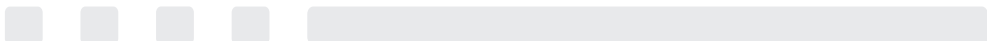


GB-RF-KZ

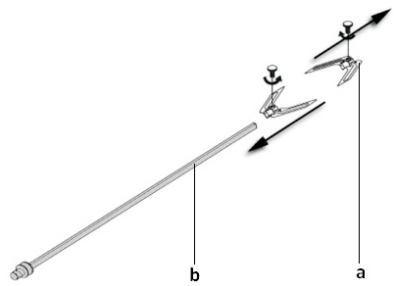
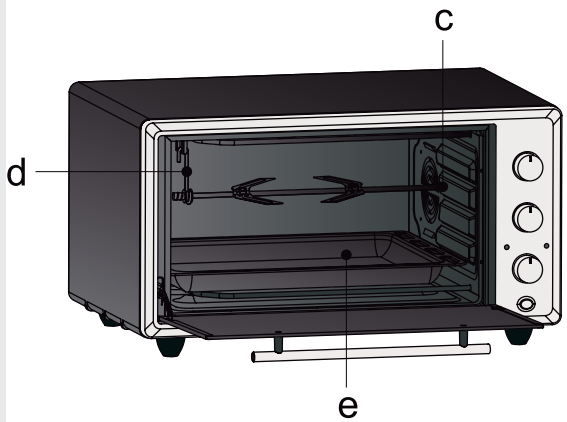
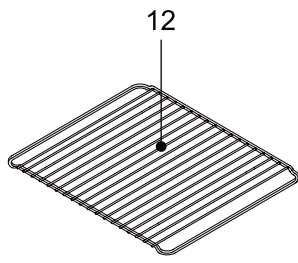
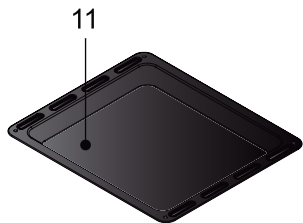
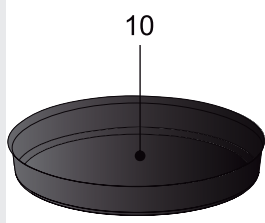
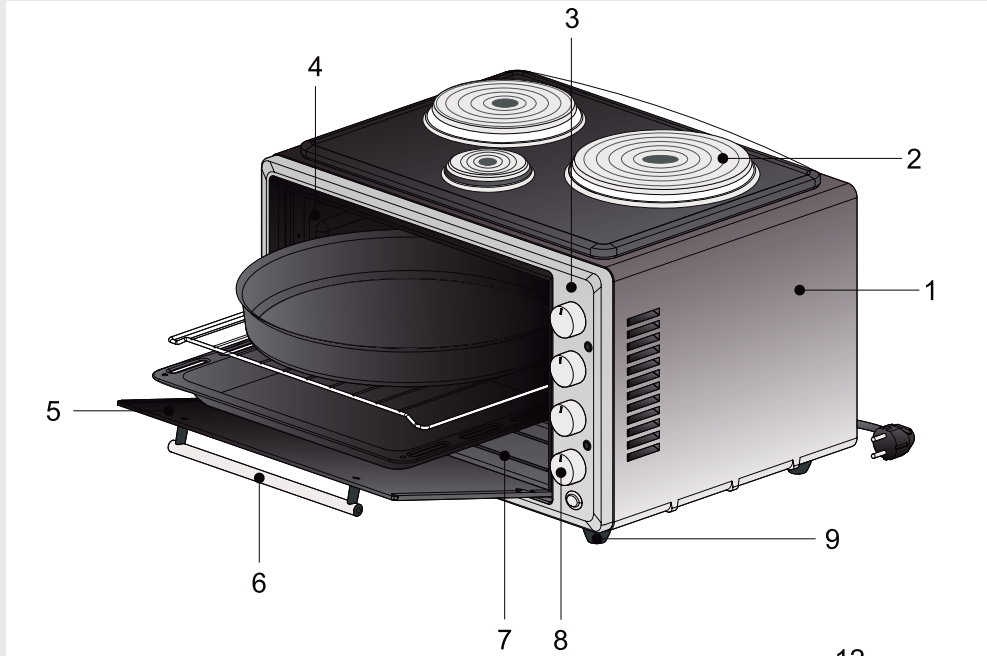
GB ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL

RF РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МИНИ ПЕЧИ

KZ ЭЛЕКТР МІДІ ПЕШ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

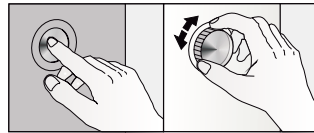
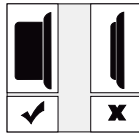


GB	ELECTRIC OVEN USER'S MANUAL.....	4
RF	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МИНИ ПЕЧИ	7
KZ	ЭЛЕКТР МІДІ ПЕШ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ.....	14



WARNINGS

- ⚠ Pay attention to minimum health and safety requirements.
- ⚠ If the current rate of the fuse in your installation is less than 16 Amp, make a qualified electrician fit a 16 Amp fuse.
- ⚠ Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- ⚠ Usage of your appliance creates moisture and heat in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly.
- ⚠ Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised.
- ⚠ When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
- ⚠ Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
- ⚠ Use your oven production for cooking purpose. Please do not use except for purpose.
- ⚠ The pop-up knobs absolutely must be run push-off mode as following pictures for which models have pop-up knob.



IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

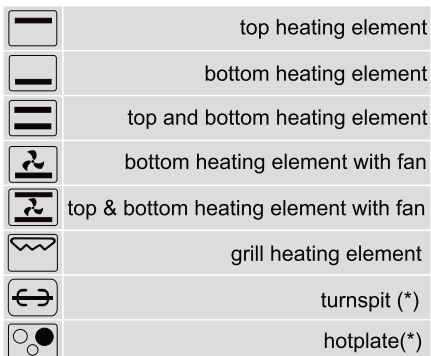
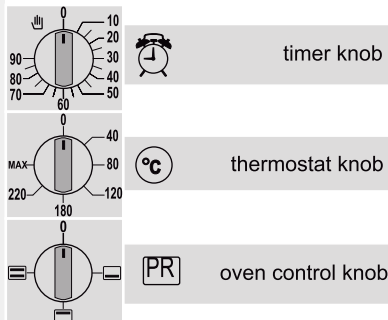
- ✓ Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
 - ✓ Please check the electric network.
 - ✓ Please check the fuse.
 - ✓ Please check power supply cord for any damage problems.
- If you can not solve the problem, please apply manufacturer supplier services agent.

ELECTRICAL CONNECTION & SECURITY

- Your oven is adjusted in compliance with 230-240 Volt AC, 50 Hz (for SA will be 220-240V,60 Hz), electrical supply, and requires a 16 Amp (for England 13 Amp) fuse. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorised service.
- Isolation switches for the oven must be accessible to the end user with the oven in place.
- Should you need to replace the 16 Amp plug top (for England 13 Amp), please ensure you rewire the plug as follows; - **Brown** wire to the **Live** terminal
 - Blue wire to the Neutral terminal
 - Yellow & Green wire to Earth
- Electrical connection of the oven should only be made using sockets with Earth system installed (for England B.S. Approved sockets with Earth system), and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system.
- If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
- Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
- The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
- Please operate your oven in dry atmosphere.

DESCRIPTION OF OVEN AND COMMAND PANEL (page 3)

1- Oven body	7- Heating elements	a- Swords
2- Hotplate (36 lt. option)	8- Command knobs	b- Spit
3- Command panel	9- Oven legs	c- Motor slot
4- Cavity	10- Circular tray	d- Hook
5- Glass lid of oven	11- Oven tray	e- Place the oven tray onto the bottom heating element.
6- Handle	12- Wire grid	



TIMER KNOB: Turn the timer knob to right direction to set for requested level. At the end of the time period which has been set, there will be a warning sound. The electric would cut off automatically and also the cooker would turn off automatically. In order to turn off the cooker set the timer knob to zero point or set the oven knob to zero point. It helps setting the period of cooking time as requested.

THERMOSTAT KNOB: It can supply oven center temperature between 50-250 °C

TECHNICAL FEATURES

Specifications	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Outer width	480 mm	520 mm	590 mm
Outer depth	358 mm	440 mm	470 mm
Outer height	332 mm	360 mm	330 mm
Inner width	364 mm	397 mm	440 mm
Inner depth	315 mm	385 mm	420 mm
Inner height	240 mm	240 mm	240 mm
Thermostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Bottom heating element	650 W	650 W	800 W
Top heating element	650 W	650 W	600 W
Grill heating element (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Supply voltage	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	4 W	4 W	4 W
Oven lamp	-----	15 W	15 W
Hotplate Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Hotplate Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Hotplate Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(*): Only exist some models.

COOKING TIMETABLE

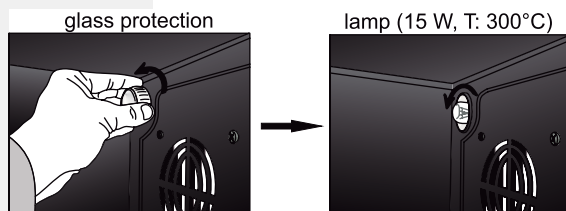
- ☛ Put in the plug into electric socket which has earthed. Set the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to the heat level which is needed according to cooking table shown below. If you have set the timer as manual position, there would be a warning sound at the end.
- ☛ **To make yogurt:** Please boil the milk. Wait for warming the milk up slightly. Then add yeast to the milk. Set the oven temperature to 40-50 °C and run the turbo fan. Cook in an oven with a closed pot for 3/3.5 hours.
- ☛ It is recommended to pre-heat your cooker for 8-10 minutes before starting cooking.
- ☛ Defrosting at room temperature is that it does not alter the taste and appearance of the food.
- ☛ In models that have hotplates, only big hotplate can not be operated with the oven heating elements. However, all hotplates can be operated at the same time when the oven heating elements are off.

Foods	Thermostat range (°C)	Cooking time (min.)	Shelf range
Cookie	150-170	20-35	Middle shelf
Cream cake	170-190	25-45	Middle shelf
Pie	180-220	20-40	Middle shelf
Cake	160-180	25-35	Middle shelf
Macaroni	190-210	20-30	Middle shelf
Fish	210-230	40-50	Middle shelf
Lamb	210-230	90-120	Middle shelf
Mutton	220-240	90-120	Middle shelf
Veal	220-240	90-120	Middle shelf
Turkey	220-240	45-55	Middle shelf
Chicken (parts)	220-240	75-100	Middle shelf

MAINTENANCE and CLEANING

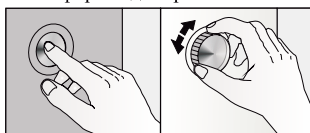
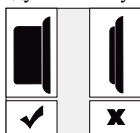
- ⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ☛ While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching heating elements.
- ☛ Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
- ☛ After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
- ☛ Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
- ☛ Do not clean your oven with steam cleaners.
- ☛ Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
- ☛ Do not wash any part of your oven in dishwasher.
- ☛ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN LAMP



ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- ☞ Соблюдайте элементарные меры предосторожности.
- ☞ Детям и людям без опыта использования электрических приборов можно использовать этот продукт только под контролем ответственных лиц для их безопасности.
- ☞ Этот продукт не управляется таймером или пультом.
- ☞ Подключение плиты производится только к сети электропитания, имеющей исправные устройства защиты (автоматические выключатели или плавкие предохранители не менее 16 А)
- ☞ Не допускайте касания сетевого шнура и самого изделия горячих и острых предметов.
- ☞ В случае повреждения сетевого кабеля, он должен быть заменен квалифицированным специалистом.
- ☞ Используйте изделие в хорошо проветриваемых помещениях с исправной системой вентиляции.
- ☞ Не прикасайтесь к нагревательным элементам голыми руками, не допускайте детей к плите во время эксплуатации.
- ☞ Не прикасайтесь к стеклу духовки в рабочем режиме во избежание ожогов.
- ☞ Перед использованием убедитесь, что занавески, тюль и другие легковоспламеняющиеся предметы находятся на достаточном расстоянии от изделия. Не храните горючие и легковоспламеняющиеся вещества на поверхности или внутри изделия.
- ☞ Используйте изделие только по прямому назначению. Использование плиты для обогрева помещения, сушки одежды и в других целях запрещено. Если данная модель имеет выдвижные переключатели, то при эксплуатации изделия они должны быть полностью выдвинуты как показано на картинке.
- ☞ Переключатели режимов должны быть выдвинуты как показано на картинке (для моделей имеющих выдвижные переключатели режимов).
- ☞ В моделях с электрическими конфорками, при включенной духовке самая большая конфорка не будет работать. При выключенной духовке могут работать все конфорки одновременно.



ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ

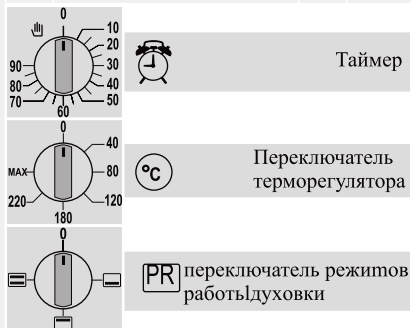
- ✓ Проверьте соединение сетевого шнура и розетки.
- ✓ Проверьте, есть ли электричество в сети.
- ✓ Проверьте положение автоматических выключателей, целостность плавких предохранителей.
- ✓ Проверьте сетевой шнур на предмет каких-либо повреждений.
Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ

- ☞ Данное изделие рассчитано на силу тока 16А. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту для подключения печи.
- ☞ Ваша печь предназначена для использования в сети с напряжением 220В и 50Гц. Если данные показатели отличаются от параметров вашей сети, обратитесь к специалисту.
- ☞ Подключение плиты должно производиться к сети электропитания с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом. Если розетка с заземляющим контактом отсутствует, обязательно свяжитесь с квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.
- ☞ Замена поврежденного шнура электропитания должна осуществляться в специализированном сервисном центре или квалифицированным специалистом во избежание причинения вреда здоровью.
- ☞ Не допускайте касания сетевого шнура нагревательных элементов изделия.
- ☞ Печь должна быть установлена в хорошо проветриваемых помещениях на ровной поверхности, гарантирующей ее устойчивость.
- ☞ Эксплуатация печи не допускается в помещениях с высоким уровнем влажности.

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (страницы 3)

1- Корпус	7- Нагревательные элементы	a- Вилки
2- Электрическая Конфорка	8- Переключатели	b- Вертел
3- Панель управления	9- Ножки	c- соединение с мотором
4- Внутренняя часть	10- Круглый противень	d- Крючок
5- Стекло духового шкафа	11- Противень	e- Опустите противень вниз.
6- Ручка двери духового шкафа	12- Решетка	



	Верхний нагревательный элемент
	Нижний нагревательный элемент
	Верхний и нижний нагревательные элементы
	нижний нагревательный элемент с конвекцией
	верхний и нижний нагревательные элементы с конвекцией
	Гриль
	Вертел (*)
	Электрическая Конфорка

ТАЙМЕР: Поверните переключатель таймера по часовой стрелке и установите необходимое для приготовления время. По истечении заданного времени раздастся сигнал. Печь отключится автоматически. Чтобы отключить печь, установите переключатель таймера в исходное положение или отключите печь переключателем режимов. Устанавливайте таймер в зависимости от необходимого времени приготовления того или иного продукта.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА: Предназначен для установки температуры духового шкафа в диапазоне 50 С до 250°C.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спецификации	Серия M32	Серия M36	Серия M42
Внешняя ширина	480 мм	520 мм	590 мм
Внешняя длина	358 мм	440 мм	470 мм
Внешняя высота	332 мм	360 мм	330 мм
Внутренняя ширина	364 мм	397 мм	440 мм
Внутренняя глубина	315 мм	385 мм	420 мм
Внутренняя высота	240 мм	240 мм	240 мм
Термостат	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Таймер(*)	0 - 90 мин.	0 - 90 мин.	0 - 90 мин.
Нижний нагрев. Элемент	650 Вт	650 Вт	800 Вт
Верхний нагрев элемент	650 Вт	650 Вт	600 Вт
Гриль(*)	1300 Вт	1300 Вт	1200 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В, 50-60 Гц.	220-240 В, 50-60 Гц.	220-240 В, 50-60 Гц.
Конвекция(*)	13 - 15 Вт	13 - 15 Вт	13 - 15 Вт
Вертел(*)	4 Вт	4 Вт	4 Вт
Лампа духового шкафа(*)	-----	15 Вт	15 Вт
Электрическая Конфорка Ø80 мм (*)	-----	450 Вт	-----
Электрическая Конфорка Ø145 мм (*)	-----	1000 Вт	-----
Электрическая Конфорка Ø180 мм (*)	-----	1500 Вт	-----

(*) Опция

КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА

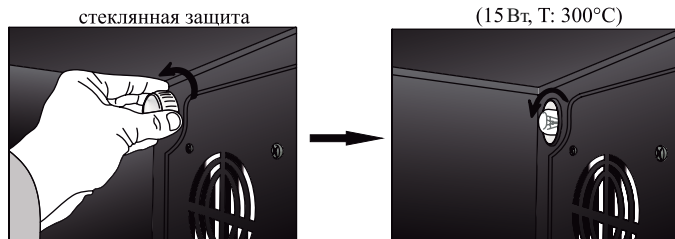
- ☞ Вставьте вилку сетевого шнура печи в розетку с заземляющим контактом. При помощи переключателя таймера, установите время, необходимое для приготовления. При помощи переключателя терморегулятора установите необходимую температуру согласно приведенной ниже таблице.
- ☞ Для приготовления йогурта: Доведите молоко до кипения. Слегка остудите и добавьте закваски. Установите температуру 40-50 С и включите функцию конвекции. Закройте крышкой и поставьте в духовку на 3-3,5 часа.
- ☞ Перед тем как воспользоваться духовкой, рекомендуем разогреть ее в течение 8-10 минут.
- ☞ Разморозка продуктов при комнатной температуре более приемлема, так как не отражается на вкусе и внешнем виде продукта.
- ☞ В моделях с электрическими конфорками, при включенной духовке самая большая конфорка не будет работать. При выключенной духовке могут работать все конфорки одновременно.

Блюда	Температура	Время (мин.)	Положение в печи
Булочки	150-170	20-35	Среднее
Торт	170-190	25-45	Среднее
Пирог	180-220	20-40	Среднее
Кекс	160-180	25-35	Среднее
Рыба	190-210	20-30	Среднее
Баранина	210-230	40-50	Среднее
Телятина	210-230	90-120	Среднее
Индейка	220-240	90-120	Среднее
Курица	220-240	90-120	Среднее
Йогурт	220-240	45-55	Среднее
	220-240	75-100	Среднее

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ☛ Отключите печь от сети электропитания.
- ☛ Во время работы печи и сразу после ее включения не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ☛ Не применяйте для чистки корпуса, панели управления, противней и других частей печи щетки, ножи и другие жесткие предметы. Не используйте абразивные чистящие средства.
- ☛ Внутренние части печи следует протирать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства. Тщательно высушите.
- ☛ Используйте специальные чистящие средства для мытья стеклянных поверхностей.
- ☛ Не осуществляйте чистку печи при помощи пара.
- ☛ Не используйте легковоспламеняющиеся вещества, такие как кислота, растворитель и бензин для очистки печи.
- ☛ Ни одна часть печи не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА



(*): Опция

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ(*)

Функции приготовления

**Функция «Закваска йогурта»**

Индикация функции «Закваска йогурта активная»

Мигает индикация «Закваска йогурта закончилась»

**Функция «поддержание температуры»**

Индикация функции: «поддержание температуры активно»

**Мигает индикация :**

«регулирование тепла активно»

**Функция «автоматическое приготовление»**

Индикация функции: «автоматическое приготовление активно»

Мигает индикация : «автоматическое приготовление закончилось»

**Функция: «состояние духовки»**

Индикация функции : «духовка в активном состоянии»

Индикация погасла : «духовка выключена»

Мигает : ВНИМАНИЕ! Духовка не нагревается, наверняка переключатели выключены

**Функция «Защита от детей»**

Индикация функции: «Защита от детей активна»

**Функция « автоматического способа регулирования времени приготовления»**

Индикация погасла: регулировка времени приготовления активна или регулировка возможна через кнопки

Индикация функции: на дисплее указано оставшееся время приготовления, (часы , минуты).

**Функция « регулирование будильника»**

Мигает : регулировка будильника возможна через кнопки или

Индикация: На экране указано текущее время

**Символ напоминания Таймер**

Освещенный : сигнализация работает.

Мигающий индикатор : Режим сигнализации регулируется с помощью знаков

Λ, V или истело время сигнализации.

**Мигающий индикатор :** Термост духовки регулирует обогреватели, чтобы нагреть

духовку до необходимой температуры , после достижения заданной температуры,

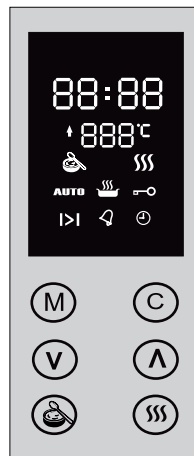
индикатор загорается, в то время как свет включен, духовка отключена.

Включения питания:Первый этап , духовой шкаф отключен, таймер на экране мигает 0:00, и **AUTO** выключен.

Показатель температуры выключен. Режим сигнализации регулируется использованием знаков **V** и **Λ**, и духовой шкаф управляется нажатием клавиши **M** Нажатие **M** клавиши на экране в нужное вам время, будет принято как необходимое, если не настроены к тому времени, дисплей будет продолжать мигать. Пожалуйста, обратитесь к установке времени, чтобы установить часы на более позднее время.





М ключ :

Нажмите клавишу меню, для выбора необходимых функций. Сортировка, время приготовления, минутный счетчик, будильник и реальное время часов, меню настройки. При мигающем индикаторе введенные настройки из меню или специальных символов (**>** **↻** **⊙**) время настройки регулируется с использованием знаков **V** и **Λ** .








Примечание: При нажатии этой клавиши в течение длительного времени настройки (автоматически) удаляются

Установка времени:

При нажатии ключа  3 раза, в меню настройки часов, вводятся необходимые данные  начинает мигать. время настройки регулируется использованием знаков  и . Нажимая продолжительно эти клавиши позволяет быстрая настройка времени. Настройка закончится автоматически через приблизительно 5 секунд.

Функция закваски йогурта:


Функция закваски йогурта начинается с клавиши  на экране появляется символ . Функция заканчивается, опять нажимая клавишу . Завод настроил свой режиз закваски, время до 5 часов. На экране при закваске время отображается. При условии, что не аннулируется с клавишей  (когда  на экране) Пользователь может изменить самостоятельно необходимое ему время для закваски.


Изменение времени закваски

Нажмите кнопку  Мигает  и регулируйте время указанное на экране с клавишами  и  (регулировка не делается под 5 часов и над 10 часов)





По окончании времени закваски символ  начинает мигать, одновременно звучит звуковой сигнал. режим можно остановить нажимая клавишу , Таким же образом можно изменить время закваски.

Специальные функции





Функция закваски йогурта при температуре 60 С не активизируется одновременно. Индикация «горячее» показывается на дисплее в течении короткого времени и сопровождается звуковым сигналом. При прекращении подачи электроэнергии, издается звуковой сигнал и  моргает дисплей (в моменте прекращения подачи электроэнергии).


Как указано выше, с клавишами  функцию можно завершить или можно начать ее заново, изменив оставшееся время.

Функция «поддержание температуры»

Для того что бы включить функцию «поддержание температуры» нажмите и удерживайте клавишу . На экране виден значок . В этом режиме температура духовки поддерживается на уровне 80°C, при этом не возможно изменить температуру (Клавиша  нефункциональная). Повторным нажатием клавиши  можно отключить эту функцию.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Используется в режимах приготовления кроме специальных функций «приготовление йогурта» и «поддержание температуры». Нажимая клавишу  символ  до символа «регулировки температуры» начинает мигать индикация температуры ... используя клавиши  и  отрегулируйте температуру в пределах 50- 230°C (если температура не была установлена ранее, то на экране будет указана заводская установка - 190°C)


Для отключения духовки нажмите и удерживайте клавишу . При этом температура на дисплее погаснет, нагреватели духовки выключатся.

Ручная регулировка температуры приготовления

Для изменения заводской установки температуры (190°C) нажмите клавиши  и  до появления звукового сигнала.


ВНИМАНИЕ

Символ  указывает, что духовка доступна для использования т.е. что духовка работает при условии, что переключатель режимов находится в любом положении кроме «выключено».

Символ  указывает, что духовка не нагрелась вопреки того, что температура установлена на экране таймера или функция «поддержание температуры» активна. При предупреждении вы услышите 3 раза тона «бип».



Убедитесь, что переключатель выключен. При установлении переключателя в необходимую позицию печь начнет нагреваться, и символ перестанет мигать.



РУЧНОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД


Установите коммутатор на необходимую функцию. Устанавливая температуру соответственно Описанию данное выше (с клавишей ) можно начинать приготовление блюд и процесс продолжает до Окончания его клиентом.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД (УСТАНАВЛИВАЯ ВРЕМЕНИ)

Вы можете программировать свою печь введя время приготовления. В конце этого времени печь автоматически выключится.

Нажмите клавишу . Значка  начнет мигать.

Нажимая клавиши  и  вы можете установить время приготовления (макс. 10 часов). Значок **AUTO** появится на указатель.

В любой момент программу можно закончить программой нажимая продолжительно клавишу  (3 секунды) Значок **AUTO** исчезнет с экрана. В этом случае печь будет продолжать работать (пока пользователь не переключится в ручной режим работы)





После окончания приготовления, автоматически подаётся звуковой сигнал, предупреждающий значок оповещения начинает мигать. (Звуковой сигнал будет звучать в течении 7 минут отключается нажатием любой кнопки)



При нажатии клавиши, M значка **AUTO** будет мигать и печь выключится. При нажимания клавишу мини печь возвращается в ручное состояние и значок **AUTO** исчезнет из экрана.

Внимание! Не забудьте выключить переключатель функций мини печи.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НАПОМИНАНИЯ (счетчик минут)




С помощью этой функции в духовке устанавливается таймер напоминания. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал напоминания. По окончании установленного времени мини печь выключается.

Нажмите клавишу , 2 раза, значок  начнет мигать. Используя клавиши  и , установите необходимое время. Максимальное регулируемое время изготовления 23 часа 59 минут.

Через 5 секунд,  фиксируется на экране значок и время начинает отсчет. По истечении заданного времени, сигнал начинает звучать. Иконка  На экране начинает мигать.

Напоминание сигнала оповещения можно выключить нажатием любой клавиши, символ исчезнет. Сигнал оповещения автоматически отключится через 7 минут. Отмена функции оповещения до истечения заданного времени, возможна через режим настройки, сбросить установочные данные.

ФУНКЦИЯ «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»

Эта функция позволяет отключить клавиши в таймере мини печи. Когда функция «защита от детей» включена, все клавиши не активны, кроме продолжительного нажатия клавиши , для отключения этой функции. При разблокировании этой клавишей, остальные клавиши опять активизируются. Для активизации функции защиты от детей нажмите клавишу  до появления значка  (около 3 секунд)

Для деактивации функции защиты от детей нажмите эту же клавишу до исчезновения значка 

Примечание: когда защита от детей активная и включается сигнал оповещения, его можно отключить нажатием любой клавиши. Защита от детей продолжить быть активной.

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ





Мигает: Мини печь не нагревается.


Убедитесь, что функция переключения в положении 0, дверцы духовки полностью закрыты.

Если проблем не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.

Ошибка 1: Техническое сообщение об ошибке: неисправен датчик температуры.

Нажмите клавишу , если ошибка не исчезнет с экрана, свяжитесь с сервисным центром

Ошибка 2 : короткое замыкание : сработал датчик коротких замыканий Нажмите клавишу , если ошибка не исчезнет с экрана, свяжитесь с сервисным центром.

Ошибка 3 : Если температура в мини печи превышает максимальный предел лимита, электронная схема неисправна. Нажмите Клавишу , если ошибка не исчезнет с экрана, свяжитесь с сервисным центром

Примечание: Когда сообщение об ошибках впервые появляется на экране, она сопровождается коротким звуковым сигналом «бит».

МАЗМҰНЫ

Құрметті пайдаланушы!

- Қазіргі заманғы құрал-жабдықта өндірілген және сапаның барлық нормалары мен стандарттарына сай келетін өніміміз Сізге көп жыл бойы қызмет етеді деген үміттеміз. Сізден өнімді алғашқы рет қосар алдында “Пайдалану нұсқаулығы” деректерімен мұқият танысуыңызды және оны пайдалану барысында қандай да болмасын, сұрақтар пайда болған кезде қолдануыңызды сұраймыз.
- Бұл әмбебап “Пайдалану нұсқаулығы” электр пештердің бірнеше үлгісіне арнап әзірленген. Сіз сатып алған үлгіде кейбір опциялар жоқ болуы мүмкін.

МАЗМҰНЫ

2-3. Жалпы талаптар

4-5. Пеш және басқару панелінің сипаттамасы

6. Техникалық сипаттамалары

7. Аспаздық кесте

8. Техникалық қызмет көрсету

ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

- Қарапайым сақтық шараларын сақтаңыз.
- Пеш тек жарамды қорғаныс құралдары (автоматтандырылған ажыратқыштар немесе 16 А кем емес балқығыш сақтандырғыштар) бар электр қуат көзі желісіне ғана қосылады.
- Желі сымына және бұйымның өзіне ыстық және өткір заттардың тиюіне жол бермеңіз.
- Желі кабелі зақымдалған жағдайда, оны білікті маман ауыстыру керек.
- Бұйымды жарамды вентиляция жүйесі бар жақсы желдетілетін үй-жайларда қолданыңыз.

- Қыздыру элементтеріне жалаңаш қолыңызды тигізбеңіз, пайдаланған кезде балаларды пешке жақындатпаңыз.
- Күйіп қалмас үшін, қызып тұрған духовканың шынысына қол тигізбеңіз.
- Қолданар алдында бұйымнан перде шілтір шымылдық және басқа тезжанғыш заттар жеткілікті қашықтықта екеніне көз жеткізіңіз. Жанғыш және тез тұтанғыш заттарды бұйымның бетінде немесе ішінде сақтамаңыз.

Бұйымды тек тікелей мақсатында ғана қолданыңыз. Пешті үй-жайды жылыту, киімді кептіру және басқа мақсаттарда қолдануға тыйым салынған. Егер осы үлгінің жылжымалы

- ауыстырып-қосқыштары болса, олар пайдалану кезінде суретте көрсетілгендей шығарылып тұру керек.
- Режимдерді ауыстырып-қосқыштар суретте көрсетілгендей шығарылып тұру керек (режимдердің жылжымалы ауыстырып –қосқыштары бар үлгілер үшін).



- Егер әртүрлі өнімдерді дайындау температурасы бірдей болса, оларды бір мезгілде дайындауға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

ЕГЕР ПЕШҢІЗ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ:

- Желі сымы мен розетканың жалғасуын тексеріңіз.
- Желіде электрогы бары-жоғын тексеріңіз.
- Автоматтық ажыратқыштардың тұрысын, балқығыш сақтандырғыштар бүтіндігін тексеріңіз.
- Желі сымын қандай да бір зақымдануы жағынан тексеріңіз.
- Егер мәселе шешілмесе, сервистік орталыққа немесе білікті маманға хабарласыңыз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ҚАУІПСІЗДІК

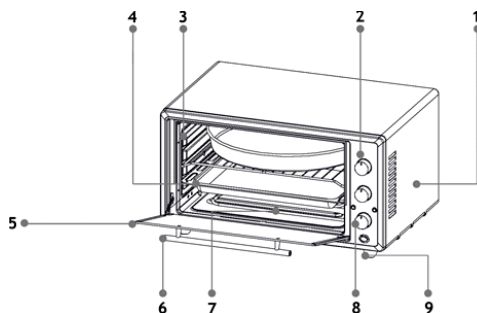
- Осы бұйым 10А ток күшіне арналған. Қажет болған жағдайда пешті қосу үшін білікті маманға хабарласыңыз.
- Сіздің пешіңіз 220В және 50Гц кернеуі бар желіде қолдануға арналған. Егер осы көрсеткіштер желіңіздің параметрлерінен өзгеше болса, маманға жүгініңіз.
- Пешті электр қуат көзі желісіне қосу жерге тұйықтау контактісі бар жеке розетка арқылы жүргізілуі тиіс. Егер жерге тұйықтау контактісі бар розетка жоқ болса, міндетті түрде білікті маманмен хабарласыңыз. Өндіруші жерге тұйықтау контактісі жоқ розеткаға қосылған бұйымға келтірілген зиян үшін жауапты емес.

Денсаулыққа зиян келтіруге жол бермеу үшін, электр қуат көзінің зақымдалған сымын ауыстыруды мамандандырылған сервистік орталықта немесе білікті маманорындау керек.

- Желі сымының бұйымның қыздыру элементтеріне жанасуына жол бермеңіз.
- Пеш жақсы желдетілетін үй-жайда, оның тұрақтылығына кепілдік беретін тегіс бетте орнатылуы тиіс.
- Пешті ылғалдылық деңгейі жоғары үй-жайларда қолдануға рұқсат етілмейді.

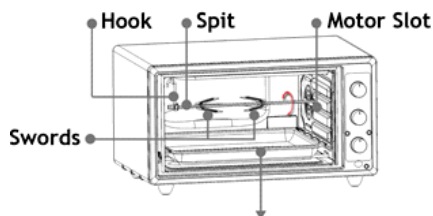
ПЕШТИҢ ЖӘНЕ БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

ПЕШТИҢ СИПАТТАМАСЫ



1. Корпус
2. Басқару панелі
3. Ішкі бөлігі
4. Қаңылтыр таба
5. Духовка шкафының шынысы
6. Духовка шкафы есігінің тетігі
7. Қыздыру элементтері
8. Ауыстырып-қосқыштар
9. Аяқтары

ІСТІК (ОПЦИЯ) swords (шаңышқылар),
hook (ілемек), spit (істік), motor slot (мотормен жалғасу)

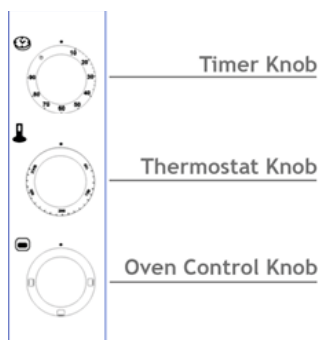


- Қаңылтыр табанын төментүсіріңіз.

ПЕШТИҢ ЖӘНЕ БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

ДУХОВКАНЫҢ ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІН АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШЫ



1. – Жоғарғы қыздыру элементі
2. – Төменгі қыздыру элементі
3. – Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері
4. – Төменгі конвекциялы қыздыру элементі
5. – Жоғарғы және төменгі конвекциялы қыздыру элементтері
6. – Гриль
7. – Істік

ТАЙМЕР

- Таймердің ауыстырып-қосқышын сағат тілі бойымен бұрап, дайындау үшін қажетті уақытты белгілеңіз. Осы уақыт өткеннен кейін дабыл естіледі. Пеш автоматы түрде өшіріледі. Пешті өшіру үшін таймердің ауыстырып-қосқышын бастапқы қалпына орнатыңыз немесе пешті режимдерді ауыстырып-қосқыш арқылы өшіріңіз. Таймерді белгілі бір өнімді дайындау үшін қажетті уақытына сәйкес орнатыңыз.

ҚЫЗУДЫ РЕТТЕУШТІҢ АУЫСТЫРЫП-ҚОСҚЫШЫ

- Духовка шкафының температурасын 50 С бастап 250 С дейінгі диапазонда белгілеуге арналған.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

<u>АЙЫРЫҚШАЛАУЛАР</u>	М4 СЕРИЯСЫ	М3 СЕРИЯСЫ
Сыртқыені	590 мм	520 мм
Сыртқыұзындығы	433 мм	408 мм
Сыртқыбиіктігі	330 мм	330 мм
Ішкіені	440 мм	397 мм
Ішкітереңдігі	420 мм	385 мм
Ішкібиіктігі	240 мм	240 мм
Духовка шкафыныңкөлемі	42 lt	36 lt
Термостат	50 - 250 С	50 - 250 С
Таймер (опция)	0 - 90 min	0 - 90 min
Төменгі қыздыру элементі	800 Вт	650 Вт
Жоғарғы қыздыру элементі	600 Вт	650 Вт
Гриль (опция)	1200 Вт	1300 Вт
Номиналдықкернеу	230В, 50 Гц	230В, 50 Гц
Конвекция (опция)	13-15 Вт	13-15 Вт
Істік (опция)	4Вт	4 Вт
Духовка шкафыныңшамы (опция)	15 Вт	15 Вт

- Өнімдерді бөлме температурасы жағдайында еріту айтарлықтай қолайлы, өйткені ол өнімнің дәмі мен сыртқы түрін өзгертпейді.

АСПАЗДЫҚ КЕСТЕ

- Пештің желі сымының ашасын жерге тұйықтау контактісі бар розеткаға қыстырыңыз. Таймердің ауыстырып-қосқышы арқылы дайындау үшін қажетті уақытты белгілеңіз. Жылу реттеушінің ауыстырып-қосқышы көмегімен төменде көрсетілген кестеге сәйкес қажетті температураны белгілеңіз.

<u>FOODS</u>	<u>ТЕМПЕРАТУРА</u>	<u>УАҚЫТ (МИН.)</u>	<u>ПЕШТЕГІ ЖАҒДАЙЫ</u>
Тоқаштар	150	20-35	ОРТАША
Торт	170	25-30	ОРТАША
Бәліш	180	15-20	ОРТАША
Кекс	180	25-30	ОРТАША
Балық	230	25-35	ОРТАША
Қой еті	240	40-50	ОРТАША
Бұзау еті	240	45-55	ОРТАША
Күркетауық	240	45-55	ОРТАША
Тауық	240	45	ОРТАША
Йогурт	40-50	180-210	ТӨМЕН

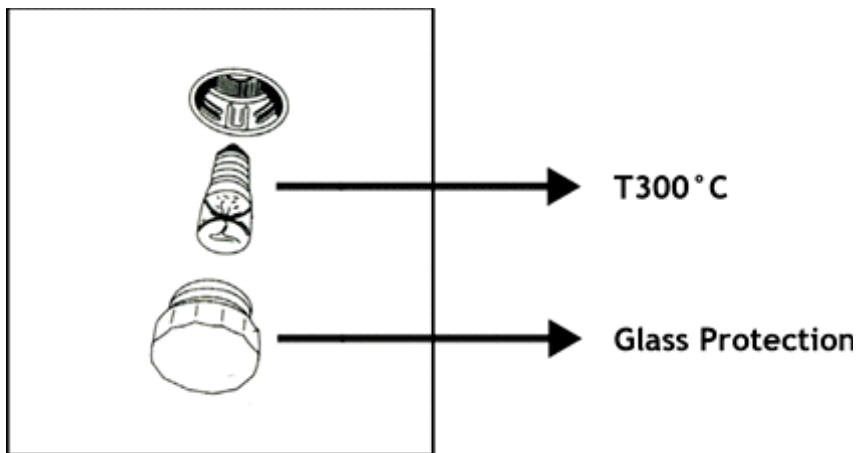
- Йогурт дайындау үшін: Сүтті қайнатыңыз. Аздап суытып, ашытқы қосыңыз. Температураны 40-50 С-қа белгілеп, конвекция қызметін қосыңыз. Қақпағын жауып, 3-3,5 сағатқа духовкаға қойыңыз.
- Духовканы қолданар алдында оны 8-10 минут ішінде қыздыруға кеңес береміз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Пештіэлектрқуаткөзіненажыратыңыз.
- Пештің жұмыс істеп тұрған кезінде және оны қосқаннан / сөндіргеннен кейін бірден қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз.
- Корпусты, басқару панелін, қаңылтыр табаны және пештің басқа бөлшектерін тазалау үшін щеткалар, пышақтар және басқа қатты заттарды қолданбаңыз. Абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.

- Пештің ішкі бөліктерін сабын ерітіндісінде суланған жұмсақ матамен сүрткен жөн. Одан кейін оларды жуғыш заттан қалған қалдықтардан жойып, ылғалды матамен сүртіңіз. Жақсылап кептіріңіз.
- Шыны беттерді жуу үшін арнайы тазалау құралдарын қолданыңыз.
- Пешті бу көмегімен тазаламаңыз.
- Пешті тазалау үшін қышқыл, еріткіш және бензин секілді тезжанғыш заттарды қолданбаңыз.
- Пештің қайсыбір бөлшегі ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.

ҚУЫРУ ШКАФЫН ЖАРЫҚТАНДЫРУ ШАМЫ



Glass Protection - шыны қорғаныс

Страна происхождения – Турция

Изготовитель: «SER DAYANIKLY TÜKETİM MALLARI İÇ VE DIŞ TİCARET SANAYİ SANAYİ BÖLGESİ 23, ДЖАДДЕ No 33, КАЙЗЕРИ, ТЮРКИЕ
«SER DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI İÇ VE DIŞ TİCARET SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ» Address: Organize Sanayi Bölgesi 23.Cadde No: 33 Melikgazi / Kayseri, Türkiye

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей: ООО «СИМРУС» 129223, Москва, Проспект Мира, д. 119, стр. 506

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефону 8-495-969-02-86 и на сайте www.simfer.ru

Срок гарантии - 12 месяцев

Срок службы - 5 лет

Дата изготовления – указана на изделии

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.

По истечению срока службы техника не обслуживается, запчасти не поставляются, авторизованный сервисный центр вправе отказать в ремонте. Дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки.

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.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините плиту от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей. Символ на изделии или 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 причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

EAC

