функция позволяет быстро прогреть внутреннюю камеру духового шкафа, что может быть необходимо для приготовления определённых блюд.

Не помещайте продукты во внутреннюю камеру до окончания быстрого разогрева.

Для включения быстрого разогрева, сначала выберите режим нагрева, установите температуру. Нажмите на кнопку функции быстрого разогрева. Прозвучит звуковой сигнал, духовой шкаф начнёт разогрев.

Когда температура во внутренней камере достигнет заданного значения, прозвучит звуковой сигнал, и быстрый нагрев прекратится.

Поместите продукты во внутреннюю камеру. Прибор продолжит работу в заданном ранее режиме со стандартными настройками температуры.

## Функция памяти

Данная функция предназначена для сохранения в памяти прибора наиболее часто используемых настроек.

Выберите режим нагрева, установите значения температуры и времени приготовления. Нажмите на кнопку функции быстрого разогрева и удерживайте нажатой в течение 3 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, и выбранные настройки сохранятся в памяти прибора.

Чтобы выбрать настройки, сохранённые в памяти прибора, нажмите в режиме ожидания на кнопку функции быстрого разогрева и удерживайте нажатой в течение 3 секунд. Нажмите на кнопку ещё раз и удерживайте нажатой в течение 3 секунд. Прибор выберет сохранённый режим нагрева со всеми настройками.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Время приготовления указано приблизительно и может варьироваться в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении на решётке всегда следует размещать противень на первом уровне направляющих, для сбора жира.

Функция	Пример блюда	Вес (кг)	Уровень направляющих (снизу-вверх)	Прогрев внутренней камеры (мин)	Температура	Время приготовления (мин)
	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жареная телятина или говядина	1	3	15	200	70-75
	Жареная свинина	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Бисквит (на 1 решетке)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2 решетках)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Пироги с начинкой	1.5	3	15	200	25-30
	Шашлыки из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Овощи на гриле	1	3/4	5	Max	10-15
	Телячий стейк	1	4	5	Max	15-20
	Отбивные	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10
	Замороженные продукты					
	Шашлыки из кальмаров и креветок	1	4	5	200	6-8
	Филе трески	1	4	5	200	10
	Овощи на гриле	1	3/4	5	200	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	200	15-20
	Отбивные	1	4	5	200	15-20
	Курица-гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Кальмары	1.5	3	5	200	30-35
	Фруктовые кексы	1	2/3	15	180	40-45
	Фруктовый кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Маленькие пирожные	0.6	2-4	15	190	20-25
	Печенье	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Безе	0.5	1-3-5	15	90	180
	Замороженные продукты:					
	Пицца	0.5	2	-	200	35
	Куски курицы	0.4	2	-	220	15-20
	Готовые блюда					
	Обжаренные куриные крылья	0.4	2	-	200	20-25
	Свежие блюда					
	Песочное печенье	0.3	2	-	200	15-18
	Фруктовый пирог	0.6	2	-	180	45
	Сырные палочки	0.2	2	-	210	10-12
	Пицца	0.5	2	15	220	15-20
	Жареная телятина или говядина	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2/3	10	180	60-70
	Стейк из вырезки, предварительно обжаренный	1	3	5	220	8
	Замороженный картофель фри	1	3	5	220	15
	Куриные голени/крылышки с сухой приправой	1	3	5	230	15
	Картофель, нарезанный дольками	0.5	3	5	230	14
	Замороженные продукты (Куриные наггетсы/рыба в панировке)	1	3	5	230	15

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

## ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духового шкафа. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

## ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать моющие средства с высоким содержанием кислот (например, средства для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духового шкафа остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог.

## МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность. Нельзя использовать абразивные чистящие средства и металлические губки.

**Примечание:** следите, чтобы спреи для очистки духовых шкафов не попадали на металлические поверхности, так как это может привести к их повреждению.

## ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ С ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## КРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства.

Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духового шкафа. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовых шкафов. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и абразивные средства.
- Противни, решетку и подобные аксессуары мойте горячей водой с моющим средством.
- Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

## ОЧИСТКА ПАРОМ



Данная функция помогает устранить остатки пищи во внутренней камере. Способ эффективен только для удаления легких загрязнений. Функцию можно использовать после приготовления пищи при остывшей внутренней камере.

Для чистки:

1. Извлеките все аксессуары из внутренней камеры, включая направляющие.
2. Приготовьте раствор из воды (85%), белого уксуса (10%) и моющего средства для посуды (5%) и распылите его на дверцу, боковые и заднюю стенки внутренней камеры.
3. Налейте 40 мл воды в углубление в дне камеры. Закройте дверцу. Установите функцию «Очистка с помощью пара» и температуру на 130°C. Запустите выполнение функции.
4. Выключите прибор через 18 минут. Подождите, пока внутренняя камера остынет до безопасной температуры и протрите поверхности тканью.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

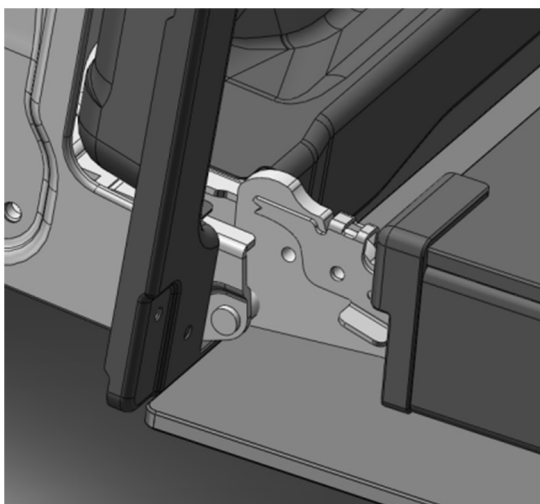
## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для более тщательной очистки духового шкафа, можно снять дверцу. Для этого:

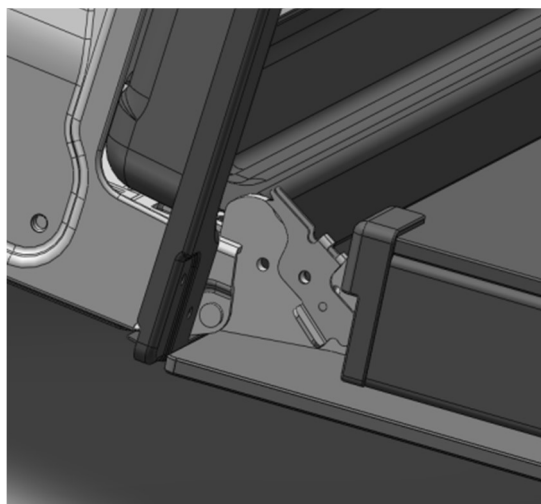
1. Полностью откройте дверь.
2. Поднимите и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях.
3. Возьмитесь за дверь с двух внешних сторон, закрывайте ее медленно, но не полностью.
4. Потяните дверь на себя, вытягивая ее из пазов.

Чтобы установить дверь обратно, выполните описанные выше действия в обратном порядке.

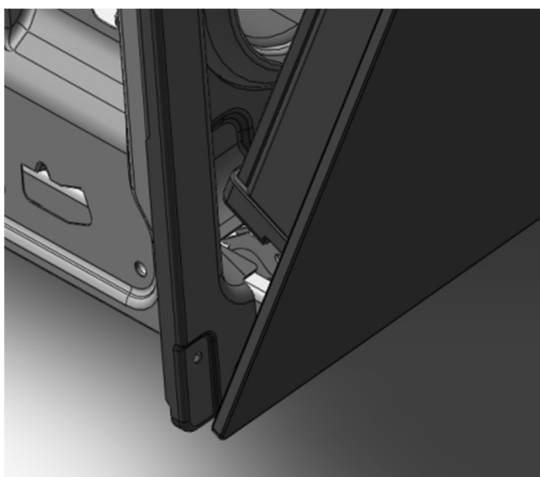
**1**



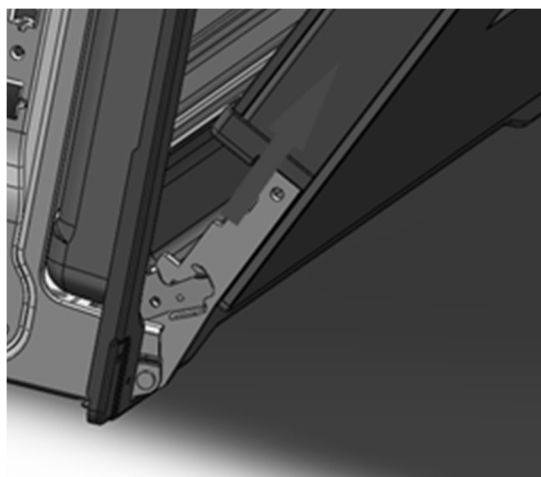
**2**



**3**



**4**



# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

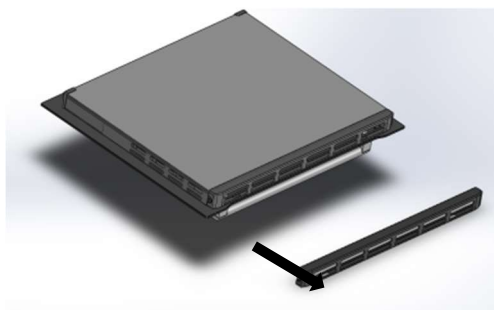
## СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для чистки стекла дверцы духового шкафа его можно извлечь. Для этого, после снятия дверцы:

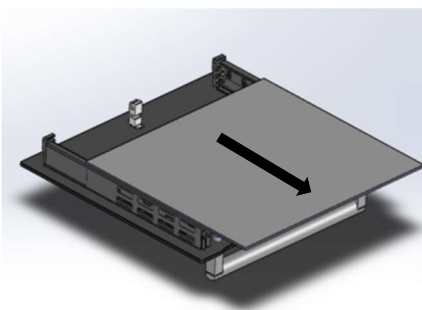
1. Отвинтите крепления в верхней части на задней стороне дверцы и снимите верхнюю панель.
2. Вытяните стекло из пазов.
3. После очистки стёкол, высушите их и установите обратно.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что все стекло и дверца установлены ровно и все крепления надежно затянуты.

1



2

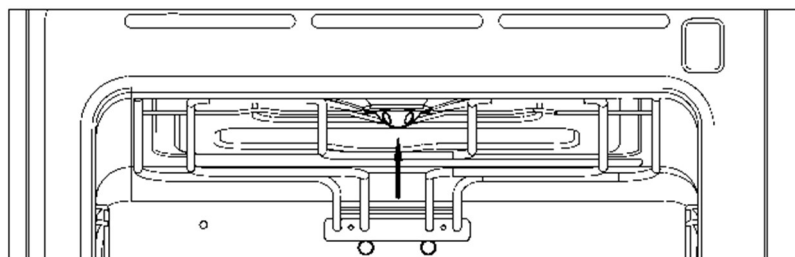


## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

Электрическая лампа является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Перед заменой извлеките из духового шкафа противни, решетку и направляющие.

1. Существует опасность удара током! Отключите прибор от электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Снимите защитный стеклянный плафон лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный плафон.
5. Подключите прибор к электросети.

**Лампа: G9, 220-240 В~, 50 Гц, 25 Вт.  
Должна выдерживать  
температуру 300°C.**



# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При наличии каких-либо других ошибок или если духовой шкаф не функционирует правильно, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром. Ниже приведены наиболее распространённые проблемы при использовании духового шкафа.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Духовой шкаф не подключен к электросети.</li><li>• Не выбрана функция приготовления или не установлена температура приготовления.</li><li>• На установлено время приготовления.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что духовой шкаф подключён к электросети.</li><li>• Проверьте, выбрана ли функция приготовления, задана ли температура.</li><li>• Задайте время приготовления.</li></ul>
Не работает гриль.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выбрана неверная функция приготовления.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что вы выбрали правильную функцию приготовления.</li></ul>
Не горит лампа подсветки в духовом шкафу.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Лампа перегорела или была повреждена.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Замените лампу подсветки, следуя процедуре описанной в соответствующем разделе данной инструкции.</li></ul>

## КОДЫ ОШИБОК

КОД НА ДИСПЛЕЕ	ПРИЧИНЫ
<b>HE1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Неисправность датчика температуры. Обратитесь в сервисный центр.</li></ul>
<b>HE2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Сбой в работе датчика температуры. Обратитесь в сервисный центр.</li></ul>

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

## ТРАНСПОРТИРОВКА

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите устройство в оригинальной упаковке. Придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки. Не кладите на него тяжёлые предметы. При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на неё воды и других жидкостей.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығып, әрі қарай пайдалану үшін сақтап қойыңыз!

Бұл аспап электр бөлігі бойынша барлық қолданыстағы стандарттарға және қауіпсіздік стандарттарына сәйкес сыналып, сертификатталды.

## ЖАЛАЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Аспап тек өзінің тікелей мақсаты бойынша тұрмыста қолдануға арналған және коммерциялық мақсатта пайдалануға арналмаған.
- Тұмша шкафпен жұмыс істеу және оны тазалау кезінде қорғаныс киімдерін немесе қолғаптарды пайдалану ұсынылады.
- Тұмша шкаф конструкциясына қандай да бір өзгеріс енгізуге қатаң тыйым салынады.



**Назар аударыңыз!** Белгіленген нормативтерге сәйкес бұл құрылғыны тұрақты желдеткішпен жабдықталған үй-жайда ғана орнатуға рұқсат етіледі.

- Аспапты күту немесе тазалау жұмыстарын жүргізер алдында, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Пайдалануды бастар алдында, аспапта көрінетін зақымданулардың бар-жоғын тексеріңіз. Зақымдар анықтаған кезде, аспапты қоспаңыз.
- Аспапты пайдаланар алдында, аспаптың жұмыс кернеуінің электр желісінің кернеуіне сәйкестігіне көз жеткізіңіз (220-240 В~, 50 Гц).
- Аспап жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек.
- Желіге қосылған аспапты дымқыл қолмен ұстамаңыз.
- Аспапты желіден ажыратқанда, әрқашан айырдан ұстаңыз, ешқашан сымды тартпаңыз.
- Аспаптың желілік кабелін ыстық беттерге және үшкір заттарға тигізбеңіз. Кабель бүлінген жағдайда, аспапты пайдалануға тыйым салынады.
- Жұмыс барысында аспаптың сыртқы панельдері қатты қызуы мүмкін және жұмыс аяқталғаннан кейін ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде қалуы мүмкін, сондықтан:
  - тұмша шкаф камерасының ішкі элементтеріне тиген кезде абай болыңыз;
  - сөрелер мен табаларды алу кезінде, әрдайым ұстағыштарды пайдаланыңыз;
  - аспаптың есігін ашқанда, тұтқасынан ұстаңыз;
  - күйіп қалмас үшін балалардың құрылғыға жақындауына жол бермеңіз.
- Тұмша шкафқа жақын орналасқан басқа электр аспаптарының желілік сымдары оның есігімен қысылып қалмауын немесе аспап жұмыс істеп тұрған кезде оның ішінде қалмауын қадағалаңыз, өйткені бұл қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Ешқашан аспапты есіктің тұтқасынан көтермеңіз немесе алып жүрмеңіз.

# ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Табақтарды және басқа да ыдыстарды камераның түбіне қоймаңыз, өйткені бұл ауа айналымына, тамақты дұрыс дайындауға кедергі келтіреді және камера ішіндегі эмальды зақымдауы мүмкін.
- Тұмша шкаф қабырғаларын алюминий фольгамен қаптауға болмайды.
- Ешқашан тез тұтанатын материалдарды аспаптың ішінде сақтамаңыз.
- Өрт қаупін болдырмау үшін ас үй сүлгілерін, шүберектерді және т.б. ешқашан аспапқа және оның тұтқасына ілмеңіз.
- Тұмша шкафты тұрақты тазалаңыз. Май мен май камераның түбінде немесе поддондарда жиналып қалмауын қадағалаңыз. Төгілген сұйықтықты бірден алып тастаңыз.
- Өзіңіз тұрмаңыз және ешқашан салмағы 15 кг-нан асатын таба не кастрюльдерді құрылғының ашық есігіне қоймаңыз.
- Тұмша шкафтың есігін ашып, дайын тағамды алу алдында бу мен ыстық ауаны шығару үшін шетке шығыңыз.
- Өнімдерді пісіргенге дейін және пісіргеннен кейін тұмша шкафта ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, өйткені олар тоңазытқыштан тыс жерде бұзылуы мүмкін.
- Құрылғыны және оның қуат сымын зақымдануын үнемі тексеріп отырыңыз. Ақау табылған жағдайда, аспапты пайдаланбаңыз.
- ешқашан аспапты өз бетінше жөндеуге тырыспаңыз, мамандандырылған сервиске хабарласыңыз.
- Зақымдалған желілік баусымды ауыстыру үшін мамандандырылған қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер Сіз аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.

## АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

(БАЛАЛАР МЕН МҮГЕДЕКТЕРІ БАР АДАМДАРҒА ҚАТЫСТЫ)

- Балаларға аспаппен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Аспапқа қызмет көрсету мен оны күтуді балалар тек ересектердің тікелей бақылауымен ғана орындай алады.



**Назар аударыңыз!** Кішкентай балаларға қаптама материалдарымен (полиэтилен пленкасы, қораптар, пенопласт ішпектер және т.б.) , өйткені бұл олар үшін үлкен қауіп төндіруі мүмкін!

- Бұл аспапты 8 жастан асқан балаларға, физикалық, сенсорлық және ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға, сондай-ақ тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға, егер олар бақылауда болмаса және оларға құрылғымен қауіпсіз жұмыс істеу тәсілдері және онымен байланысты қауіп-қатерлер түсіндірілмесе, пайдалануға жол берілмейді.



**Назар аударыңыз!** Жұмыс барысында аспаптың сыртқы панельдері қатты қызып кетуі мүмкін. Жұмыс кезінде кішкентай балалардың құралға жақындамауын қадағалаңыз.

Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарының және бұйымды пайдалану қағидаларының сақталмауы салдарынан келтірілген зақымдар үшін жауапты болмайды.

# АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

СИПАТТАМАЛАР	AMCO5313GW
КЕРНЕУ	220-240 В~, 50 Гц
ТҰТЫНЫЛАТЫН ҚУАТ (МАКСИМУМ)	2900 Вт
ҚЫЗДЫРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫНЫҢ ДИАПАЗОНЫ	250°C
КӨЛЕМІ (НОМИНАЛДЫ/ПАЙДАЛЫ)	53 л
ТАЙМЕР	Сандық
БҰЙЫМНЫҢ СЫРТҚЫ ӨЛШЕМДЕРІ (ЕхГхБ)	594 x 554 x 455 мм
ТАЗА САЛМАҒЫ	23 кг

## ЭЛЕКТР ТҰТЫНУ ДЕРЕКТЕРІ

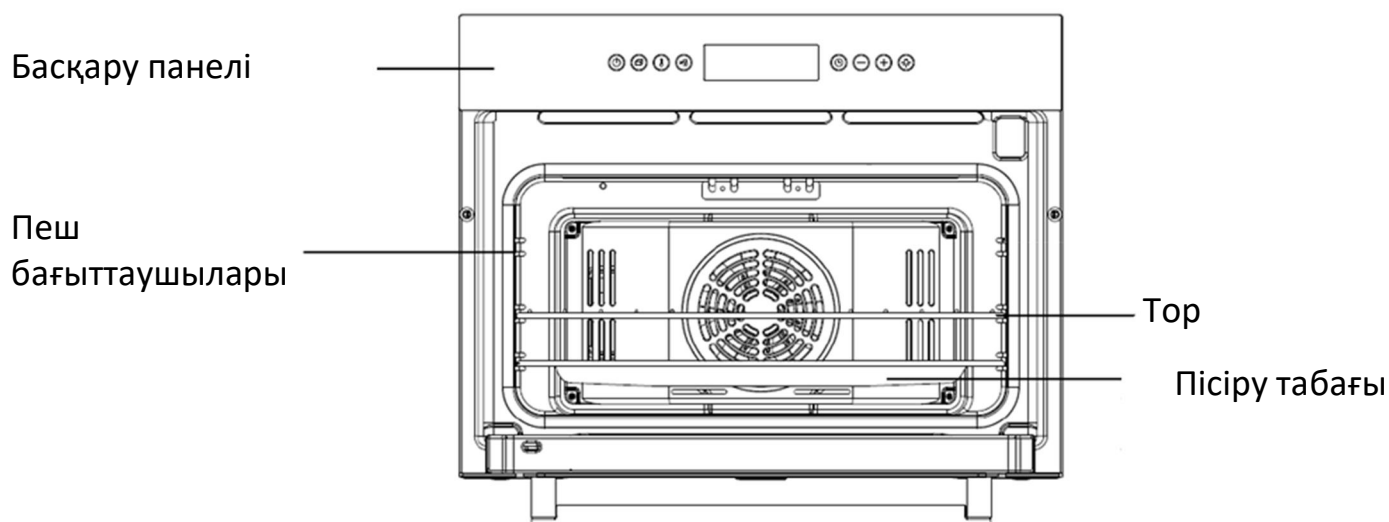
КЕРНЕУ	220-240 В~, 50-60 Гц
ТҰТЫНЫЛАТЫН ҚУАТ (МАКСИМУМ)	2900 Вт
КАМЕРАНЫҢ НОМИНАЛДЫ КӨЛЕМІ	53 л
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ТҰТЫНУ (ДӘСТҮРЛІ ҚЫЗДЫРУ)	0,73кВт.сағ/цикл
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ТҰТЫНУ (КОНВЕКЦИЯЛЫ ДӘСТҮРЛІ ҚЫЗДЫРУ)	0,42 кВт.сағ/цикл
ЭНЕРГИЯЛЫҚ ТИІМДІЛІК КЛАСЫ	A++

**ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ЕСКЕРТУ.** Аспапты орнатқаннан кейін қауіпсіздік пен қоршаған ортаны қорғау шарттарын ескере отырып, орау материалын тастаңыз. Тастанды қаптама материалдарын қайта пайдалану үшін қоқыстың ерекшеліктеріне қарай (фольга, картон, көбікпласт) арнайы қарастырылған қоқыс қабылдағыштарға тастаңыз. Кез келген электр құрылғысын қоқысқа тастамас бұрын, бұл құрылғыны басқалар пайдаланбауы үшін оның кабелін кесіп тастаңыз.



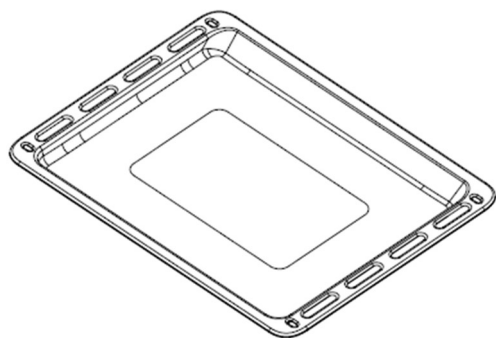
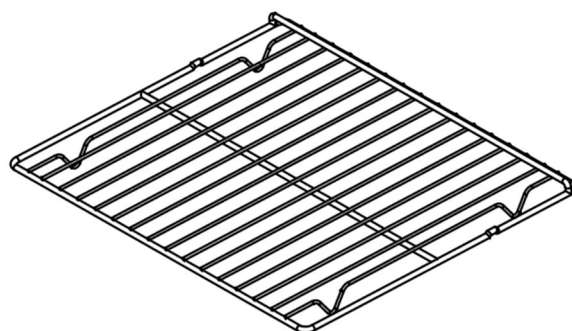
# АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

## СЫРТҚЫ КӨРІНІС ЖӘНЕ АКСЕССУАРЛАР



### ГРИЛЬ

тағамды грильде пісіру үшін қолданылады және ыдыс-аяқ пен пісіру табақтарын қою үшін де пайдаланылуы мүмкін.



### ПІСІРУ ТАБАҒЫ

Пісіруге арналған.

- Пештің керек-жарақтары үлгіге байланысты өзгеруі мүмкін. Сатушымен тексеріңіз.

# АСПАПТЫ ОРНАТУ

---

## ОРНАТУҒА БАЙЛАНЫСТЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- Бұл аспапты тамақ дайындаудан басқа мақсатта пайдалануға болмайды. Басқа мақсаттарда (мысалы, бөлмені жылыту үшін) пайдалану қауіпті және рұқсат етілмейді.
- Тұмша шкафтың төменгі жағын алюминий фольгамен жаппаңыз.
- Аспапты жылжыту, тазалау немесе техникалық қызмет көрсету кезінде, айырды розеткадан суырыңыз.
- Айырды розеткадан шығару үшін ешқашан жіпті тартпаңыз.
- Қолдарыңыз немесе аяқтарыңыз дымқыл немесе ылғалды болса, құралға ешқашан қол тигізбеңіз.
- Егер абайсызда тұмша шкафтың есігі ілгектен шығып кетсе, ол сіздің қолыңызға зақым келтіруі мүмкін.
- Егер тұмша шкаф бұзылса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны өшіріп, айырды розеткадан суырыңыз.
- Кез келген жөндеу мен техникалық қызмет көрсетуді құзыретті сервистік ұйымдар жүргізуі тиіс. Жөндеу кезінде тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер қолданылуы тиіс.
- Жоғарыда көрсетілген шарттардың кез келгенін бұзған кезде, Сіздің тұмша шкафыңыз бұзылуы мүмкін.
- Өндіруші аспапты орынсыз, дұрыс емес немесе рұқсат етілмеген пайдалану, сондай-ақ осы ескертулерді бұзу нәтижесінде адамға, жануарларға және қоршаған заттарға келтірілуі мүмкін зиян үшін жауапты болмайды.
- Өндіруші тұмша шкафты қауіпті және тиісінше пайдаланбау салдарынан туындауы мүмкін зақымдар үшін жауап бермейді.

## ОРНАТУ ЕСКЕРТУЛЕРІ

**Орнатуды нұсқаулыққа сәйкес құзыретті шебер жүргізуі керек. Өндіруші аспапты дұрыс орнатпау салдарынан адамға, жануарларға және қоршаған заттарға келтірілуі мүмкін зиян үшін жауап бермейді.**

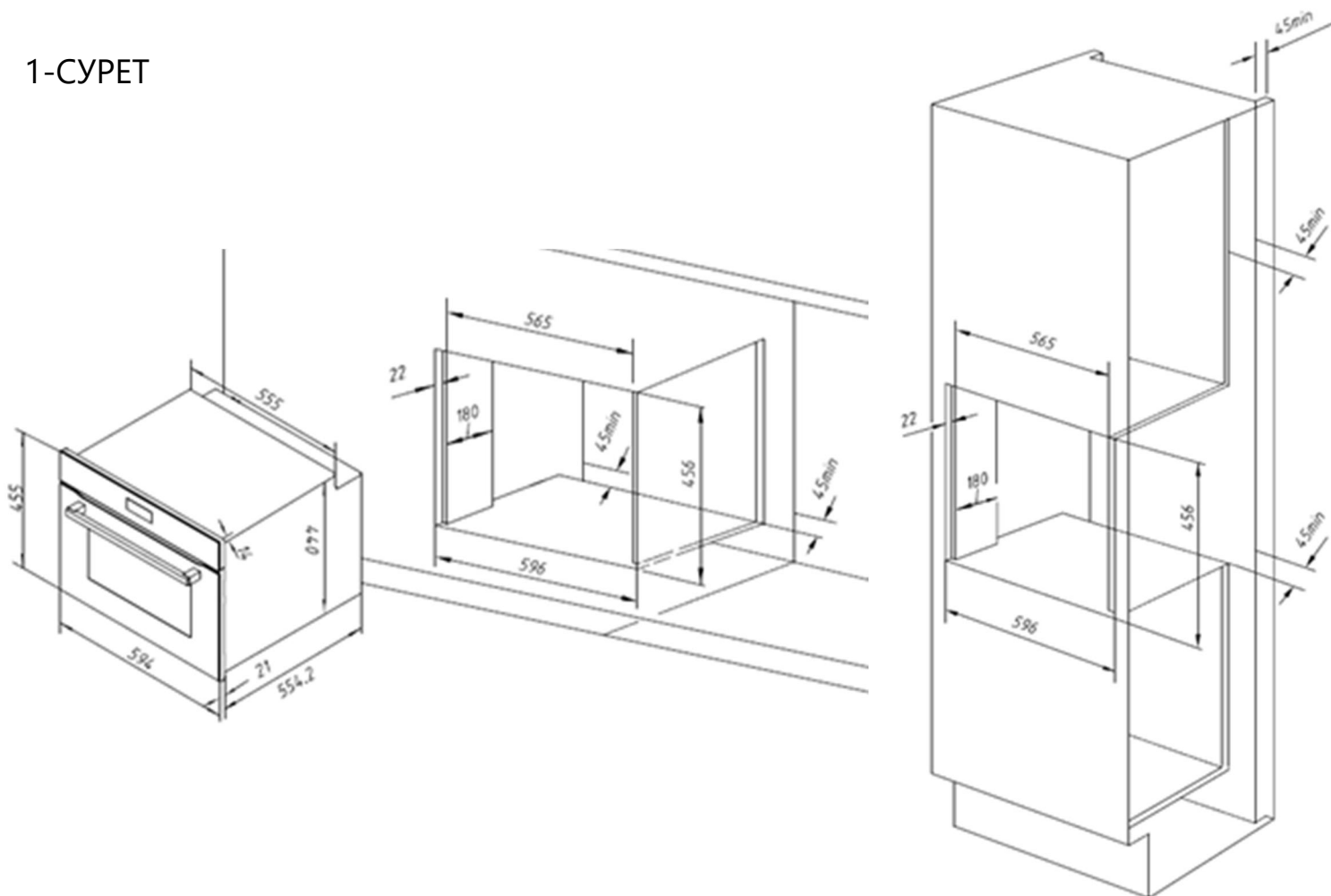
- Кіріктірілген тұмша шкафтың қалыпты жұмыс істеуі үшін, ол орнатылатын қуыстың немесе ас үй тумбасының өлшемдері, сондай-ақ жоғары температураға төзімді болуы керек материалды таңдау дұрыс болуы керек. 1-суретте және 2-суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес орнатуды орындаңыз.

# АСПАПТЫ ОРНАТУ

- Тұмша шкаф орнатылатын жиһаздың қабырғалары ыстыққа төзімді болуы керек. Әсіресе, бүйір қабырғалары қаптамасы бар ағаштан жасалса, қаптама 90-100°C дейінгі температураның әсеріне төзімді болуы керек. Мұндай температураға төзімді емес пластик немесе жабысқақ қаптама деформациялануы мүмкін.
- Қауіпсіздік мақсатында, тұмша шкафтың электр бөлшектеріне тікелей жанасуына жол бермеу керек.
- Оқшаулау мен қорғауды қамтамасыз ететін бөлшектер оларды қандай да бір құралмен алып тастауға болмайтындай етіп бекітілуі керек.
- Ауаның үлкен циркуляциясын қамтамасыз ету үшін монтажды 1-суретте және 2-суретте көрсетілгендей орындау керек.
- Тұмша шкафты орналастырғанда оның астына тұмша шкафтың салмағын көтеретін тұғырық қою керек.
- Тұмша шкафты орнатудан бұрын, тұмша шкафты орнататын орынды дайындаңыз, электр сымдарын ұйымдастырыңыз.
- Аспапты тоңазытқышқа жақын орнату ұсынылмайды.

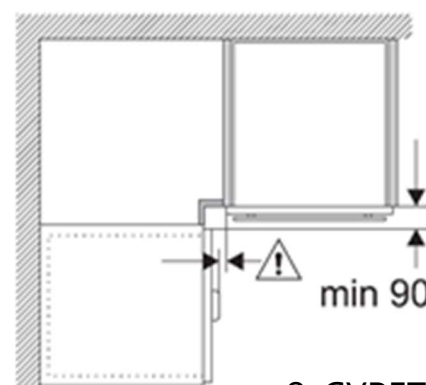
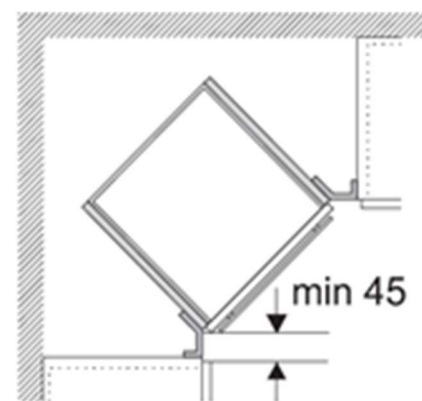
ОРНАТУ СХЕМАСЫ (өлшемдері миллиметрмен көрсетілген)

1-СУРЕТ



# АСПАПТЫ ОРНАТУ

**ТҰМША ШКАФТЫ КІРІКТІРУ.** Шкафты орнатуға арналған орын алдын ала дайындалуы және деформацияланбай және/немесе беттерінде ақаулар пайда болмай, 90-100°C дейінгі жоғары температураға төзімді болуы тиіс. Бұл жерде тұмша шкафтың компоненттерін еркін қосуға арналған кеңістіктер қарастырылуы керек. Барлық асүй тұрмыстық аспаптары қолданыстағы стандарттарға сәйкес отқа төзімді материалдармен қорғалуы керек. Орнатылған тұмша шкафтың тоңазытқыштың жанында орнатылмауы өте жақсы, кері жағдайда құрылғының өнімділігі ыстық ауа айналымымен нашар байланысты болуы мүмкін. Құрылғы қабырғалық розеткадан жеткілікті қашықтықта болуы керек. Желілік кабельді ыстық беттерге жақын қоймаңыз. Оның тұмша шкафта қысылған күйінде қалдырмаңыз.



2-СУРЕТ

## ПІСІРУ ПАНЕЛІНІҢ АСТЫНА ОРНАТУ ЖӨНІНДЕГІ ТАЛАПТАР

Аспапты пісіру тақтасының астына орнату кезінде үстел бетінің қалыңдығына қойылатын талаптарды (күшейту элементін қоса) ескеру қажет.

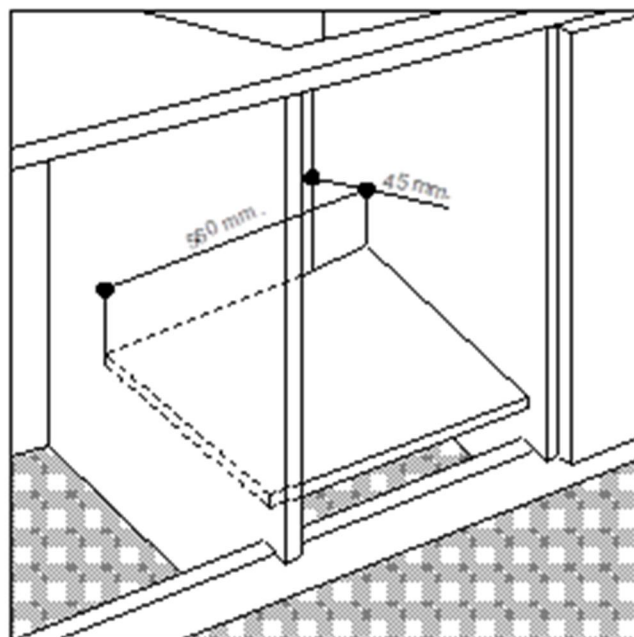
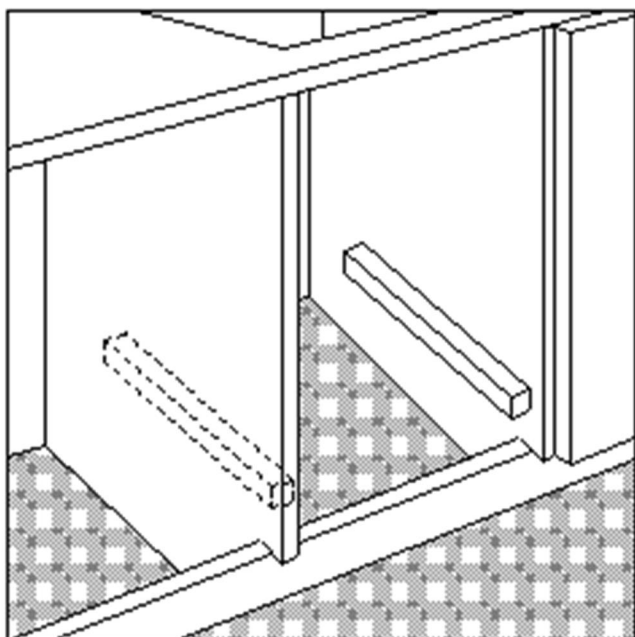
Пісіру панелінің типі	Үстел тақтаңының минималды қалыңдығы	
	жүкқұжат	беттеу
Индукциялық пісіру панелі	37 мм	38 мм
Бүкіл ауданы бойынша қыздырылатын индукциялық пісіру панелі	47 мм	48 мм
Газ пісіру панелі	30 мм	38 мм
Электр пісіру панелі	27 мм	30 мм

Кіріктіру тереңдігін Пісіру панелінің габариттік сызбасынан қараңыз



# АСПАПТЫ ОРНАТУ

- Пешті үстел үстіндегі ас үй бағанына немесе үстел астындағы қуысқа орнатуға болады.
- Құрылғыны қуысқа екі рельске орналастыру ұсынылады. Тегіс тірекке қойылған кезде, қуыстың артқы жағында кемінде 560 x 45 мм желдеткіш тесік болуы керек.
- Орнату үшін құрылғыны дайындалған қуысқа салып, туралаңыз.
- Пештің есігін ашып, құрылғыны төрт бұранданы пайдаланып, периметрі бойынша тесіктерге бұрап бекітіңіз.



## ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛУ

- Пешті қуат көзіне немесе екі полюсті қосқышқа қосу үшін пайдаланылатын розеткаға оңай қол жеткізуге болатындай етіп пешті орналастырыңыз.
- Пештің электр сымның ыстық беттерге тиюіне немесе пеш есігінде қысылып қалуына жол бермеңіз. Пештің үстіндегі үстелге кіріктірілген плита орнатылған кезде, қауіпсіздік мақсатында және қажет болған жағдайда пешті алып тастауды жеңілдету үшін, плита мен пештің электр сымдарын бөлек өткізу керек.
- Егер электр кабелі зақымдалған болса, жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Білікті қызмет көрсету маманы пешті іске қосу үшін қажетті кернеуге төтеп бере алатын, пластик оқшаулағышы бар және дәл сондай өлшемдегі кабельді орнатуы керек.

# АСПАПТЫ ОРНАТУ

- Құрылғыны электр желісіне білікті маман қосуы керек.
- Пеш айнымалы токпен пайдалануға арналған үш істікті қуат сымымен жабдықталған. Құрылғының жерге қосу сымы сары және жасыл түстерге боялған.
- Жерге қосу сымы қосқышпен үзілмеуі керек.
- Кернеу реттегіштерін, ұзартқыш сымдарды немесе көп ашалы розеткаларды пайдалану ұсынылмайды.

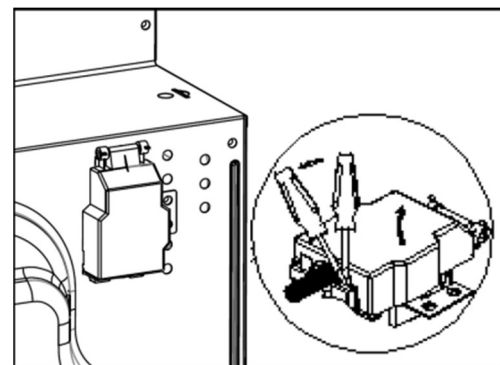
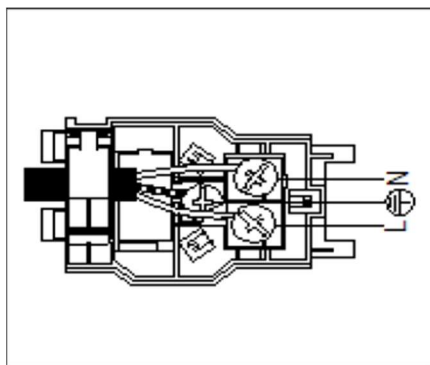
Құрылғыны қуат көзіне қосу үшін:

1. Бұрағышты пайдаланып, терминал қорабы қақпағының бүйірлік қойындыларындағы бұранданы бұрап алыңыз да, қақпақты ашыңыз.
2. Сым қысқыш бұрандасын және үш L - N –  $\perp$  байланыс бұрандасын алыңыз
3. Келесі түс схемасын пайдаланып, сымдарды бұранда бастарының астына бекітіңіз :

Көк (N)

Қоңыр (L)

Сары-жасыл  $\perp$



- Қуат кабелін қысқышпен бекітіп, терминал тақтасының қақпағын жабыңыз.
- Айнымалы ток қуат көзінің параметрлері: 220-240 В~, 50 Гц, 16 А сақтандырғыш немесе автоматты ажыратқыш кемінде.

# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

---

## ПЕШТИҢ ДҰРЫС ЖҰМЫСЫ

- Жылу шығынын болдырмау үшін есікті тек қажет болған жағдайда ғана ашу керек.
- Жылу берілуін болдырмау үшін тығыздағыштар мен тығыздағыштарды таза ұстау керек, әйтпесе зақымдалуы мүмкін.
- Егер пеш ұзақ уақыт пайдаланылмаса, оны қуат көзінен ажырату керек.
- Тағамның ылғалдылығынан туындайтын конденсацияны азайту үшін, пешті бірінші рет қолданар алдында немесе ішіне тағам салмас бұрын әрқашан қыздырыңыз. Дегенмен, есіктің әйнегіндегі немесе пеш қабырғаларындағы конденсация пештің жұмысына әсер етпейді және пісіру кезінде ылғал буланып кетеді.

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Пештен барлық ішкі қаптама мен керек-жарақтарды алыңыз. Ішкі беттерін дымқыл шүберекпен мұқият сүртіп, құрғатыңыз. Абразивті тазартқыштарды немесе губкаларды пайдаланбаңыз

## АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

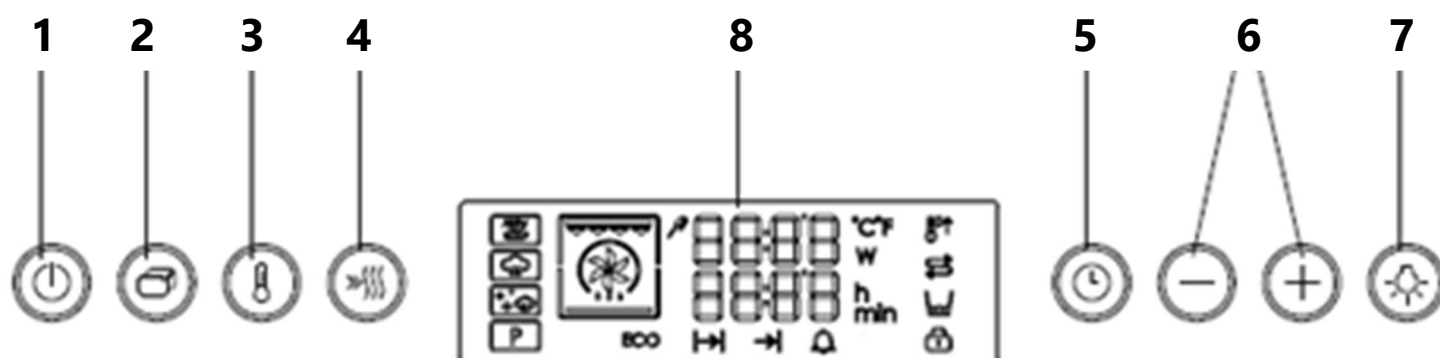
Құрылғыдан барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз. Алдын ала қыздыру қатаң түрде көрсетілген уақыт ішінде жүргізілуі керек.

1. Пештің температурасын 250°C-қа қойыңыз.
2. Функцияны таңдау түймесін «Конвекциямен төменгі және жоғарғы қыздыру» режиміне орнатыңыз (төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері + желдеткіш).
3. Таймерді 30 минутқа қойып, пешті автоматты түрде өшкенше іске қосыңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін терезені ашыңыз. Бұл пеште оқшаулағыш пен қыздыру элементтерінен шығатын иістер мен түтіннің біраз уақыт пайда болуына әкелуі мүмкін.
4. Бұл әрекетті аяқтағаннан кейін пешті суытыңыз. Содан кейін ішкі беттерін дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.

**МАҢЫЗДЫ!** Пеш есігін ашу үшін тұтқаны әрқашан ортасынан ұстаңыз. Пісіру парақтары немесе гриль сияқты керек-жарақтарды алғаш рет қолданар алдында мұқият жуыңыз және.

# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- 1 Құрылғыны қосу/өшіру.
- 2 Функцияны таңдау мәзіріне өтіңіз.
- 3 Пісіру температурасын орнатуға өтіңіз.
- 4 Жылдам қыздыру функциясын қосу.
- 5 Пісіру уақытын орнатуға өтіңіз.
- 6 Ауыстыру функциялары, температура мен уақыт мәндерін төмендету/жоғарлату.
- 7 Артқы жарықты қосыңыз/өшіріңіз.
- 8 Дисплей (таңдалған функцияларды, температура мәндерін, уақытты, қате кодтарын көрсету).

## ДИСПЛЕЙ

**8888°C/F** Температура мәндерін көрсету.

**88:88h<sub>min</sub>** Уақыт мәндерін көрсету.

**|→|** Орнатылған пісіру уақытының индикаторы.




**→|** Орнатылған пісіру уақытының индикаторы.

**🔔** Орнатылған дабылдың индикаторы.

**🔒** Басқару панелінің құлыптау индикаторы.

# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ







## УАҚЫТ МӘНДЕРІН ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш қосқан кезде дисплейде "0:" көрсетіледі. Ағымдағы уақытты орнату қажет. Сағатты арттыру немесе азайту үшін "+" немесе "-" түймелерін басыңыз. Сағатты орнатқаннан кейін минутты орнату үшін  түймесін басыңыз. Минутты арттыру немесе азайту үшін "+" немесе "-" түймесін басыңыз. Уақытты растау және орнатудан шығу үшін 5 секунд күтіңіз немесе  түймесін басып тұрыңыз. Басқа уақытты орнату үшін орнату режиміне кіру үшін  түймесін 3 секунд ұстап тұрыңыз. Параметр диапазоны: 0:00-ден 23:59-ға дейін.

## ФУНКЦИЯЛАР (ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ)

БЕЛГІ	СИПАТТАМА
	ТӨМЕНГІ ЖӘНЕ ЖОҒАРҒЫ (ДӘСТҮРЛІ) ҚЫЗДЫРУ Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері жұмыс істеп тұр.
	КОНВЕКЦИЯМЕН ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРУ Төменгі қыздыру элементі мен желдеткіш жұмыс істеп тұр.
	КОНВЕКЦИЯМЕН ДӘСТҮРЛІ ЖЫЛЫТУ Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткіш жұмыс істеп тұр.
	ПИЦЦА РЕЖИМІ Пештің артқы қабырғасындағы төменгі қыздыру элементі, желдеткіш және сақиналы қыздыру элементі белсенді. Жоғарғы қуаты мен пешті тез қыздыруының арқасында бұл режим пицца пісіруге өте ыңғайлы.
	ЖАҚСАРТЫЛҒАН КОНВЕКЦИЯМЕН ДӘСТҮРЛІ ҚЫЗДЫРУ Ішкі камераның артқы қабырғасындағы төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері, желдеткіш және сақиналы қыздыру элементі жұмыс істеп тұр.
	КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ Ішкі камераның артқы қабырғасындағы желдеткіш және сақиналы қыздыру элементі жұмыс істеп тұр.

# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ







БЕЛГІ	СИПАТТАМА
	<b>ГРИЛЬ</b> Ішкі камераның жоғарғы бөлігіндегі гриль қыздыру элементі жұмыс істеп тұр.
	<b>ҮЛКЕН ГРИЛЬ</b> Ішкі камераның жоғарғы бөлігіндегі үстіңгі қыздыру элементі және гриль қыздыру элементі жұмыс істеп тұр.
	<b>КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ГРИЛЬ</b> Пеш қуысының жоғарғы бөлігіндегі желдеткіш, үстіңгі қыздыру элементі және гриль қыздыру элементі жұмыс істеп тұр.
	<b>ТУРБО ГРИЛЬ</b> Ішкі камераның артқы қабырғасындағы гриль қыздыру элементі, желдеткіш және сақиналы қыздыру элементі жұмыс істеп тұр.
 ECO	<b>ҮНЕМДІ КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМІ</b> Ішкі камераның артқы қабырғасындағы желдеткіш және сақиналы қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимде құрылғы ішкі камерада сақталған жылуды пайдалану арқылы аз энергия тұтынады.
	<b>ЖІБІТУ</b> Желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны ішкі бөлікке айналдырады. Бұл режим барлық тағамдарды, әсіресе қыздыруды қажет етпейтін тағамдарды ерітуге арналған. Етті немесе балықты еріту кезінде желдеткішті төмен температурада (80°C) пайдаланып, төменгі қыздыру режимін пайдалану арқылы процесті жылдамдатуға болады.
	<b>БУМЕН ТАЗАЛАУ</b> Құрылғыны жақсырақ тазалауға арналған арнайы режим. Осы нұсқаулықтың "Күтім және техникалық қызмет көрсету" бөлімін қараңыз.

## ІШКІ ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Пештің ішінде шам бар. Бұл шам пісіру процесін жақсы бақылауға мүмкіндік береді.



# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

## ПЕШТИ ПАЙДАЛАНУ

1. Құрылғыны қосу/өшіру түймесін басу арқылы қосыңыз. Тағамды ішкі камераға салыңыз (рецептке байланысты алдын ала қыздырылған немесе қыздырылған).
2. Қажетті функцияны (қыздыру режимін) таңдау үшін «+» немесе «-» басыңыз. Функцияны таңдау мәзіріне кіру үшін  түймесін басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. «+» және «-» түймелерін пайдаланып функцияны (қыздыру режимін) таңдаңыз..
3. Температураны таңдау мәзіріне кіру үшін  түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Пісіру температурасын «+» және «-» түймелерін пайдаланып орнатыңыз. Пісіру кезінде температураны реттеуге болады..
4. Дисплейде  $\rightarrow|$  пайда болғанша  түймесін қайта-қайта басыңыз. Пісіру уақытын «+» және «-» түймелерін пайдаланып орнатыңыз. Таңдауыңызды растау үшін 3 секунд күтіңіз немесе  түймесін басыңыз. Құрылғы орнатылған температура мен уақытта пісіре бастайды.
5. Пісіру ұзақтығын орнатудың орнына, пісірудің аяқталу уақытын орнатуға болады. Ол үшін дисплейде  $| \rightarrow$  пайда болғанша  түймесін қайта-қайта басыңыз. Пісірудің аяқталу уақытын «+» және «-» түймелерін пайдаланып орнатыңыз. Таңдауыңызды растау үшін 3 секунд күтіңіз немесе  түймесін басыңыз. Құрылғы орнатылған температура мен уақытта пісіре бастайды.
6. Пеш пісіріп болғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі.

### Кешіктіріп бастау

Қажет болса, пісіру уақытын және аяқталу уақытын орнатуға болады, сонда пеш кешіктірілген іске қосумен автоматты түрде іске қосылады.




Кешіктіріп бастауды орнату үшін алдымен жоғарыда сипатталғандай пісіру уақытын  $\rightarrow|$  етіп орнатыңыз. Содан кейін дисплейде  $| \rightarrow$  көрсетілгенше  түймесін басыңыз. Пісірудің аяқталу уақытын орнатыңыз. Параметрді  түймесін басу арқылы растаңыз. Құрылғы орнатылған функцияны автоматты түрде іске қосып, орнатылған уақытқа дейін пісіруді аяқтайды.

# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

---




## Оятқыш сағат функциясы

Бұл функция дыбыстық дабылмен кері санақты орнатуға мүмкіндік береді.

1. Дисплейде  пайда болғанша  түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Кері санақ уақытын «+» немесе «-» түймелерін пайдаланып орнатыңыз.
3. Таңдауыңызды растау үшін  түймесін басыңыз. Кері санақ басталады және таймер аяқталған кезде дыбыстық сигнал беріледі.

## Басқару панелінің құлыпы

Басқару панелін құлыптау құрылғының жұмысына қажетсіз кедергілердің алдын алады (мысалы, кішкентай балалардың кедергі келтіруі).

Құлыпты іске қосу үшін  және  түймелерін бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Дисплейде  индикаторы пайда болады және басқару панелі құлыпталады.

Құлып ашу үшін түймелерді қайтадан басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз.

## Жылдам қыздыру

Бұл функция пештің ішін тез қыздыруға мүмкіндік береді, бұл белгілі бір тағамдарды пісіру үшін қажет болуы мүмкін.

Жылдам қыздыру процесі аяқталғанға дейін тағамды ішіне салмаңыз.

Жылдам қыздыруды қосу үшін алдымен қыздыру режимін таңдап, температураны орнатыңыз. Жылдам қыздыру түймесін басыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі, содан кейін пеш қыза бастайды.

Ішкі камерадағы температура белгіленген мәнге жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі және жылдам қыздыру тоқтайды.

Тағамды ішкі камераға салыңыз. Құрылғы бұрын орнатылған режимде стандартты температура параметрлерімен жұмыс істей береді.

## Жад функциясы

Бұл функция құрылғының жадында ең жиі қолданылатын параметрлерді сақтауға арналған.

Қыздыру режимін таңдаңыз, температура мен пісіру уақытын орнатыңыз. Жылдам қыздыру түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Дыбыстық сигнал беріледі, таңдалған параметрлер құрылғының жадында сақталады.

Құрылғының жадында сақталған параметрлерді таңдау үшін, күту режимінде жылдам қыздыру функциясының түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Түймені қайтадан басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Құрылғы барлық параметрлермен сақталған қыздыру режимін таңдайды.

# АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

## ДАЙЫНДАУ НҰСҚАУЛАРЫ

Пісіру уақыты шамамен берілген және жеке қалауыңызға байланысты өзгеруі мүмкін. Сым торда пісірген кезде, артық майды жинау үшін пісіру парағын әрқашан бірінші торға қойыңыз

Функция	Тағамның мысалы	Салмағы (кг)	Деңгей (төменнен жоғарыға)	Ішкі камераны жылыту (мин)	Температура	Пісіру уақыты (мин)
	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80
	Печенье (қысқа нан)	-	3	15	180	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Қой еті	1	2	10	180	50-60
	Картоп қосылған қуырылған тауық еті	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Қара өрік бәліші	1	2	10	170	40-50
	Бисквит (1 сәре)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (2 сәре)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Толтырылған бәліштер	1.5	3	15	200	25-30
	Кальмар және асшаян шашлықтары	1	4	5	Max	6-8
	Треска филесі	1	4	5	Max	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Max	10-15
	Бұзау етінен жасалған стейк	1	4	5	Max	15-20
	Қабыршақтар	1	4	5	Max	15-20
Гамбургерлер	1	4	5	Max	7-10	
	Мұздатылған тағам					
	Кальмар және асшаян кебабтары	1	4	5	200	6-8
	Треска филесі	1	4	5	200	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	200	10-15
	Бұзау етінен жасалған стейк	1	4	5	200	15-20
	Қабақтар	1	4	5	200	15-20
	Гамбургерлер	1	4	5	200	7-10
	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	3	5	200	55-60
	Кальмар	1.5	3	5	200	30-35
	Жеміс торттары	1	2/3	15	180	40-45
	Жеміс торты	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит торты	0.5	3	15	160	25-30
	Кішкентай торттар	0.6	2-4	15	190	20-25
	Печенье	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Безелер	0.5	1-3-5	15	90	180
	Мұздатылған тағамдар:					
	Пицца	0.5	2	-	200	35
	Тауық етінің кесектері	0.4	2	-	220	15-20
	Дайын тағамдар					
	Қуырылған тауық қанаттары	0.4	2	-	200	20-25
	Жаңа тағамдар					
	Қысқа нан пісірілген печенье	0.3	2	-	200	15-18
Жеміс бәліші	0.6	2	-	180	45	
Ірімшік таяқшалары	0.2	2	-	210	10-12	
	Пицца	0.5	2	15	220	15-20
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	10	220	25-30
	Тауық еті	1	2/3	10	180	60-70
	Алдын ала қуырылған сирлоин стейкі	1	3	5	220	8
	Мұздатылған картоп фриі	1	3	5	220	15
	Құрғақ ысталған тауық таяқшалары/қанаттары	1	3	5	230	15
	Кесек картоп	0.5	3	5	230	14
	Мұздатылған тағам (тауық наггеттері/нанға оранған балық)	1	3	5	230	15

# КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

---

## МЕРЗІМДІ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Пеш қуысының айналасындағы резеңке тығыздағыштың жағдайын үнемі тексеріп отыру қажет. Бұл құрылғының дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз етеді. Егер тығыздағыштың зақымдалғанын байқасаңыз, жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## БЕТТЕРДІ ТАЗАЛАУ

- Құрылғыға техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бастамас бұрын, қуат көзін өшіру ұсынылады.
- Құрылғыны бу тазартқыштармен тазалауға тыйым салынады.
- Пештің есігін тазалау үшін кедір-бұдыр, абразивті материалдарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар беттерді тырнауы немесе зақымдауы немесе әйнекті сындыруы мүмкін.
- Құрамында қышқыл көп жуғыш заттарды (мысалы, қақ кетіргіштерді) пайдаланбаңыз, себебі олар эмаль компоненттерін зақымдауы мүмкін.
- Қыздыру элементтерін өшіріп, пештің ішкі бөліктеріне тимес бұрын немесе тазаламас бұрын олардың суығанын күтіңіз.
- Ылғал губкамен немесе жұмсақ шүберекпен тазалаған кезде, беті ыстық болса, сақтық шараларын қолданыңыз: бу пайда болып, күйікке әкелуі мүмкін.

## МЕТАЛЛ БЕТТЕРІ

Осы беттерге арналған сұйық, абразивті емес тазалағыштарды және жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Тазалағышты дымқыл шүберекке жағып, бетін сүртіңіз. Сумен шайып, бетін құрғатып сүртіңіз. Тазалағышты тікелей бетіне жағуға болмайды. Абразивті тазалағыштарды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз.

Ескертпе: Пеш тазалағыштарын металл беттерге шашпаңыз, себебі бұл зақым келтіруі мүмкін.

## ТОТ ТАТА ТҰТПАЙТЫН БОЛАТТАН ЖАСАЛҒАН БӨЛШЕКТЕРІ БАР АЛДЫҒЫ ПАНЕЛЬ

Жұмсақ тазалау ерітіндісін (сабын) және жұмсақ, сызат түсірмейтін шүберекті пайдаланыңыз. Қатты тазалағыштарды немесе құрамында еріткіштері бар тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Бұл нұсқауларды орындамау алдыңғы панельді зақымдауы мүмкін.

# КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

## БОЯЛҒАН БЕТТЕР МЕН ПЛАСТИК БӨЛШЕКТЕР

Ажыратқыштарды, есік тұтқаларын, стикерлерді және тақтайшаны тазалау үшін абразивті тазалағыштарды немесе құрылғыларды, спирт немесе спирт негізіндегі тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

Бетіне зақым келтірмеу үшін дақтарды дереу жұмсақ шүберекпен және сумен сүртіңіз. Осы бет түріне арналған басқа тазалау құралдарын пайдалануға болады, бірақ өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

Пеш қуысының айналасындағы резеңке тығыздағышты үнемі тексеріп отыру керек. Бұл құрылғының дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз етеді. Егер тығыздағыштың зақымдалғанын байқасаңыз, жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Күйіп қалған және қиын дақтар үшін кәдімгі пеш тазалағыштарын пайдаланыңыз. Содан кейін, қалған тазартқыш затты кетіру үшін пеш қуысын сумен мұқият шайыңыз.
- Қатты тазалағыштар, қатты губкалар және қырғыштар, тот кетіргіштер, дақ кетіргіштер және абразивтер сияқты қатты тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пісіру табақтарын, торларды және осыған ұқсас керек-жарақтарды ыстық сумен және жуғыш затпен жуыңыз.
- Жұмыс камерасы, есіктің ішкі жағы және пісіру табақшалары тегіс және берік беті бар арнайы эмальмен жабылған. Бұл арнайы қабат қалыпты бөлме температурасында да оңай тазалауға мүмкіндік береді.

## БУМЕН ТАЗАЛАУ



Бұл функция іштен тамақ қалдықтарын кетіруге көмектеседі. Бұл тек жеңіл дақтарға ғана тиімді. Бұл функцияны іші салқындаған кезде пісіргеннен кейін пайдалануға болады. Тазалау үшін :

1. Ішкі камерадан бағыттағыштарды қоса алғанда, барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
2. Судан (85%), ақ сірке суынан (10%) және ыдыс жуғыш заттан (5%) ерітінді жасап, есікке, ішкі жағына және артқы жағына шашыратыңыз.
3. Камераның түбіндегі құдыққа 40 мл су құйыңыз. Есікті жабыңыз. «Очистка с помощью пара» функциясын және температураны 130°C-қа орнатыңыз. Функцияны іске қосыңыз
4. 18 минуттан кейін құрылғыны өшіріңіз. Ішкі бөлігі қауіпсіз температураға дейін суығанша күтіңіз де, беттерін шүберекпен сүртіңіз.

# КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

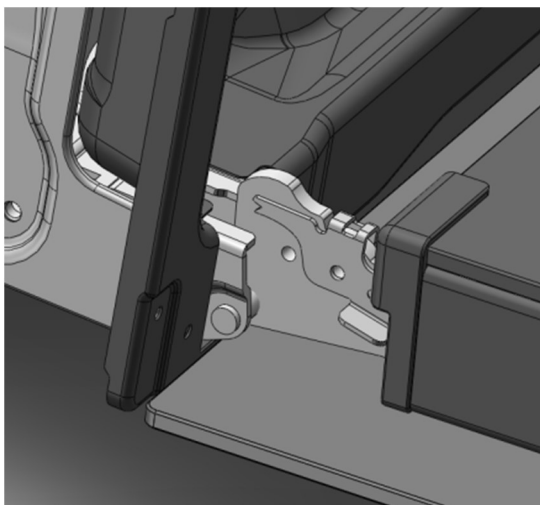
## ПЕШТИҢ ЕСІГІН АЛУ

Пешті мұқият тазалау үшін есікті алып тастауға болады. Ол үшін :

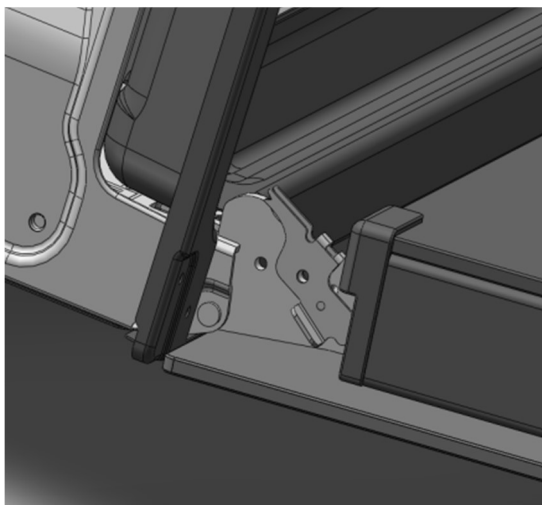
1. Есікті толығымен ашыңыз.
2. Екі топсада орналасқан кішкентай тұтқаларды көтеріп, бұраңыз.
3. Есікті екі жағынан да ұстап, баяу жабыңыз, бірақ толық емес.
4. Есікті өзіңізге қарай тартып, ойықтардан шығарыңыз.

Есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз

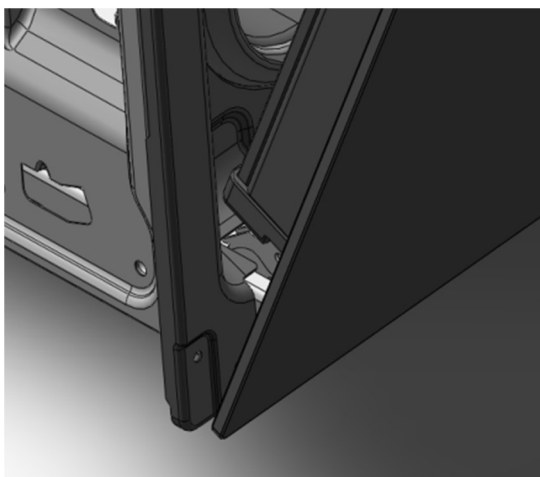
1



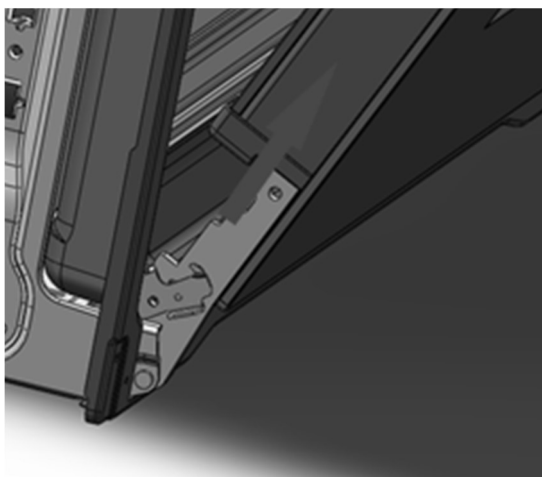
2



3



4



# КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

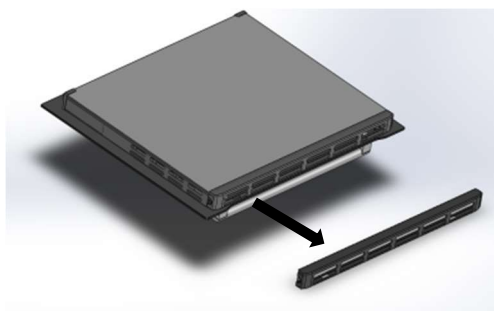
## ПЕШ ЕСІГІНІҢ ӘЙНЕСІН АЛУ

Пеш есігінің әйнегін тазалау үшін оны алып тастауға болады. Ол үшін есікті алып тастағаннан кейін :

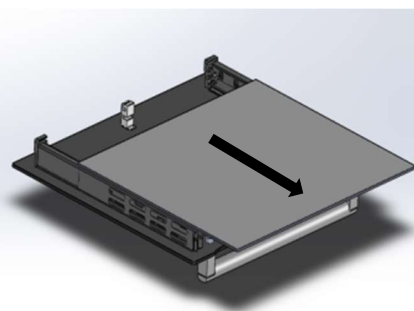
1. Есіктің артқы жағының жоғарғы жағындағы бекіткіштерді бұрап алыңыз да, жоғарғы панельді алыңыз.
2. Шыныны ойықтардан шығарыңыз.
3. Әйнекті тазалағаннан кейін, оны кептіріп, қайта орнатыңыз.

Әйнекті тазалағаннан кейін оны кептіріңіз. Қолданар алдында, барлық әйнек пен есіктің біркелкі орнатылғанына және барлық бекіткіштердің мықтап тартылғанына көз жеткізіп, қайта орнатыңыз.

1



2

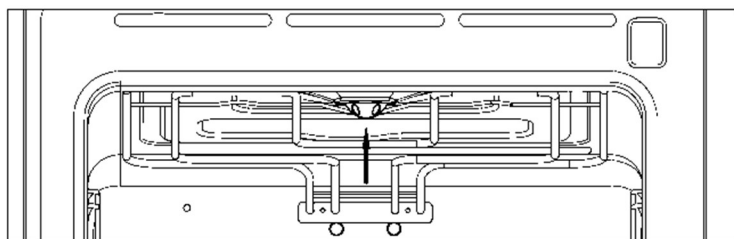


## АРТҚЫ ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Электр шамы тұтынылатын зат болып табылады және кепілдікке кірмейді! Оны ауыстырмас бұрын, пісіру табақтарын, сөрені және бағыттауыштарды пештен алыңыз.

1. Электр тогы соғу қаупі бар! Құрылғыны розеткадан суырыңыз. Оның толығымен өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Шамның қорғаныш шыны қақпағын солға бұрап алыңыз.
3. Шамды ұқсас кластағы басқа шаммен ауыстырыңыз.
4. Шыны қалпақшаны қайтадан бұрап бекітіңіз.
5. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

**Шам: G9, 220-240 В~, 50 Гц, 25 Вт. 300°C температураға төтеп беруі керек**



# КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ

Егер басқа қателіктер орын алса немесе пешіңіз дұрыс жұмыс істемесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Төменде пештің ең көп таралған мәселелері келтірілген

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕР
Құрылғы жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"><li>Пеш қуат көзіне қосылмаған.</li><li>Пісіру функциясы таңдалмаған немесе пісіру температурасы орнатылмаған.</li><li>Пісіру уақыты орнатылмаған.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Пештің электр желісіне қосылғанына көз жеткізіңіз.</li><li>Пісіру функциясының таңдалғанын және температураның орнатылғанын тексеріңіз.</li><li>Пісіру уақытын орнатыңыз.</li></ul>
Гриль жұмыс істемейді.	<ul style="list-style-type: none"><li>Дұрыс емес пісіру функциясы таңдалған.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Дұрыс пісіру функциясын таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.</li></ul>
Пештің шамы жанбайды.	<ul style="list-style-type: none"><li>Шам жанып кеткен немесе зақымдалған.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Осы нұсқаулықтың тиісті бөлімінде сипатталған процедураны орындап, артқы жарық шамын ауыстырыңыз.</li></ul>

## ҚАТЕ КОДТАРЫ

ДИСПЛЕЙДЕГІ КОД	СЕБЕПТЕРІ
<b>HE1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Температура сенсорының ақаулығы.</li><li>Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li></ul>
<b>HE2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Температура сенсорының ақаулығы.</li><li>Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li></ul>

# КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

## ТАСЫМАЛДАУ

- Түпнұсқа қаптаманы сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны түпнұсқа қаптамада тасымалдаңыз. Қаптамада бар тасымалдау белгілерінің талаптарын сақтаңыз.
- Тасымалдау және сақтау кезінде құрылғыға аспаптың зақымдануына және қаптаманың тұтастығының бұзылуына әкелуі мүмкін механикалық әсер етуге тыйым салынады. Оның үстіне ауыр заттарды қоймаңыз. Тасымалдау кезінде аспапты еденге параллель ұстаңыз немесе қойыңыз (жоғарғы жағы жоғары).
- Құрылғының қаптамасын су мен басқа сұйықтықтардан сақтау керек.

## КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қаптама экологиялық таза материалдардан жасалған, оларды қоршаған ортаға зиян келтірмей қайта өңдеуге, арнайы қалдықтарды сақтау полигондарына жинауға және кәдеге жаратуға болады.

Қаптау материалдарының тиісті таңбалауы бар. Бұйымдағы немесе оның қаптамасындағы таңба оның тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратылмайтынын көрсетеді. Бұйымды кейіннен кәдеге жарату үшін тиісті электрондық және электр жабдықтарын қабылдау пунктіне тапсыру керек.

Өнімді кәдеге жарату ережелерін сақтай отырып, сіз осындай қалдықтарды дұрыс пайдаланбау салдарынан қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына келтірілетін зиянды болдырмауға көмектесесіз. Өнімді кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды шығару және кәдеге жарату қызметіне немесе өнім сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.



# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ / КҮТІМ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ САТУДАН КЕЙІНГІ СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

### **Просим вас придерживаться следующих мер:**

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в сервисные центры по адресам, указанным в гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен в комплект вместе с инструкцией по эксплуатации.

### **Сізден келесі шараларды сақтауды сұраймыз:**

1. Тауарды сатып алғанда, сатушыдан кепілдік талонына өз белгісін қоюды талап етіңіз.
2. Бұйымды пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес пайдаланыңыз.
3. Егер сізде өнімге қатысты сұрақтар туындаса, сіз кепілдік талонында көрсетілген мекенжайлар бойынша қызмет көрсету пункттеріне хабарласа аласыз.
4. Сервистік жұмыстар аяқталғаннан кейін сервистік маманнан кепілдік талонына белгі қоюын талап етуді ұмытпаңыз.
5. Бұйымның ресми қызмет мерзімі 10 жыл құрайды. Сенімділігі мен жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет мерзімі ресми мерзімнен айтарлықтай жоғары болуы мүмкін.
6. Кепілдік мерзімі пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен бірге берілген кепілдік талонында көрсетілген.

Соответствует требованиям / Келесі талаптарға сай келеді:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» / КО ТР 004/2011 «Төменгі вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы»;
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» / КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі»;
- ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» / ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехникалық және радиоэлектроникалық бұйымдардағы қауіпті заттарды пайдалануды шектеу туралы».

**Срок службы / Тауардың қызмет ету мерзімі - 10 лет/жыл.**

**Гарантийный срок / Кепілдік мерзімі - 36 месяцев/ай.**



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу.

Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте: [www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

Техникалық қызмет көрсету, аксессуарларды сатып алуға қатысты барлық сұрақтар бойынша, сондай-ақ MAUNFELD техникасына аймақтық сервистік қызмет көрсетуге байланысты мәселелер бойынша ең жақын уәкілетті сервистік қызметке жүгінуіңізді сұраймыз. Біздің мамандар сізге ең қысқа мерзімде көмектеседі. Сервистік орталықтардың тізімін сайттан қараңыз:

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru) / [maunfeld.kz](http://maunfeld.kz)

**МЕНЯЕМ  
ЖИЗНЬ  
ВОКРУГ**



Больше информации на сайте

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.

Өндіруші сатып алушыға алдын ала хабарламай бұйымның конструкциясына және жиынтықталымына, сондай-ақ пайдалану нұсқаулығына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.



**MAUNFELD**