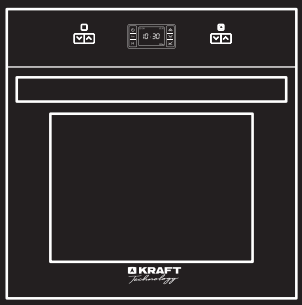
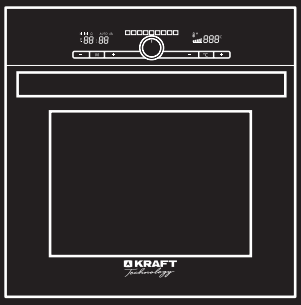
KRAFT Technology

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

КІРІКТІРІЛЕТІН ЭЛЕКТР ТҰМША ПЕШІ





TCH-OV709SBLG
TCH-OV105SBLG

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE • ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением духового шкафа KRAFT Technology. Уверены, что она станет надежной помощницей в ваших кулинарных экспериментах. Перед началом эксплуатации электрической духовки внимательно изучите данную инструкцию. Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данной электрической духовки, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. После хранения газовой плиты при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

СОДЕРЖАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6
УСТАНОВКА 16
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 18
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ 18
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 19
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ 19
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ 22
УТИЛИЗАЦИЯ 23
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 24

Данный прибор соответствует положениям Директив и Регламентов Европейского Союза:
2014/35/ЕС (низковольтное оборудование)
2014/30/ЕС (электромагнитная совместимость)
2012/19/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)
2009/125/ЕС (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)
2011/65/ЕС (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании)
1935/2004/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
1907/2006/ЕС (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ВАЖНО: вся прилегающая мебель и материалы (компоненты), используемые при установке духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°С выше среднекомнатной температуры, в которой они установлены.

Прежде, чем использовать духовой шкаф в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.

Использование данного духового шкафа не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в стандартный кухонный шкаф и должен быть использован только по назначению.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть духового шкафа, не дотрагивайтесь металлическими предметами до любой поверхности прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагревающихся элементов.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании, замене лампы подсветки или ремонте духовой

шкаф должен быть остывшим, вилка должна быть вынута из электросети.

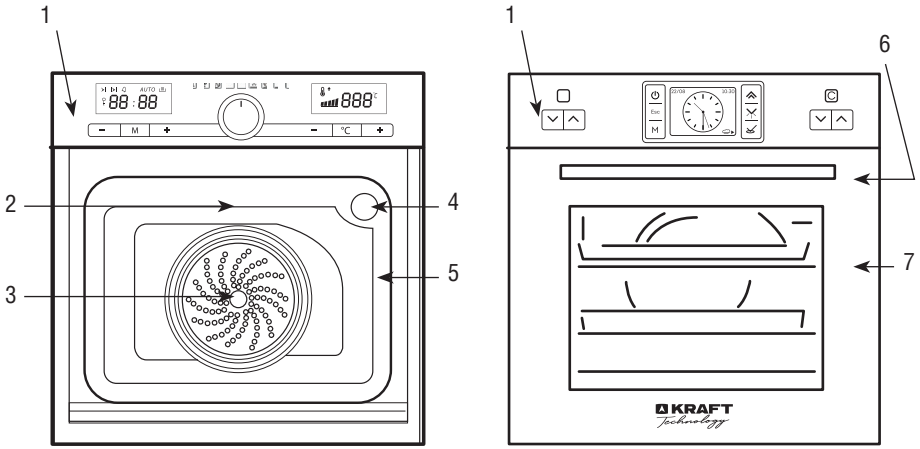
- При эксплуатации духовой шкаф должен быть установлен устойчиво на ровную поверхность вдали от нагревательных приборов и материалов. Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Шторы или легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора. Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания. Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия. Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами духового шкафа. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, расположенных внутри духового шкафа, используйте прихватки. Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- Не помещайте слишком много продуктов в духовой шкаф, превышающих его объем.
- Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь и не помещайте продукты и тяжелые предметы на стекло дверцы, не опирайтесь на нее, это может привести к повреждению петлей дверцы духовки и стекла.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Всегда соблюдайте осторожность во время установки и извлечения принадлежностей рабочей камеры, устанавливайте их до упора, иначе можно поцарапать стеклянную дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы, она не рассчитана на вес прибора и может сломаться. Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- Следите за чистотой духового шкафа и уплотнителя дверцы.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки стеклянных деталей, так как они могут поцарапать поверхность.
- Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего духового шкафа. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие

вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

⚠ ВАЖНО! Не закрывайте отверстия сверху и сбоку корпуса электрической духовки, особенно легковоспламеняющимися предметами.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1) Панель управления
2) Верхний нагревательный элемент
3) Турбо-вентилятор
4) Лампочка
5) Телескопические направляющие для противня
6) Ручка дверцы духового шкафа
7) Дверца духового шкафа с тройным стеклом

* Все схемы и иллюстрации представленные в инструкции носят ознакомительный характер. Внешний вид и комплектация модели может отличатся от представленной в данной инструкции.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

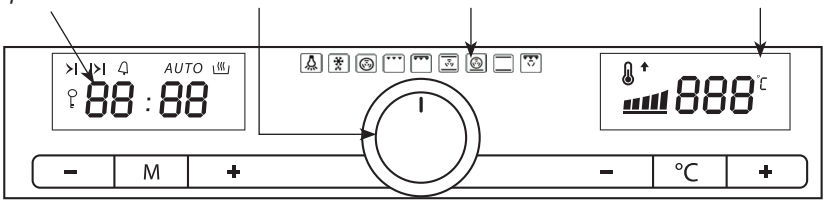
МОДЕЛЬ TCH-OV709SBLG

Электронный таймер/часы с сенсорным управлением

Ручка выбора режимов приготовления

Индикаторы режимов приготовления

Регулировка температуры с сенсорным управлением



С помощью поворачиваемой ручки можно выбирать требуемый режим приготовления, а при помощи сенсорных кнопок удобно задавать оптимальную температуру и время приготовления. Поворачивайте ручку режимов приготовления до тех пор, пока индикатор нужного режима не отобразится на дисплее.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение «выкл»: прибор выключен.

Лампа подсветки: освещение внутри рабочей камеры духового шкафа для дополнительного удобства.

Конвекционная разморозка: воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.

Полная конвекция: работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент, что позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запах, подходит для деликатной выпечки. Циркуляция горячего воздуха экономит электроэнергию и время приготовления, помогает поддерживать духовку в чистоте.

Верхний и нижний нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для запекания различных традиционных блюд, приготовления десертов и хрустящих продуктов.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией: подходит для быстрого равномерного приготовления различных блюд на одном уровне, идеально для выпечки и мяса.

Нижний нагрев с конвекцией: помогает равномерно распределить тепло для длительного приготовления отдельных больших блюд.

Гриль: нагревательный элемент гриль позволяет готовить блюда как на гриле и обжаривать их до румяной корочки.

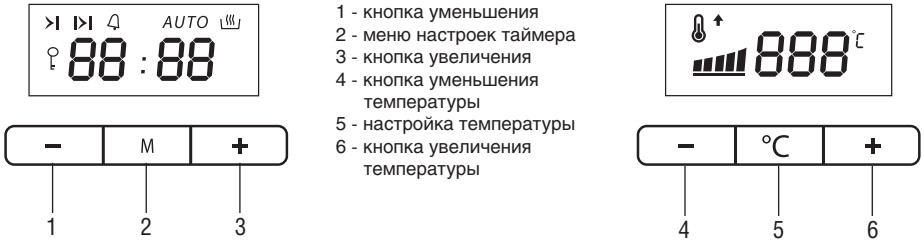
Верхний нагрев и гриль: большая мощность этого режима позволяет значительно сократить время приготовления, а также жарить крупные порции мяса.

Верхний нагрев и гриль с конвекцией: режим подходит для равномерной прожарки больших, сочных кусков мяса без необходимости переворачивать.

Важно! Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.

Вентилятор внутри духового шкафа необходим для циркуляции воздуха и равномерного распределения тепла (конвекции), чтобы сбалансировать внутреннюю температуру духовки и поддерживать стабильную температуру в ее нижней части.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР/ЧАСЫ И ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



1 - кнопка уменьшения
2 - меню настроек таймера
3 - кнопка увеличения
4 - кнопка уменьшения температуры
5 - настройка температуры
6 - кнопка увеличения температуры

- настройка автоматического приготовления
- настройка полуавтоматического приготовления
- таймер
AUTO - индикатор автоматического приготовления
- индикатор режима ручного приготовления
- блокировка
- состояние нагревательных элементов
- состояние заданного значения температуры

Индикаторы остаточного тепла

Индикатор						
Температура внутри духовки (°C)	до 60	60 - 100	100 - 150	150 - 200	200 - 250	более 250

Установка времени суток (24 часа)

Для установки времени суток необходимо выполнить следующий порядок действий:

1. Нажмите одновременно кнопки (1) и (3), две точки начнут мигать.
2. Установите текущее время с помощью кнопок (1) и (3). Примерно через 10 секунд после окончания установки будет сохранено новое время на дисплее.

Установка таймера
Вы можете установить таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций. Диапазон устанавливаемого таймера составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.Для установки таймера выполните следующие действия:
1. Нажмите на кнопку (2), символ таймера начнет мигать и на дисплее появится 00:00.
2. Установите желаемое время с помощью кнопок (1) и (3). Символ таймера перестанет мигать и останется подсвеченным на дисплее.
3. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и будет слышен в течение 7 минут, символ таймера снова начнет мигать.
4. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал. Символ таймера перестанет подсвечиваться и дисплей будет показывать текущее время.

Изменение тона звукового сигнала таймера
Звуковой сигнал таймера может быть изменен следующим образом:
1. Нажмите и удерживайте в течение 2-х секунд кнопку (1) до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится «TON X» (X = 1, 2 или 3).
2. Каждое нажатие кнопки переключает тон звука от 1 до 3.
3. Примерно через 10 секунд последний прозвучавший тон будет сохранен.

Регулировка температуры приготовления
Температура для каждого режима приготовления установлена по умолчанию 200°C и будет отображаться на дисплее температуры при выборе каждого режима. При этом вы можете установить желаемую температуру приготовления выполнив следующие действия:
1. Нажмите кнопку (5) один раз. На дисплее начнет мигать символ °**C**.
2. С помощью кнопок (4) и (6) установите температуру от 40 до 250°C. Установленное значение будет отображаться на дисплее температуры.

Важно: при изменении режима приготовления настройка будет отменена и на дисплее отобразится температура по умолчанию для нового режима.

Если вы хотите установить новое значение температуры и сохранить его как постоянное, то:
1. Выполните настройку температуры в соответствии с 2-мя пунктами, описанными выше.
2. Нажмите и удерживайте кнопку (5) в течение 3-х секунд, пока не услышите короткий звуковой сигнал. Значение, которое вы установили, присваивается данному режиму приготовления как постоянное.
3. Для того, чтобы восстановить заводские настройки, одновременно нажмите кнопки (4) и (6) и удерживайте в течение 3-х секунд, пока не услышите короткий звуковой сигнал. Температура по умолчанию будет снова установлена на 200°C.

Важно: установка температуры недоступна для функции размораживания.

Приготовление
Когда выбран желаемый режим, приготовление начинается сразу, температура устанавливается по умолчанию и отображается на дисплее температуры. Приготовление продолжается до тех пор, пока вы не установите переключатель режимов приготовления в положение 0 (выкл.), 1 (лампа) или 2 (размораживание). Максимальное допустимое время готовки 10 часов.

Полуавтоматическое приготовление *AUTO*
Данная функция позволяет автоматически завершить процесс приготовления по истечении заданного вами времени. Для установки выполните следующие действия:
1. Выберите желаемый режим приготовления и установите температуру, как описано ранее.
2. Дважды нажмите на кнопку (2), начинает мигать символ I>I.
3. Установите нужное время приготовления от 1 минуты до 10 часов, нажимая кнопки (1) и (3), чтобы увеличить или уменьшить значение. На дисплее таймера появится символ *AUTO*.
4. Через несколько секунд символ I>I перестанет мигать, и настройка будет сохранена, а символ *AUTO* остается подсвеченным на дисплее. Приготовление начнется сразу и закончится по истечении заданного вами времени.
5. Когда приготовление завершится, нагревательные элементы автоматически выключатся и раздастся звуковой сигнал, символ *AUTO* снова начинает мигать.
6. Переведите ручку управления режимами приготовления в положение «выкл.» и нажмите любую кнопку для отключения звукового сигнала, иначе он будет звучать около 7 минут.

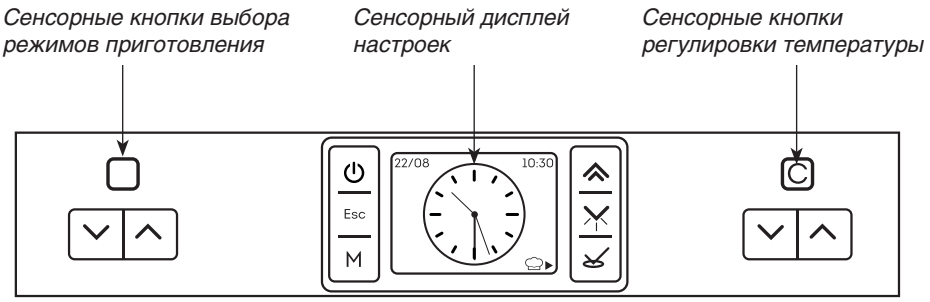
Полностью автоматическое приготовление *AUTO*
Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и окончание приготовления. Для установки выполните следующие действия:
1. Последовательно выполните шаги 1-3 из пункта «Полуавтоматическое приготовление» задав время, в течении которого должно готовиться ваше блюдо (например, 1 час).
2. Еще раз нажмите кнопку (2), начнет мигать символ I>I.
3. Установите необходимое время завершения приготовления, используя кнопки (1) и (3) (например, 16:30). Символ *AUTO* будет продолжать подсвечиваться на дисплее, указывая на то, что была установлена данная программа. Время начала приготовления вычисляется автоматически в соответствии с заданными параметрами длительности и завершения приготовления.
4. Через несколько секунд мигающий символ I>I исчезнет, и настройка будет сохранена. Таким образом приготовление начнется (в 15:30, будет длиться 1 час) и завершится автоматически (в 16:30).

Отмена программы автоматического приготовления
Запущенная программа автоматического приготовления может быть отменена вручную при помощи одновременного нажатия кнопок (1) и (3). Все ранее установленные параметры будут отменены, а символ *AUTO* исчезнет. После этого будут включены нагревательные элементы в соответствии с заданным текущим режимом приготовления, а на дисплее таймера будет отображаться символ. Чтобы выключить духовку, переключатель режимов приготовления должен быть установлен в положение 0 (выкл.).

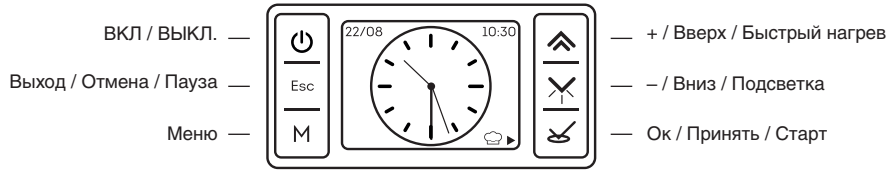
Блокировка кнопок
С помощью блокировки кнопок можно заблокировать все 6 сенсорных кнопок. Когда блокировка включена на дисплее таймера появляется соответствующий символ, при этом ни одна из сенсорных кнопок не будет работать. Чтобы активировать эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку (3) в течение 2-х секунд, пока на дисплее не появится индикатор. Чтобы отключить блокировку, также удерживайте кнопку (3) в течение 2-х секунд пока символ не исчезнет.

ВНИМАНИЕ! Когда включена блокировка кнопок, функции духовки активируются в зависимости от установленного положения переключателя функций.

МОДЕЛЬ TCH-OV709SBLG



СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ



Включение и выключение духовки при нажатии и длительном удержании (1 сек). При нажатии кнопки «Выкл.» любая работающая программа будет отменена.

Esc — При прокручивании экранных меню нажатием этой кнопки осуществляется возврат к предыдущему меню, в конце экран переходит в режим ожидания. При нажатии этой кнопки во время работы духовки запущенная программа будет приостановлена, а при длительном нажатии (2 сек) — будет отменена.

M — Переход в главное меню.

Прокручивание вверх пунктов меню или увеличение любого цифрового параметра на экране во время настройки. При длительном нажатии во время приготовления включается функция «Быстрый нагрев».

Прокручивание вниз пунктов меню или уменьшение любого цифрового параметра на экране во время настройки. При длительном нажатии, за исключением любых режимов настройки, включается и выключается лампа подсветки.

Выбор выделенного пункта меню, подтверждение любого (настроенного) параметра на экране или включение программы приготовления с предыдущими настроенными параметрами.

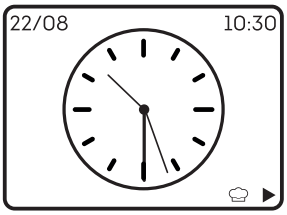
СИМВОЛЫ ЭКРАНА

- Верхний нагревательный элемент
- Нижний нагревательный элемент
- Нагревательный элемент Гриль
- Кольцевой нагревательный элемент
- Конвекционный вентилятор
- Размораживание
- Лампа подсветки
- Поддержание тепла
- Рекомендация положения противня
- Термометр (при температуре в камере духовки до 60°C индикатор синий, более 60°C - красный)
- Уровень заданной температуры (при нагреве красный, иначе - синий)
- Быстрый нагрев
- Приготовление (появляется во время приготовления)
- Ожидание времени начала приготовления
- Приготовление в ручном режиме
- Автоматическое приготовление
- Таймер
- Меню приготовления
- Меню руководства по приготовлению
- Начало приготовления
- Продолжительность приготовления
- Конец приготовления
- Истекшее время приготовления
- Блокировка от детей
- Время срабатывания таймера
- Меню настроек
- Время дня / настройка часов
- Настройка даты
- Звуковое меню
- Выбор единицы измерения температуры
- Внешний вид часов экрана
- Выбор языка

Экран режима ожидания

Когда не включена программа приготовления, экран находится в режиме ожидания, на нем отображаются время суток, дата или любые символы / / не относящиеся к приготовлению.





Цифровые / аналоговые часы экрана при температуре в камере духовки менее 60°C подсвечиваются белым (при температуре более 60°C становятся красными).

Символ ▶ в правой нижней части экрана, указывает на то, что с помощью кнопки можно перейти в меню приготовления, где сохранены все настройки и параметры последнего приготовления.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Верхний и нижний нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для запекания различных традиционных блюд, приготовления десертов и хрустящих продуктов. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.

Нижний нагрев: применяется для подогрева или длительного приготовления блюд при низкой температуре, таких как рагу. Рекомендуемая температура 180°C, диапазон настройки 50-250°C.

Верхний нагрев: подходит для обжаривания (подрумянивания) почти готовых блюд, например, пирожных, запеканок, овощей. Рекомендуемая температура 180°C, диапазон настройки 50-250°C.

Полная конвекция: работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент, что позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запах, подходит для деликатной выпечки. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C

Нижний нагрев с конвекцией: помогает равномерно распределить тепло для длительного приготовления отдельных больших блюд. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией: подходит для быстрого равномерного приготовления различных блюд на одном уровне, идеально для выпечки и мяса. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.

Гриль: нагревательный элемент гриль позволяет готовить блюда как на гриле и обжаривать их до румяной корочки. Рекомендуемая температура 250°C, диапазон настройки 50-250°C.

Верхний нагрев и гриль: большая мощность этого режима позволяет значительно сократить время приготовления, а также жарить крупные порции мяса. Рекомендуемая температура 250°C, диапазон настройки 50-250°C.

Гриль с конвекцией: режим подходит для равномерной прожарки больших, сочных кусков мяса без необходимости переворачивать. Рекомендуемая температура 200°C, диапазон настройки 50-250°C.

Конвекционная разморозка: воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла. Рекомендуемая температура 20°C, диапазон настройки 20-60°C.

Поддержание остаточного тепла: система позволяет задавать температуру нагрева от 60 до 95°C и поддерживать ее на протяжении нескольких часов, чтобы блюдо при необходимости оставалось горячим. Рекомендуемая температура 80°C.

Приготовление
Стандартная программа, при которой вы можете выбрать желаемый режим и температуру приготовления, а завершить вручную. Для этого выполните следующие действия:
1. Нажмите кнопку (M) и войдите в главное меню. Выберите пункт «Приготовление» и нажмите кнопку (✓). На экране отобразится первый режим приготовления и назначенная по умолчанию температура.
2. Путем нажатия кнопок слева на панели управления выберите желаемый режим приготовления. Для выбора температуры используйте кнопки справа на панели управления.
3. Нажмите кнопку (✓) для начала готовки, на экране появится соответствующие символы MANUAL и . Приготовление будет длиться до тех пор, пока вы не выключите его вручную, или до истечения максимально допустимого времени (10 часов).

Примечание: прошедшее время приготовления будет показано в нижней части экрана возле символа ↦ в формате "часы:минуты".

Полуавтоматическое приготовление
Данная функция позволяет автоматически завершить процесс приготовления по истечении заданного времени. Для установки выполните следующие действия:
1. Последовательно выполните шаги 1-2 из пункта «Приготовление», установив режим и температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку (M) для входа в меню установки времени приготовления.
3. Задайте время, необходимое для приготовления вашего блюда с помощью кнопок (∧) и (∨) от 1 минуты до 10 часов. Нажмите кнопку (✓) для подтверждения настроек. На экране отобразится время завершения приготовления.
4. Нажмите кнопку (✓) еще раз для начала приготовления.
5. Приготовление завершится автоматически по истечении заданного вами времени. На экране отобразится сообщение «приготовление завершено», начнет мигать символ **AUTO** и раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку (Esc) чтобы отключить звуковой сигнал и экран перейдет в режим ожидания.

Примечание: в нижней части экрана будет отображаться время начала , оставшееся время ◔ и время окончания ⚑ приготовления.

Полностью автоматическое приготовление
Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и завершение приготовления. Для установки выполните следующие действия:
1. Последовательно выполните шаги 1-3 из пункта «Полуавтоматическое приготовление» задав режим приготовления, температуру и время, в течении которого должно готовиться ваше блюдо.
2. Нажмите кнопку (M).
3. Задайте необходимое время завершения приготовления, используя кнопки (∧) и (∨). Максимально допустимое время завершения: текущее время + 23 часа 59 минут (т.е. отложить приготовление можно до 24 часов).
4. Нажмите кнопку (✓) для сохранения настроек.
5. На экране появится символ ожидания начала приготовления ⧖, это время вычисляется автоматически в соответствии с заданными параметрами длительности и завершения приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Текущее время 10:30, время приготовления блюда 1 час 15 мин, необходимо, чтобы готовка завершилась в 12:50. Таким образом приготовление будет

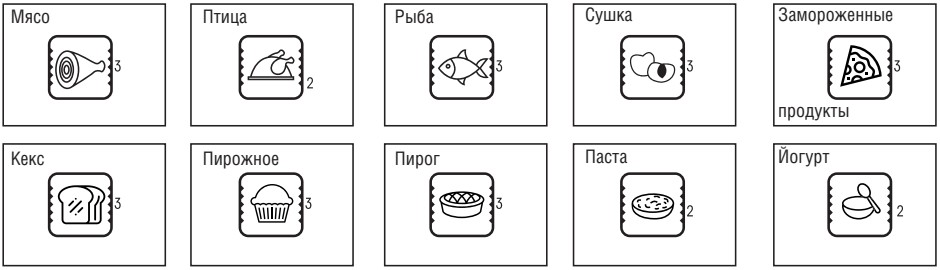
отложено и начнется в 11:35, будет длится 1:15 и завершится в 12:50 автоматически.

Примечание: в нижней части экрана будет отображаться время начала, оставшееся время и время окончания приготовления.

Пауза, изменение параметров и отмена приготовления
Чтобы поставить приготовление на паузу нажмите (Esc), на экране начнет мигать сообщение «ПАУЗА». При этом появится доступ к экрану изменения параметров, начнут мигать символы приготовления и температуры. Путем переключения соответствующих кнопок с обеих сторон дисплея можно изменить режим приготовления и температуру.
Для программ с автоматическим завершением приготовления можно менять продолжительность и время завершения готовки, используя кнопку (M) для входа в меню изменения.
При нажатии кнопки сохранятся новые настройки и приготовление завершится со всеми внесенными изменениями.
Процесс приготовления можно отменить в любой момент, удерживая кнопку (Esc) (экран переходит в режим ожидания) или (⏻) (экран выключается) в течение 2 секунд в ручном режиме.

Руководство по приготовлению
С помощью меню руководства по приготовлению можно готовить любой вид блюда с уже установленными параметрами по умолчанию. Автоматически будет задан соответствующий режим приготовления, температура, время приготовления. Также будет дана рекомендация относительно уровня положения противня.

1. Нажмите кнопку (M), чтобы войти в главное меню.
2. Выберите пункт “Руководство по приготовлению” с помощью кнопок и, затем нажмите кнопку . На экране отобразится первый вид блюда и рекомендуемое положение противня.
3. С помощью кнопок и можно просмотреть все доступные виды блюд. Когда на экране отобразится желаемый вариант, нажмите кнопку для выбора.



4. На экране отобразятся все параметры планируемого приготовления. По желанию их так же можно менять, как описано ранее.
5. При нажатии кнопки приготовление начнется с параметрами, отображаемыми на экране, включая доп. функции автоматического приготовления.

Установка таймера
Вы можете установить таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций. Диапазон устанавливаемого таймера составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.Для установки таймера выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку (M). На экране главного меню (если при этом не будет осуществляться приготовление) выберите пункт «Таймер» с помощью кнопок (▲) и (▼) затем подтвердите выбор с помощью кнопки (✓). Если работает программа приготовления, то достаточно нажатия кнопки (M).
2. Установите желаемое время продолжительности таймера, используя кнопки (▲) и (▼) в формате «часы:секунды». Время суток, в которое сработает таймер (рассчитывается в соответствии с задаваемой продолжительностью) отображается в нижней части экрана, рядом с символом . После завершения настроек нажмите на кнопку (✓) для подтверждения настроек.
3. Оставшееся время до срабатывания таймера будет указано в верхней части экрана, рядом с символом , если оно составляет менее 10 минут (в формате «минуты:секунды»). Если оставшееся время до срабатывания таймера более 10 минут, то рядом с символом будет отображаться время суток, в которое сработает таймер.
4. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал и дисплей перейдет в режим ожидания.

Для отмены таймера нужно установить его значение «0», выполнив вышеуказанные действия.

Настройка времени суток
Все настройки можно выполнять только при условии, что программа приготовления не запущена. Для установки времени суток выполните следующий порядок действий:

1. Нажмите кнопку (M), чтобы войти в главное меню.
2. Выберите пункт «Настройки» с помощью с помощью кнопок (▲) и (▼), затем нажмите кнопку (✓).
3. Далее таким же образом выберите пункт «Время дня» и нажмите кнопку (✓), на экране появится **00:00**.
4. Установите текущее время с помощью кнопок (▲) и (▼). Нажмите кнопку (✓) для сохранения настроек. Также можно выбрать формат «24 часа» или «12 часов». После окончания установки на дисплее будет сохранено новое время.

Настройка даты
Дата может быть настроена путем выполнения следующих действий:

4. Последовательно выполните шаги 1-2 из пункта «Настройка времени суток».
5. Выберите пункт меню «Дата» с помощью кнопок (▲) и (▼), затем нажмите кнопку (✓).
6. Установите текущую дату в формате «день/месяц/год» с помощью кнопок (▲) и (▼) Нажмите кнопку (✓) для сохранения настроек.

Звуковой сигнал
Установить звуковые сигналы можно по тому же принципу, что и время суток или дату в меню «Настройки». Выберите пункт меню «Звуковое меню» с помощью кнопок (▲) и (▼), затем нажмите кнопку (✓). При выборе звуковой сигнал активируется только для таймера и будет слышен лишь после его срабатывания. При выборе будут активированы все доступные звуковые сигналы.

Выбор единицы измерения температуры °C/°F
Войдите в главное меню и выберите пункт «Настройки» как описано ранее, затем выберите из списка пункт «Единица измерения температуры» по тому же принципу. Выбор возможен из двух вариантов «°C» или «°F».

Выбор языка
Войдите в главное меню и выберите пункт «Настройки» как описано ранее, затем выберите из списка пункт «Язык» по тому же принципу. Можно установить любой из доступных языков.

Блокировка от детей
Данную функцию можно использовать для предотвращения непреднамеренных нажатий кнопок панели управления. Для ее активации зажмите одновременно кнопки и , удерживайте в течение 2 секунд, при этом не должно быть открыто меню настроек. В левой верхней части экрана появится символ . При включенной блокировке будет доступна только кнопка . Для отключения блокировки также зажмите одновременно кнопки и , удерживая в течение 2 секунд.

Быстрый нагрев
Эта функция дает возможность быстро нагреть рабочую камеру духового шкафа до нужной температуры путем временного включения конвекционного нагрева. Чтобы включить быстрый нагрев нажмите кнопку удерживайте 2 секунды. На экране символ быстрого нагрева отобразится справа от символа приготовления . Функция быстрого нагрева будет автоматически отключена при достижении заданного значения температуры камеры духовки, символ исчезнет. Для отмены функции быстрого нагрева также нажмите кнопку и удерживайте 2 секунды.

Примечание: быстрый нагрев не может быть включен во время использования режима Гриль, либо если разница между текущей и заданной температурой составляет менее 50°C, либо заданная температура составляет менее 100°C.

Лампа подсветки
Лампу в рабочей камере духового шкафа можно включить/выключить удерживая кнопку в течение 2 секунд. Когда лампа включена, ее символ будет подсвечиваться на экране на экране.

Примечание: при вхождении в меню приготовления лампа загорается автоматически. При запуске программы приготовления, лампа будет продолжать гореть.

УСТАНОВКА

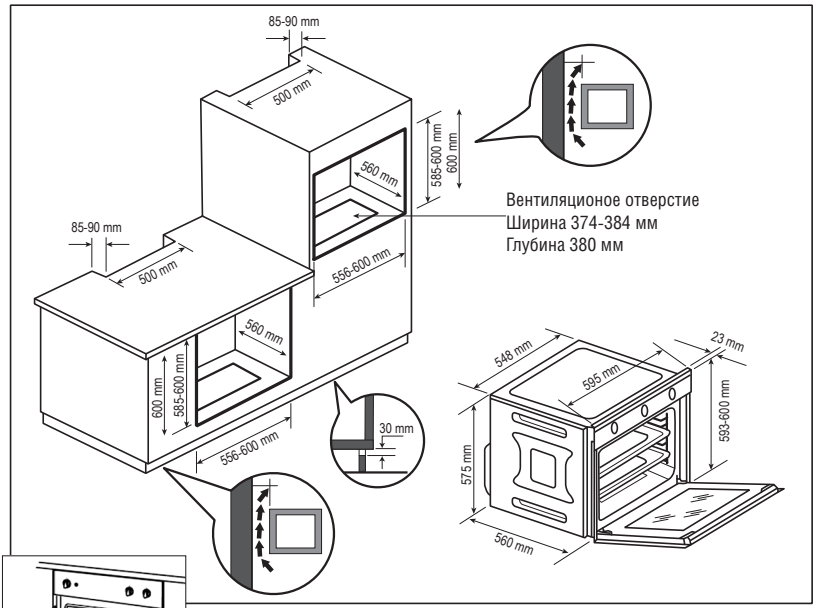
⚠ ВАЖНО: Устройство должно быть установлено квалифицированным специалистом, который знаком с действующими правилами установки.

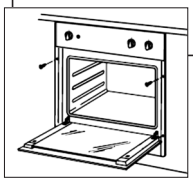
- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Кухня должна быть хорошо проветриваемой, с установленной вентиляцией, поза-

ботьтесь о хорошем проветривании.

- Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным специалистом, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна бать предусмотрена вентиляция в виде вырезов. Убедитесь, что отверстие, в которое будет установлен духовой шкаф, соответствует всем указанным размерам на рисунке ниже.
- Кухонный гарнитур, в который будет установлен духовой шкаф, должен быть устойчив к 100°C. Пластик или клеевые панели, которые неустойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Под духовым шкафом должна быть установлена подставка.
- Убедитесь, что за задней панелью изделия отсутствует другая мебель.
- Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать устройство вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Избегайте прямого контакта с электрическими частями духового шкафа.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

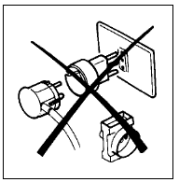
Духовой шкаф должен быть установлен, как показано на рисунке.





Крепление духовки к корпусу мебели осуществляется при помощи четырех винтов. Они должны быть привинчены через духовку к корпусу вашей мебели.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



ВНИМАНИЕ! Устройство должно быть подключено к основной электрической сети в соответствии с действующими законами и правилами.

• Убедитесь, что мощности от основной сети достаточно для питания прибора.

• Если ток предохранителя в вашем доме меньше 16 ампер, обратитесь к квалифицированному электрику чтобы подключить 16-амперный предохранитель.

- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- При необходимости заменить шнур электропитания, убедитесь, что он соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам изделия.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

- Данный бытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и электрического рассеивания. Он оснащен заземленной вилкой, установленной на шнуре электропитания. Поэтому, прибор должен подключаться к соответствующей электрической розетке.
- Установка, подсоединение и заземление электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.
- Кабель заземления не должен прерываться выключателем.
- Если в вашей квартире не предусмотрено заземление, обратитесь к квалифицированному электрику для его установки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед техническим обслуживанием изделия следует полностью отключить электрическое питание.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Распакуйте прибор, удалите всю упаковку с поверхности, извлеките все аксессуары, проверьте прибор на отсутствие повреждений.
2. После хранения на складе или транспортировки прибора при температуре ниже 15 °C, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
3. Проверьте характеристики электросети, затем подключите прибор к источнику питания.
4. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
5. Откройте окно для циркуляции воздуха.
6. Установите регулятор температуры на максимальный уровень (250 °C).
7. Установите режим верхнего и нижнего нагрева с конвекцией.
8. Прогрейте пустую духовку в течение 30-45 минут при температуре 250 °C.

⚠ ВНИМАНИЕ! При первом подключении прибора может появиться неприятный запах гари, это считается нормой, т.к. наружная поверхность нагревательных элементов может содержать заводские изоляционные материалы, необходимые для защиты от коррозии. Он исчезнет спустя 30 мин.

Дождитесь полного остывания прибора. После этого очистите внутреннюю поверхность духового шкафа слегка влажной мыльной мягкой тканью. Используйте мягкие материалы для очистки поверхности. Дождитесь полного высыхания до первого использования.

⚠ ***Важно! перед первым использованием духовки тщательно вымойте такие детали, как противень, решетка и т. д.***

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Во время работы поверхность духового шкафа сильно нагревается и становится горячей! Будьте осторожны!***

- Соблюдайте осторожность во время эксплуатации, когда открываете дверцу духового шкафа и выдвигаете противень, во избежание ожога, остерегайтесь горячего пара, брызг жидкости или масла. Будьте осторожны при использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, в камере может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Частое открывание дверцы приводит к попаданию внутрь духового шкафа холодного воздуха, тем самым вызывая потерю тепла. Поэтому, дверца духового шкафа не должна открываться, если нет необходимости.
- Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края специальной формы или других принадлежностей для выпекания, обязательно закрепляйте бумагу.
- Не помещайте на дно прибора посуду, фольгу любого вида, пергаментную бумагу и иные предметы. Не наливайте в нагретый прибор воду, не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не рекомендуется готовить больше, чем одно блюдо сразу. Таким образом, при приготовлении будет потребляться меньше электроэнергии без изменения температуры приготовления.
- Предварительный нагрев следует делать в течение короткого периода времени (максимум 10 минут).
- Замороженные блюда должны быть разморожены перед приготовлением в духовом шкафу.
- Горючие, легковоспламеняющиеся материалы, должны находиться минимум в 1 метре от прибора.

⚠ ***Важно! Прибор необходимо выключать после каждого использования.***

⚠ ***Внимание! Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.***

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что прибор полностью остыл.***

Чтобы сохранить эмалированную поверхность блестящей максимально надолго, духовой шкаф следует мыть после каждого использования.

- После полного остывания духовки удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки,

которые могут поцарапать эмаль.

- Для стойких пятен, используйте обычные неабразивные моющие средства или специальные средства для нержавеющей стали.
- Мойте стекло дверцы духового шкафа только теплой водой, избегайте использования грубых очистителей и тканей. Используйте мягкие средства для очистки поверхностей.
- Не используйте металлические щетки и губки с абразивными поверхностями во избежание повреждения и коррозии. Не используйте растворители, токсичные очищающие жидкости.
- Не распыляйте воду на духовку и не погружайте прибор в воду.

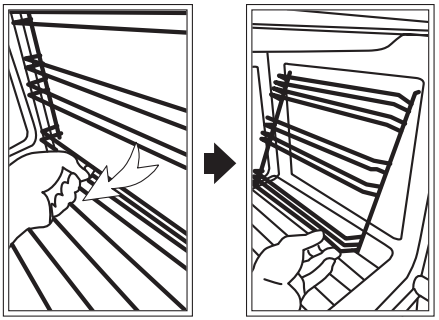
⚠ ***Важно! Не используйте абразивные средства. Не чистите струей пара.***

Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

⚠ ***Примечание: производитель данного прибора не несет ответственности за ущерб, причиненный химикатами или абразивной чисткой.***

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые решетки для установки противней можно извлечь из духового шкафа и очистить мягкими средствами для очистки поверхностей. Выполните необходимые для этого действия, как показано на рисунке.



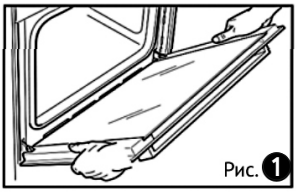
ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

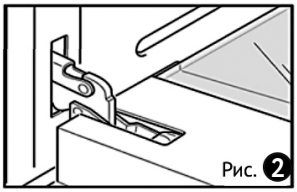
Вы можете легко снять и очистить дверцу духового шкафа. Выполните для этого следующие действия:

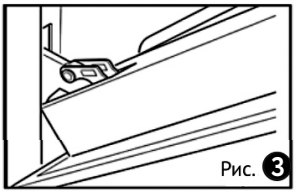
- Полностью откройте дверцу духовки (**рис. 1**).
- Потяните на себя фиксаторы «A» как показано на рисунке (**рис. 4**).
- Плавно закройте дверцу, до легкого упора в фиксаторы. Убедитесь, что фиксатор находится в области «B» (**рис. 3**).
- Потяните дверцу на себя за верхнюю часть, вытянув петли из посадочных мест (**рис. 5**).

Установка дверцы обратно:

- Удерживайте дверцу под углом (**рис. 1**).
- Установите петли в посадочные места (**рис. 3**). Полностью откройте дверцу (**рис. 4**).
- Закройте фиксаторы «A» (**рис. 2**). Закройте дверцу..


Рис. 1


Рис. 2


Рис. 3

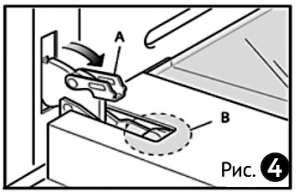


Рис. 4

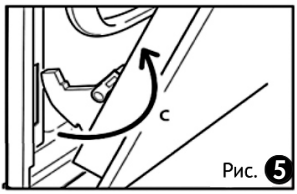
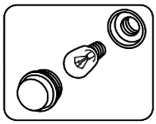


Рис. 5

Стекло, используемое в данном приборе, прошло специальную защитную обработку. В случае удара, стекло разбивается на небольшие квадратные и гладкие кусочки, которые не опасны.

⚠ Важно! Чистка духового шкафа должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ



После отключения прибора от источника питания, отвинтите защитный стеклянный колпачок, а затем лампочку и заменить ее на новую, подходящую для высоких температур (300°C / E14 / 230 В / 25 Вт). Установите стеклянный колпачок и снова подключите духовку к источнику питания.

⚠ Внимание! Не допускайте попадания воды или другой жидкости на органы управления и внутрь прибора, это может привести к его неисправности, поражению электрическим током и/или возгоранию.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	TCH-OV709SBLG	TCH-OV105SBLG
Объем (л)	70	70
Конвекция	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	9	11
Максимальная мощность (Вт)	3377	3377
Мощность верхнего нагревательного элемента (Вт)	900	900
Мощность нижнего нагревательного элемента (Вт)	1200	1200
Мощность гриля (Вт)	1200	1200
Мощность турбонагревателя (Вт)	2100	2100
Мощность турбовентилятора (Вт)	25	25
Мощность охлаждающего вентилятора (Вт)	22	22
Мощность подсветки (Вт)	25	25
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50
Класс энергоэффективности	A	A
Максимальная температура (°C)	250	280
Тип управления	LED & touch screen	LED & touch screen
Таймер / тип	электронный дисплей	электронный дисплей
Звуковой таймер	23 часа 59 минут	23 часа 59 минут
Встроенные часы	да	да
Количество стекол дверцы	3	3
Открытие дверцы	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт)	1	1
Каталитическая очистка	да	да
Материал передней панели	стекло	стекло
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль
Внутренняя подсветка	да	да
Цвет	черный	черный
Габаритные размеры		
Вес нетто / брутто (кг)	37 / 40	37 / 40
Габариты изделия (ШхГхВ) (мм)	595x595x580	595x595x580
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	690x650x660	690x650x660
Комплектация		
Духовой шкаф (шт.)	1	1
Металлическая решетка (шт.)	1	1
Глубокий противень (шт.)	1	1
Противень для выпекания (шт.)	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1
Упаковка (шт.)	1	1

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное устройство не может быть утилизировано вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

«____» _____ 20___ г.

Штамп магазина

Продавец обязан при продаже заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления товара находится на упаковке и на товаре.

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для духового шкафа марки KRAFT Technology. **Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4 лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте http://kraftltd.com или по бесплатному телефону службы поддержки +7 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT Technology, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtd.ru.

1. Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
2. Гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
3. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.
4. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
   – недействительности гарантийного талона;
   – наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
   – наличия повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
   – установления факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем;
   – установления факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
   – использования изделия в промышленных или коммерческих целях.
5. Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
   – неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
   – отсутствие даты продажи и штампа магазина.
6. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.
7. Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology

модель_____**серийный №**_____

Изъят «____» _____ 20____ г.

Исполнитель _____ _____
Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

_____

Наименование сервисной службы_____

Линия отреза

ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology

модель _____**серийный №**_____

Продан _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел:_____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____
(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ
встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology

модель_____**серийный №**_____

Изъят «____» _____ 20____ г.

Исполнитель _____ _____
Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

_____

Наименование сервисной службы_____

Линия отреза

ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology

модель _____**серийный №**_____

Продан _____
(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел:_____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____
(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

Встраиваемый электрический духовой шкаф
KRAFT Technology
модель _____ **серийный №** _____
Владелец, его адрес _____
_____
_____
Телефон владельца _____
Причина отказа (неисправность) _____
Владелец: _____
_____
подпись
Механик:_____
Ф.И.О.
Выполнены работы: _____
_____
_____
Дата «_____» _____ _____г.
Механик: _____ Владелец: _____
подпись подпись
Утверждаю _____
наименование сервисного предприятия и адрес
_____
_____ _____
должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание МП подпись

Встраиваемый электрический духовой шкаф
KRAFT Technology
модель _____ **серийный №** _____
Владелец, его адрес _____
_____
_____
Телефон владельца _____
Причина отказа (неисправность) _____
Владелец: _____
_____
подпись
Механик:_____
Ф.И.О.
Выполнены работы: _____
_____
_____
Дата «_____» _____ _____г.
Механик: _____ Владелец: _____
подпись подпись
Утверждаю _____
наименование сервисного предприятия и адрес
_____
_____ _____
должность руководителя предприятия, выполнившего обслуживание МП подпись

DEAR BUYER!

Congratulations on you the purchase of the KRAFT Technology oven. We are sure that he will become your reliable assistant. Before using the oven, carefully read these instructions, which contain important information regarding your safety, as well as recommendations for proper use of the appliance and its care. If you encounter any problems while using the device, please contact us.

Thank you for your purchase!

Do not expose the device to sudden temperature changes. A sudden change in temperature (for example, bringing the device from the cold into a warm room) can cause condensation of moisture inside the device and disrupt its operability when turned on. After storing the gas stove at low temperatures or after transportation in winter conditions, it can be turned on no earlier than after 6 hours of staying at room temperature unpacked.

CONTENTS

BRIEF INTRODUCTION OF THE PRODUCT 27
SAFETY REQUIREMENTS 28
DESCRIPTION OF THE DEVICE 30
CONTROL PANEL 31
INSTALLATION 41
ELECTRICAL CONNECTION 43
BEFORE EXPLOITATION 43
EXPLOITATION 44
CLEANING AND STORAGE 44
DISPOSAL 46
SPECIFICATION / EQUIPMENT 47
WARRANTY CARD 48

BRIEF INTRODUCTION OF THE PRODUCT

The appliance is conforming to the following European Directives and Regulations:
Directive 2014/35/EC (Low voltage appliances)
Directive 2014/30/EC (Electromagnetic compatibility)
Directive 2012/19/EC (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)
Directive 2009/125/EC (Eco design)
Directive 2011/65/EC (RoHS - Restriction of Hazardous Substances)
Regulation 1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)
Regulation 1907/2006/EC (Restriction of chemicals)

SAFETY REQUIREMENTS

Improper handling may cause damage to the product, cause material damage or cause harm to health.

⚠ ***IMPORTANT! all adjacent furniture and materials (components) used in the installation of the oven must withstand a temperature of at least 85 C above the average room temperature in which they are installed.***

Before using the oven in recreational vehicles (family vans, etc.), also read the safety and installation instructions carefully.

The use of this oven for other purposes, violation of the rules of installation, operation, cleaning and safety measures, as well as non-compliance with temperature conditions, deprives you of the right to warranty service.

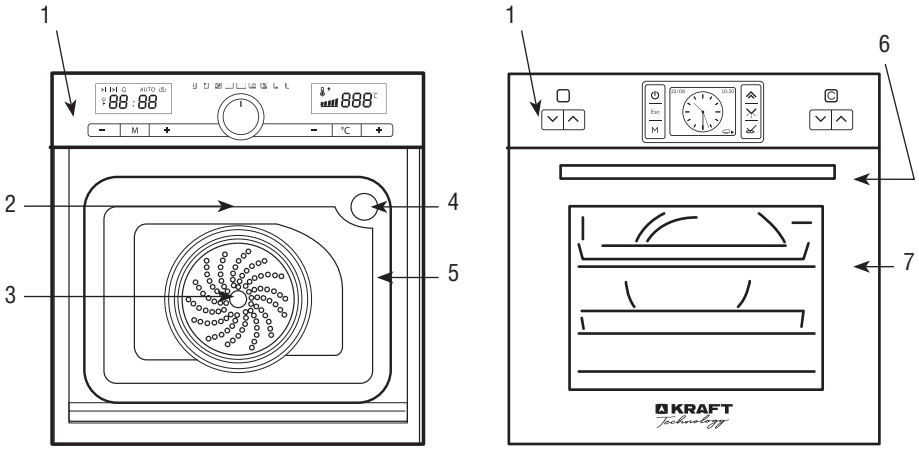
When using the device, observe the following precautions:

- The appliance is designed for cooking exclusively in domestic conditions, can be built into a standard kitchen cabinet and should be used only for its intended purpose.
- When removing the device from the package, make sure that it is intact and there is no damage. Keep the packaging materials away from children. After installing the appliance, dispose of the packaging materials correctly according to the safety and environmental conditions.
- Read the instructions before using the device.
- Before switching on for the first time, check whether the technical specifications indicated on the product correspond to the parameters of the power supply.
- Do not use adapters, extension cords or “tees” to connect the device.
- The parts protecting the live or insulated parts of the device must be fixed so that they cannot be removed without special tools.
- Plug the power cord into the outlet only after installing the appliance. Make sure that there is free access to the power plug.
- Inspect the appliance every time before turning it on. If the appliance and the power cord are damaged, do not plug the appliance into an outlet.
- Do not use the device outdoors, do not expose it to rain, moisture, direct sunlight and other atmospheric phenomena.
- To avoid electric shock and fire, prevent water from entering any part of the oven, do not touch any surface of the appliance with metal objects, and also make sure that the electric cord does not touch the heating elements.
- For additional protection against electric shock, it is advisable to install a protective shutdown device (RCD) in the network that supplies the device. Consult a qualified specialist for advice.
- The appliance must be connected to the mains via an isolation device that allows all contacts to be disconnected from the mains. The insulation device must provide a gap between the open contacts of at least 3 mm.
- Do not operate the appliance with a damaged power cord or outlet. In case of damage, contact the service center for examination and repair.
- Do not damage, twist, bend, or extend the power cord. Do not put heavy objects on it.
- To disconnect the appliance from the mains, do not pull the power cord, grab the plug. When moving, servicing or repairing, the oven must be cooled down, the plug must be unplugged from the mains.

- During operation, the oven must be installed steadily on a flat surface away from heating devices and materials. Make sure that the furniture under and next to the appliance is securely fastened.
- Curtains or flammable materials and furniture must be at least 1 meter away from the appliance.
- Do not cover the operating appliance with anything to avoid fire.
- Do not leave children unattended while the appliance is running.
- This appliance is not intended for use by persons with physical or mental disabilities (including children under 8 years of age), as well as persons who do not have sufficient knowledge and experience in its use, unless they are under the supervision of an adult responsible for their safety. Children should not play with the elements of the oven. Cleaning of the appliance cannot be carried out by children without adult supervision.
- Do not leave the appliance running unattended.
- During operation, do not touch the heating objects located inside the oven, use potholders.
- Do not place too many products in the oven that exceed its volume.
- When the oven door is open, do not sit down and place food and heavy objects on the glass of the door, do not lean on it, this may cause damage to the hinge of the oven door and glass.
- Make sure the door seal is clean.
- When opening the appliance door, there should be no sparks or open flames near it.
- Always be careful when installing and removing the accessories of the working chamber, install them all the way, otherwise you may scratch the glass door of the oven.
- Do not move the appliance by the door handle, it is not designed for the weight of the appliance and may break.
- Do not use the appliance as a countertop or stand for any objects.
- Always cook with the oven door closed.
- The appliance must be switched off after each use.
- Do not use the oven to heat the room or dry clothes.
- Do not place flammable substances or articles on, near, or inside the appliance.
- Before replacing the light bulb in the working chamber of the oven, do not forget to de-energize the appliance.
- Changing the enamel color does not affect the efficiency of the device.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (for example, behind a door), make sure that the door is never closed during operation of the appliance. Heat and humidity generated behind a closed door or furniture panel can lead to subsequent damage to the appliance, its installation site or the floor. Do not close the furniture door until the appliance has finally cooled down after use.
- Before cleaning, the appliance must be cooled down and disconnected from the mains.
- Do not use sharp metal scrapers, caustic and abrasive cleaners to clean glass parts, as they can scratch the surface.
- Do not use a high-pressure cleaner or steam jet cleaners, as penetrating moisture can lead to electric shock.
- Failure to observe precautions and safety measures may result in damage to the device, burns, injuries, electric shock, short circuit or fire.
- In case of malfunctions, you should always contact authorized service centers, specifying the type of problem and the model of your oven. Unskilled repair removes the device from warranty service.
- Only original spare parts can be used to repair the device.
- The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the device or non-compliance with precautions and safety measures.

Attention: In order to avoid network overload, do not use other high-power devices in the same circuit. Do not cover the openings on the top and side of the electric oven housing, especially with flammable objects.

DESCRIPTION OF THE DEVICE

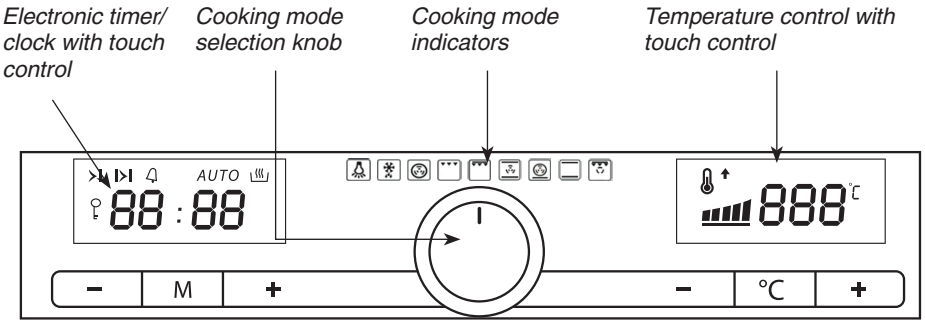


1. Control panel
2. Upper heating element
3. Turbo fan
4. Light bulb
5. Telescopic guides for the baking tray
6. Oven door handle
7. Oven door with triple glass

* All diagrams and illustrations presented in the manual are for guidance only. The appearance and configuration of the model may differ from those presented in this manual.

CONTROL PANEL

MODEL TCH-OV709SBLG



With the help of a rotary knob, you can select the desired cooking mode, and with the help of touch buttons, it is convenient to set the optimal temperature and cooking time. Turn the cooking mode knob until the desired mode indicator appears on the display.

DESCRIPTION OF COOKING MODES

"Off" position: the device is switched off.

Illumination lamp: lighting inside the working chamber of the oven for additional convenience.

Convection defrosting: room temperature air circulates in the oven to defrost products in an accelerated mode without exposing it to excessive heat.

Full convection: a fan and an annular heating element work, which allows you to evenly distribute the temperature inside the oven and cook more than one dish without mixing their smell, suitable for delicate baking. Hot air circulation saves electricity and cooking time, helps to keep the oven clean.

Upper and lower heating: The upper and lower heating elements work together. This mode is suitable for baking various traditional dishes, making desserts and crispy foods.

Upper and lower heating with convection: suitable for fast uniform cooking of various dishes on the same level, ideal for baking and meat.

Bottom heating with convection: helps to distribute heat evenly for long-term cooking of individual large dishes.

Grill: The grill heating element allows you to cook dishes as on a grill and fry them until golden brown.

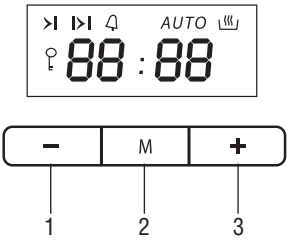
Top heating and grilling: the high power of this mode allows you to significantly reduce the cooking time, as well as fry large portions of meat.

Top heating and convection grill: the mode is suitable for evenly roasting large, juicy pieces of meat without the need to turn over.

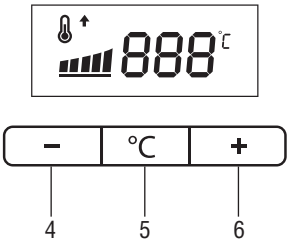
IMPORTANT! The oven door must be closed at all cooking modes.

The fan inside the oven is necessary for air circulation and uniform heat distribution (convection) to balance the internal temperature of the oven and maintain a stable temperature in its lower part.

ELECTRONIC TIMER/CLOCK AND TEMPERATURE DISPLAY



1 - zoom out button
2 - timer settings menu
3 - zoom button
4 - temperature reduction button
5 - temperature setting
6 - zoom button temperature



- setting up automatic cooking
- setting up semi-automatic cooking
- timer
AUTO - automatic cooking indicator
- manual cooking mode indicator
- blocking
- condition of heating elements
- state of the set temperature value

Residual heat indicators

Indicator						
The temperature inside the oven (°C)	to 60	60 - 100	100 - 150	150 - 200	200 - 250	more than 250

Setting the time of day (24 hours)
To set the time of day, proceed as follows:
1. Press buttons (1) and (3) simultaneously, two dots will start flashing.
2. Set the current time with buttons (1) and (3). About 10 seconds after finishing the setting, the new time will be saved on the display.

Setting the timer
You can set the timer at any time, regardless of the status of the active-news of other functions. The range of the timer to be set is from 1 minute to 23 hours 59 minutes. To set the timer, follow these steps:

1. Press the button (2), the timer symbol will start flashing and 00:00 will appear on the display.
2. Set the desired time using the buttons (1) and (3). The timer symbol will stop flashing and remain highlighted on the display.
3. After the set time has elapsed, a beep will sound and will be heard for 7 minutes, the timer symbol will start flashing again.
4. Press any button to turn off the alarm. The timer symbol will stop being highlighted and the display will show the current time.

Changing the tone of the timer sound signal
The timer beep can be changed as follows:
1. Press and hold button (1) for 2 seconds until “TON X” appears on the timer indicator (X = 1, 2 or 3).
2. Each press of the button switches the tone of the sound from 1 to 3.
3. After about 10 seconds, the last tone will be saved.

Adjusting the cooking temperature
The temperature for each cooking mode is set to 200°C by default and will be displayed on the temperature display when each mode is selected. At the same time, you can set the desired cooking temperature by following these steps:
1. Press the button (5) once. The **C** symbol will start flashing on the display.
2. Use the buttons (4) and (6) to set the temperature from 40°C to 250°C. The set value will be displayed on the temperature display.

⚠ IMPORTANT! When changing the cooking mode, the setting will be canceled and the default temperature for the new mode will be displayed on the display

If you want to set a new temperature value and keep it constant, then:
1. Adjust the temperature according to the 2 points described above.
2. Press and hold the button (5) for 3 seconds until you hear a short beep. The value that you have set is assigned to this cooking mode as a constant.
3. To restore the factory settings, simultaneously press the buttons (4) and (6) and hold for 3 seconds until you hear a short beep. The default temperature will be set to 200°C again.

⚠ IMPORTANT! The temperature setting is not available for the defrost function.

Preparation
When the desired mode is selected, the preparation starts immediately, the temperature is set by default and displayed on the temperature display. Cooking continues until you set the cooking mode switch to position 0 (off), 1 (lamp) or 2 (defrosting). The maximum allowed cooking time is 10 hours.

Semi-automatic cooking *AUTO*
This function allows you to automatically complete the cooking process after the time you set. To install, follow these steps:
1. Select the desired cooking mode and set the temperature as described earlier.
2. Press the button (2) twice, the symbol starts flashing I>I.
3. Set the desired cooking time from 1 minute to 10 hours by pressing buttons (1) and (3) to increase or decrease the value. A symbol *AUTO* will appear on the timer display.
4. After a few seconds, the symbol I>I will stop flashing and the setting will be saved, while the symbol *AUTO* remains lit on the display. Cooking will start immediately and end after

the time you set.
5. When the cooking is completed, the heating elements will automatically turn off and a beep will sound, the symbol *AUTO* starts flashing again.
6. Turn the cooking mode control knob to the “off” position and press any button to turn off the beep, otherwise it will sound for about 7 minutes.

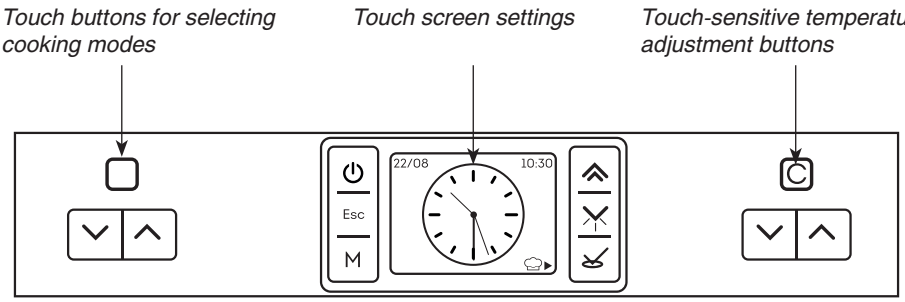
Fully automatic cooking *AUTO*
This function allows you to set up the automatic start and end of cooking. To install, follow these steps:
1. Sequentially follow steps 1-3 from the item “Semi-automatic cooking” by setting the time during which the dish should be prepared (for example, 1 hour).
2. Press the button (2) again, the symbol will start flashing.
3. Set the required cooking completion time using the buttons (1) and (3) (for example, 16:30). The symbol will continue to be highlighted on the display, indicating that this program has been installed. The cooking start time is calculated automatically according to the set parameters of the cooking duration and completion.
4. After a few seconds, the flashing symbol will disappear and the setting will be saved. Thus, the preparation will begin (at 15:30, will last 1 hour) and will end automatically (at 16:30).

Cancellation of the automatic cooking program
The started automatic cooking program can be canceled manually by pressing buttons (1) and (3) simultaneously. All previously set parameters will be canceled, and the symbol *AUTO* will disappear. After that, the heating elements will be switched on in accordance with the set current cooking mode, and the timer display will display a symbol . To turn off the oven, the cooking mode switch must be set to 0 (off).

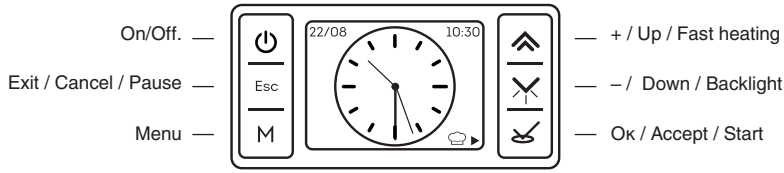
Button lock
Using the button lock, you can lock all 6 touch buttons. When the lock is turned on, the corresponding symbol appears on the timer display, and none of the touch buttons will work. To activate this function, press and hold the button (3) for 2 seconds until the indicator appears on the display. To disable the lock, also hold the button (3) for 2 seconds until the symbol disappears.

ATTENTION! When the button lock is enabled, the oven functions are activated depending on the set position of the function switch.

MODEL TCH-OV709SBLG



TOUCH SCREEN DISPLAY



Turning the oven on and off when pressed and held for a long time (1 sec). When the “Off” button is pressed, any running program will be canceled.

Esc

When scrolling through the on-screen menus, pressing this button returns to the previous menu, at the end the screen goes into standby mode. If you press this button while the oven is running, the running program will be suspended, and if you press it for a long time (2 seconds), it will be canceled.

M

Go to the main menu.

Scrolling up menu items or zooming in on any digital parameter on the screen during setup. When pressed for a long time during the preparation, the “Fast heating” function turns on.

Scroll down menu items or decrease any digital meter on the screen during setup. When pressed for a long time, with the exception of any setting modes, the backlight lamp turns on and off.

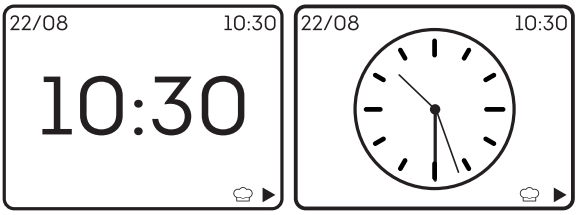
Selecting a highlighted menu item, confirming any (configured) parameter on the screen, or enabling the cooking program with the previous configured parameters.

SCREEN SYMBOLS

- Upper heating element
- Lower heating element
- Grill heating element
- Ring heating element
- Convection fan
- Defrosting
- Backlight lamp
- Maintaining heat
- Recommendation of the baking tray position
- Thermometer (when the temperature in the oven chamber is up to 60°C, the indicator is blue, more than 60°C is red)
- The level of the set temperature (red when heated, otherwise blue)
- Fast heating
- Cooking (appears during cooking)
- Waiting for the start time of cooking
- Cooking in manual mode
- Automatic cooking
- Timer
- Cooking menu
- Menu preparation guide
- Start of cooking
- Cooking time
- End of cooking
- Elapsed cooking time
- Blocking from children
- Timer response time
- Settings Menu
- Time of day / Clock setting
- Setting the date
- Sound menu
- Selecting the temperature measurement unit
- The appearance of the screen clock
- Language selection

Standby screen

When the cooking program is not turned on, the screen is in standby mode, the time of day, date or any symbols / / not related to cooking are displayed on it / / .



The digital / analog clock of the screen at a temperature in the oven chamber less than 60°C is highlighted in white (at a temperature of more than 60°C become red).

The symbol ▶ in the lower right part of the screen indicates that you can use the button to go to the cooking menu, where all the settings and parameters of the last preparation are saved.

DESCRIPTION OF THE MODES OF PREPARATION

Upper and lower heating: the upper and lower heating elements work together. This mode is suitable for baking various traditional dishes, making desserts and crunchy foods. The recommended temperature is 200°C, the setting range is 50-250°C.

Bottom heating: it is used for heating or long-term cooking of dishes at low temperature, such as stews. The recommended temperature is 180°C, the setting range is 50-250°C.

Top heating: suitable for frying (browning) almost ready-made dishes, such as cakes, casseroles, vegetables. The recommended temperature is 180°C, the setting range is 50-250°C.

Full convection: a vent and an annular heating element work, which allows you to evenly distribute the temperature inside the oven and cook more than one dish without mixing their smell, suitable for delicate baking. Recommended temperature is 200°C, setting range is 50-250°C

Bottom heating with convection: helps to evenly distribute heat for long-term cooking of individual large dishes. The recommended temperature is 200°C, the setting range is 50-250°C.

Upper and lower heating with convection: suitable for fast equal-dimensional cooking of various dishes on the same level, ideal for baking and meat. The recommended temperature is 200°C, the setting range is 50-250°C.

Grill: The grill heating element allows you to cook dishes as on a grill and fry them until golden brown. The recommended temperature is 250°C, the setting range is 50-250°C.

Top heating and grilling: the high power of this mode allows you to significantly reduce the cooking time, as well as fry large portions of meat. The recommended temperature is 250°C, the setting range is 50-250°C.

Convection grill: The mode is suitable for evenly roasting large, juicy pieces of meat without the need to turn over. The recommended temperature is 200°C, the setting range is 50-250°C.

Convection defrosting: room temperature air circulates in the oven to defrost products in an accelerated mode without exposing it to excessive heat. The recommended temperature is 20°C, the setting range is 20-60°C.

Maintaining residual heat: the system allows you to set the heating temperature from 60 to 95 C and maintain it for several hours so that the dish remains hot if necessary. The recommended temperature is 80°C.

Preparation
A standard program in which you can select the desired cooking mode and temperature, and finish manually. To do this, follow these steps:
1. Press the button (M) and enter the main menu. Select the “Preparation” item and press the button (✓). The first cooking mode and the default temperature will be displayed on the screen.
2. By pressing the buttons on the left of the control panel, select the desired cooking mode. To select the temperature, use the buttons on the right side of the control panel.
3. Press the button (✓) to start cooking, the corresponding symbols MANUAL and will appear on the screen. Cooking will last until you turn it off manually, or until the maximum allowed time (10 hours) has elapsed.

Note: The elapsed cooking time will be shown at the bottom of the screen near the symbol in the format “clock:minutes”.

Semi-automatic cooking
This function allows you to automatically complete the cooking process after a specified time. To install, follow these step:
1. Follow steps 1-2 from the “Cooking” item sequentially, setting the cooking mode and temperature.
2. Press the button (M) to enter the cooking time setting menu.
3. Set the time required to cook your dish using the buttons (∧) and (✕) from 1 minute to 10 hours. Press the button (✓) to confirm the settings. The screen will display the time of completion of the preparation.
4. Press the button (✓) again to start cooking.
5. The preparation will be completed automatically after the specified time has elapsed. The message “cooking is finished” will be displayed on the screen, the **AUTO** symbol will start flashing and a beep will sound. Press the button (Esc) to turn off the beep and the screen will go into standby mode.

Note: The start time , remaining time and end time of cooking will be displayed at the bottom of the screen.

Fully automatic cooking
This function allows you to set up the automatic start and end of cooking. To install, follow these step:
1. Sequentially follow steps 1-3 from the item “Semi-automatic cooking” by setting the cooking mode, temperature and time during which your dish should be prepared.
2. Press the button (M).
3. Set the required cooking completion time using the (∧) and (✕) buttons. The maximum allowed completion time: the current time is + 23 hours 59 minutes (i.e. you can postpone cooking up to 24 hours).
4. Press the button (✓) to save the settings.
5. A symbol of waiting for the start of cooking ⧗, will appear on the screen, this time is calculated automatically in accordance with the specified parameters of the duration and completion of cooking.

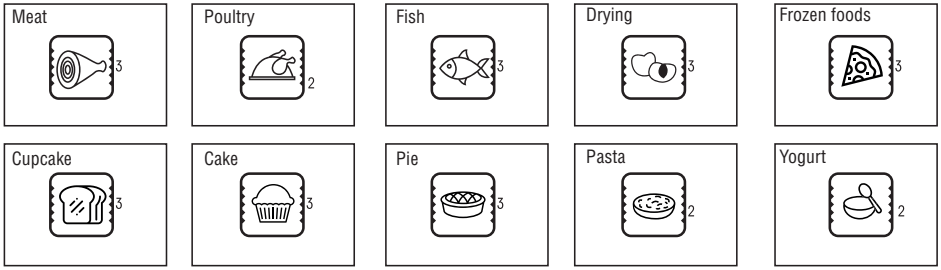
⚠ ***ATTENTION! The current time is 10:30, the cooking time is 1 hour 15 minutes, it is necessary that the cooking is completed at 12:50. Thus, the preparation will be postponed on 14 and will start at 11:35, will last 1:15 and will be completed at 12:50 automatically.***

Note: The start time, remaining time and end time of cooking will be displayed at the bottom of the screen.

Pause, change parameters and cancel preparations
To put the cooking on pause, press Esc, the "PAUSE" message will start flashing on the screen. In this case, you will have access to the parameter change screen, the cooking and temperature symbols will start flashing. By switching the corresponding buttons on both sides of the display, you can change the cooking mode and temperature.
For programs with automatic cooking completion, you can change the duration and time of cooking completion by using the button M to enter the menu changes.
When the button is pressed, the new settings will be saved and the cooking will be completed with all the changes made.
The cooking process can be canceled at any time by holding down the button Esc (the screen goes into standby mode) or ⏻ (the screen turns off) for 2 seconds in manual mode.

Cooking Guide 🕮
Using the menu of the cooking guide, you can prepare any type of dish with the default parameters already set. The corresponding cooking mode, temperature, and cooking time will be set automatically. A recommendation will also be given regarding the level of the baking tray position.

1. Press the button M, to enter the main menu.
2. Select the item "Cooking Guide" using the and buttons and , then press the button . The screen will display the first type of dish and the recommended position of the baking tray.
3. Using the and buttons and you can view all available types of dishes. When the desired option is displayed on the screen, press the button to select.



4. All the parameters of the planned cooking will be displayed on the screen. If desired, they can also be changed as described earlier.
5. When the button is pressed, cooking will start with the parameters displayed on the screen, including additional automatic cooking functions.

Setting the timer
You can set the timer at any time, regardless of the activity status of other functions. The range of the timer being set is from 1 minute to 23 hours 59 minutes.To set the timer, follow these steps:

1. Press the button (M). On the main menu screen (if there is no cooking), select the “Timer” item using the buttons (▲) and (▼) and then confirm the selection using the button (✓). If the cooking program is working, then just pressing the button (M) is enough.
2. Set the desired timer duration using the and buttons (▲) and (▼) in the “clock” format:seconds.” The time of day at which the timer will trigger (calculated according to the specified duration) is displayed at the bottom of the screen, next to the symbol. After completing the settings, click on the button (✓) to confirm the settings.
3. The remaining time until the timer is triggered will be indicated at the top of the screen, next to the symbol, if it is less than 10 minutes (in the format “minutes:seconds”). If the remaining time before the timer is triggered is more than 10 minutes, then the time of day at which the timer will be triggered will be displayed next to the symbol.
4. After the specified time has elapsed, a beep will sound. Press any button to turn off the alarm and the display will go into standby mode.

To cancel the timer, you need to set its value to “0” by performing the above steps.

Setting the time of day
All settings can be performed only if the cooking program is not running. To set the time of day, follow the following procedure:

1. Press the button (M), to enter the main menu.
2. Select the “Settings” item using the and buttons (▲) and (▼), then press the button (✓).
3. Next, select the “Time of day” item in the same way and press the button (✓), **00:00** will appear on the screen.
4. Set the current time using the and buttons (▲) and (▼). Click the button (✓) to save the settings. You can also choose the format “24 hours” or “12 hours”. After the installation is completed, the new time will be saved on the display.

Setting the date
The date can be configured by doing the following:

4. Follow steps 1-2 from the item “Setting the time of day” sequentially.
5. Select the “Date” menu item using the and buttons (▲) and (▼), then press the button (✓).
6. Set the current date in the “day/month/year” format using the buttons (▲) and (▼) and press the button (✓) to save the settings.

Sound signal
You can set sound signals according to the same principle as the time of day or date in the Settings menu. Select the menu item “Sound Menu” using the and buttons (▲) and (▼), then press the button (✓). When selected the sound signal is activated only for the timer and will be heard only after it is triggered. When selected all available audio signals will be activated.

Selecting the temperature measurement unit °C/°F
Enter the main menu and select the “Settings” item as described earlier, then select the “Temperature measurement unit” item from the list according to the same principle. The choice is possible from two options «°C» or «°F».

Language selection
Enter the main menu and select “Settings” as described earlier, then select “Language” from the list according to the same principle. You can install any of the available languages.

Blocking from children
This function can be used to prevent unintentional pressing of the control panel buttons. To activate it, hold down the buttons and at the same time and hold for 2 seconds, while the settings menu should not be opened. A symbol will appear in the upper left part of the screen. When the lock is enabled , only the button will be available . To disable the lock, also hold down the and buttons and , simultaneously, holding for 2 seconds.

Fast heating
This function makes it possible to quickly heat the working chamber of the oven to the desired temperature by temporarily turning on the convection heating. To turn on the rapid heating, press and hold the button for 2 seconds. On the screen, the fast heating symbol will be displayed to the right of the cooking symbol . The quick heating function will be automatically turned off when the set temperature of the oven chamber is reached, the symbol will disappear. To cancel the fast heating function, also press and hold the button for 2 seconds.

Note: Fast heating cannot be turned on while using the mode Grill, or if the difference between the current and the set temperature is less than 50°C, or the set temperature is less than 100°C.

Backlight lamp
The lamp in the working chamber of the oven can be turned on/off by holding the button for 2 seconds. When the lamp is turned on, its symbol will be highlighted on the screen on the screen.

Note: When entering the cooking menu, the lamp lights up automatically. When you start the cooking program, the lamp will continue to burn.

INSTALLATION

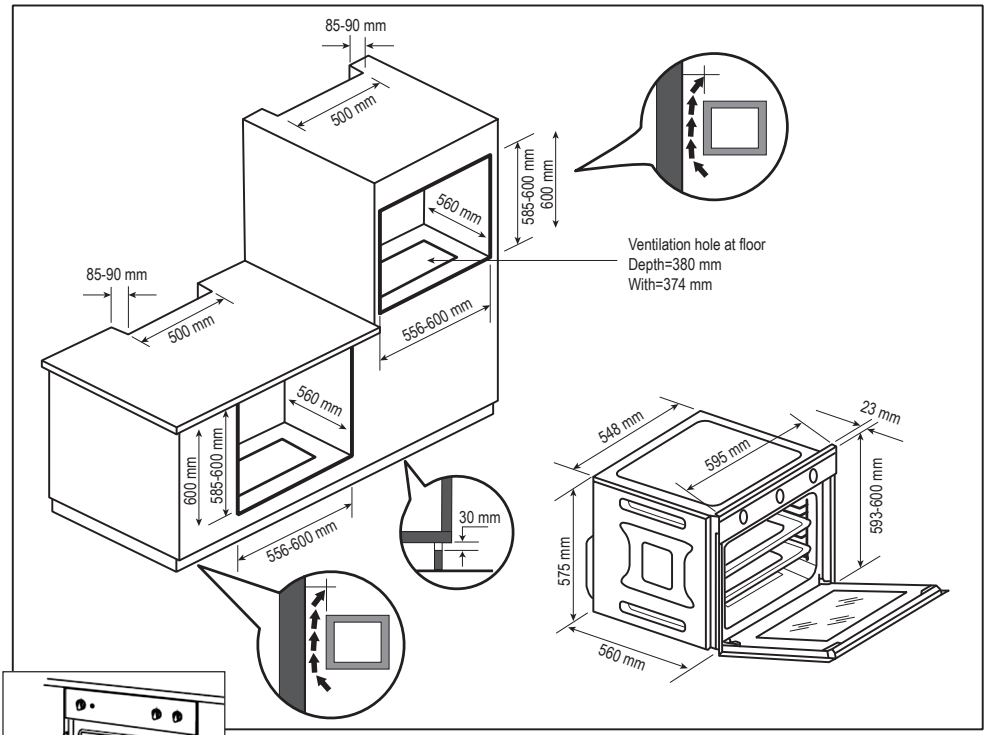
⚠ ***IMPORTANT! The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.***

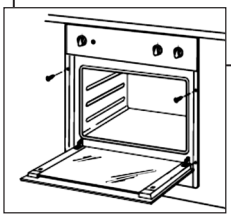
- Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines.
- Improper installation, maintenance and operation can cause significant property damage or personal injury.
- Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases.
- The kitchen should have ventilation, take care of good ventilation.
- Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow. It is advised to leave a space of at least 40 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 °C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.
- A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the

oven.

- The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.
- Make sure the oven is securely fixed in your furniture.
- It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.
- Direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.
- Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

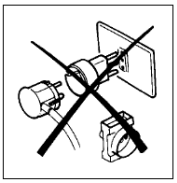
Please install as shown in the picture.





Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides. Fix the oven with four.

ELECTRICAL CONNECTION



***ATTENTION:* The oven must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.**

• Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the appliance.

• If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

• It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords.

• Electricity safety of the appliance is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the appliance properly.

GROUNDING

⚠ ***ATTENTION: The appliance must absolutely be grounded.***

- Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.
- Before supplying electricity to the appliance:
  1. Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
  2. Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
  3. Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the chance with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.
- A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the oven and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed if the oven is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.

⚠ ***NOTE: Turn off electrical power before servicing the product.***

BEFORE EXPLOITATION

1. 1. Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door.
2. After storage in a warehouse or transportation of the appliance at a temperature below 15°C, it is necessary to maintain it at room temperature for at least 2 hours before switching on the power supply network.
3. Before starting use check that the power source parameters are correct. They must coincide with the oven specifications. Then connect the oven to the power line.
4. Make sure that the ventilation holes are not closed.
5. Open the window for air circulation.
6. Set the oven temperature control to maximum (250 °C).
7. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
8. Run the oven in this setup for 30-45 minutes.

⚠ ***ATTENTION: A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.***

Wait for the oven to cool down. After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not uses too much water as this could penetrate and damage the internal components..

⚠ ***ATTENTION: Carefully wash parts such as tray, grid etc. before the first use of the oven.***

EXPLOITATION

⚠ ***IMPORTANT! During an operating time or after completion of work the surface of the oven can heat up very strongly.***

- The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door to avoid burns, beware of hot steam, liquid splashes or oil. Be careful when using alcohol ingredients, an air-alcohol mixture may form in the chamber.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- Use baking paper of the desired size, it should not protrude beyond the edges of the tray.
- Do not place utensils, foil of any kind, parchment paper or other objects on the appliance bottom. It can block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enameled surface. Do not pour water into the heated appliance. Do not store wet dishes and food in the appliance after cooking.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.

CLEANING AND STORAGE

⚠ ***ATTENTION: Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.***

To keep the enameled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it.

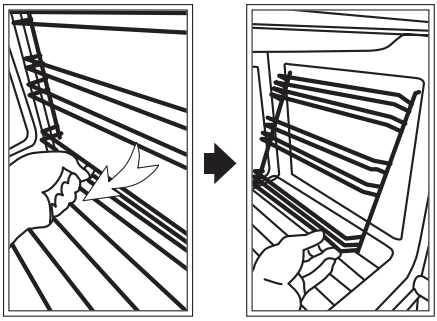
- Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market. Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel.
- The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time.
- For persistent stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar.
- Clean the glass of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.
- Drying with a microfiber or soft cloth is preferred.
- Do not spray water on the oven or immerse the appliance in water.

⚠ ***IMPORTANT! Never use abrasive tools. Do not clean with a jet of steam.***

⚠ ***NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.***

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

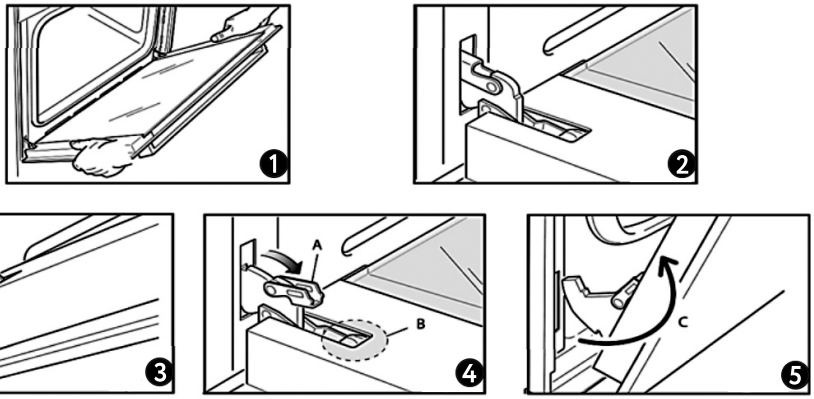
It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven door easily. You must follow the procedures below to remove the door:

- Open the door completely.



- Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- Hold the door and close up to the first stopping place.
- Pull the raised door away from its mounted location.
- Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven door back properly.

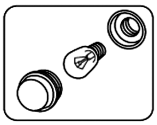
All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of

breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

⚠ ***Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.***

⚠ ***IMPORTANT! Cleaning the oven should be carried out on a regular basis. Care should be taken during the cleaning procedure.***

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C / E14 / 230 V / 25 W). Remount the glass cap and reconnect the oven.

⚠ ***NOTE: Do not allow water or other liquid to enter the controls or the inside of the appliance, as this may cause malfunction, electric shock or fire.***

DISPOSAL



This appliance cannot be disposed of together with ordinary household waste. In order to prevent a possible threat to health and the environment, the product must be disposed of as part of an approved electrical equipment disposal process. The product disposal procedure must be carried out in accordance with local environmental regulations. You can get more detailed information about the disposal, reuse and disposal of the product from authorized departments..

SPECIFICATION / EQUIPMENT

Model	TCH-OV709SBLG	TCH-OV105SBLG
Volume (L)	70	70
Convection	yes	yes
The type of grill	tubular electric heater	tubular electric heater
Number of modes	9	11
Maximum power (W)	3377	3377
Top heater (W)	900	900
Bottom heater (W)	1200	1200
Grill (W)	1200	1200
Turbo heater (W)	2100	2100
Turbo fan (W)	25	25
Cooling fan (W)	22	22
Oven lamp (W)	25	25
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50	220-240 / 50
Energy efficiency class	A	A
Maximum temperature (°C)	250	280
Type of control	LED & touch screen	LED & touch screen
Timer / type	electronic display	electronic display
Sound timer (min)	23 hours 59 minutes	23 hours 59 minutes
Built-in clock	yes	yes
Oven door	3	3
Opening the door	down	down
Telescopic guides (pcs)	1	1
Catalytic cleaning	yes	yes
Front panel material	glass	glass
Internal coating	enamel	enamel
Lamp	yes	yes
Color	black	black
Product sizes		
Net weight / Gross weight (kg)	37 / 40	37 / 40
Product dimensions (mm) (WxDxH)	595x595x580	595x595x580
Packing dimensions (mm) (WxDxH)	690x650x660	690x650x660
Specifications		
Oven (pcs)	1	1
Grid (pcs)	1	1
Deep tray (pcs)	1	1
Flat tray (pcs)	1	1
Manual with warranty card (pcs)	1	1
Packaging (pcs)	1	1

WARRANTY CARD

Date of sale

«____» _____ 20_____ y.

Store stamp

When selling, the seller is obligated to fill out the warranty coupons. The date of manufacturing and serial number can be found on the packaging and on the back side of the product.

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT Technology built-in electric oven. **The warranty period is 3 years, but not more than 4 years from the date of manufacture. The service life of the product is 10 years from the date of purchase.**

Information about authorized service centers is available on the website http://kraftltd.com or by calling the support service toll-free +7 (800) 200-79-97. If you have any questions or problems related to KRAFT Technology products, please contact in writing to the address: ZAO «LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM», No 50 V, Dnepropetrovskaya str., Rostov-on-Don, 344093, Russia, or by e-mail service@lbtd.ru.

1. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period if the Buyer complies with the terms and conditions of warranty service. All claims in appearance should be presented to the seller when purchasing the product. After purchasing the product, the consumer is responsible for all external damage.
2. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, family or household purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.
3. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the product quality within the time frame established by law.
4. Warranty repairs are not performed in the following cases:
   – invalidity of the warranty card;
   – the presence of damage and malfunctions resulting from improper use of equipment inviolation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or a trading organization;
   – the presence of damage and malfunctions resulting from the action of third parties or force majeure, ingress of foreign objects and insects, damage caused by animals;
   – establishment of the fact of deviation from the State technical standards, supplying electrical and cable networks, supplying more power than provided by the manufacturer;
   – establishment of the fact of repair (attempt to repair) equipment independently or by unauthorized persons;
   – using of the product for industrial or commercial purposes.
5. The warranty card is invalid in the following cases::
   – incorrect or incomplete filling of the card by the store and the master;
   – absence of the sale date and the store stamp.
6. The manufacturer is not responsible for damage caused to people, animals and premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.
7. The warranty service does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.

TEAR-OFF COUPON No 1 FOR WARRANTY REPAIR
built-in electric oven KRAFT Technology

model_____ serial No_____

Withdrawn «_____» _____ 20_____y.

Executat _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name_____

Cutting line

COUPON No 1 for warranty repair
built-in electric oven KRAFT Technology

model _____

serial No _____

Sold by _____
(name and address of the commercial enterprise)

_____

_____

_____

_____tel: _____

Date of sale «_____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

_____
(* to be filled in by the commercial enterprise)

_____

_____

TEAR-OFF COUPON No 2 FOR WARRANTY REPAIR
built-in electric oven KRAFT Technology

model_____ serial No_____

Withdrawn «_____» _____ 20_____y.

Executat _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name_____

Cutting line

COUPON No 2 for warranty repair
built-in electric oven KRAFT Technology

model _____

serial No _____

Sold by _____
(name and address of the commercial enterprise)

_____

_____

_____

_____tel: _____

Date of sale «_____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

_____
(* to be filled in by the commercial enterprise)

_____

_____

Built-in electric oven KRAFT Technology
model _____
Serial No_____
Owner, his address_____
_____
_____
Owner's phone _____
Reason for failure (malfunction)_____
_____
_____
_____
Owner: _____
signature
Mechanic:_____
Full name.
Completed works: _____
_____
Date «_____» _____ _____г.
Mechanic: _____ Owner: _____
signature signature
Approve _____
service company name and address
_____
_____ _____
the position of the head of the company, that performed the service — Stamp — signature

Built-in electric KRAFT Technology
model _____
Serial No_____
Owner, his address_____
_____
_____
Owner's phone _____
Reason for failure (malfunction)_____
_____
_____
_____
Owner: _____
signature
Mechanic:_____
Full name.
Completed works: _____
_____
Date «_____» _____ _____г.
Mechanic: _____ Owner: _____
signature signature
Approve _____
service company name and address
_____
_____ _____
the position of the head of the company, that performed the service — Stamp — signature

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сізді KRAFT Technology тұмша пешін сатып алуыңызбен құттықтаймыз. Біз оның сіздің сенімді көмекшіңіз болатынына сенеміз. Тұмша пешті пайдаланбас бұрын өзіңіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оған күтім жасау жөніндегі ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Егер сіз осы аспапты пайдалану барысында қиындықтарға тап болсаңыз, бізбен хабарласыңыз.

Сатып алғаныңыз үшін рақмет!

Құрылғыны күрт өзгеретін температурада пайдаланбаңыз. Температураның күрт өзгеруі (мысалы, құрылғыны аяздан жылы бөлмеге кіргізу) құрылғы ішінде ылғал конденсациясын тудыруы және қосқан кезде жұмысқа жарамдылығына кедергі келтіруі мүмкін. Тұмша пешті төмен температурада сақтағаннан кейін немесе қыс мезгілінде тасымалдағаннан кейін оны қаптамасынан шығарып, бөлме температурасында кемінде 6 сағат ұстағаннан кейін ғана қосуға болады.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ 51
АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ 54
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ 55
ОРНАТУ 65
ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ 67
ПАЙДАЛАНУДЫ БАСТАМАС БҰРЫН 67
ПАЙДАЛАНУ 68
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ 68
КӘДЕГЕ ЖАРАТУ 70
ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҒЫ 71
КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ 72

Бұл аспап Еуропалық Одақтың Директивалары мен Регламенттерінің ережелеріне сәйкес келеді:
2014/35/ЕО (төмен вольтты жабдық)
2014/30/ЕО (электр-магниттік үйлесімділік)
2012/19/ЕО (электр және электронды жабдықтардың қалдықтарын кәдеге жарату)
2009/125/ЕО (экологиялық дизайн есебінен энергия тұтынуды азайту)
2011/65/ЕО (электр және электронды жабдықтарда белгілі бір қауіпті заттарды пайдалануды шектеу)
1935/2004/ЕО (тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдар)
1907/2006/ЕО (барлық химиялық заттардың өндірісі, айналымы және тіркелуі).

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Бұйымды дұрыс тұтынбау оның сынуына және пайдаланушының денсаулығына залал немесе материалдық зиян тигізуіне алып келуі мүмкін.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жақын маңдағы жиһаз бен тұмша пешті орнату кезінде пайдаланылатын материалдар (компоненттер) кем дегенде орташа бөлме температурасынан 85С жоғары температураға төзімді болғаны жөн.

Тұмша пешті демалуға арналған көлік құралдарында (отбасылық автофургондар және т.б.) пайдаланбас бұрын қауіпсіздік техникасы мен орнату жөніндегі нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз. Осы тұмша пешті мақсатсыз пайдалану, орнату, пайдалану, тазалау ережелерін және қауіпсіздік шараларын бұзу, сондай-ақ температура шарттарын сақтамау сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.

Осы аспапты пайдалану кезінде келесі сақтық шараларын ұстану қажет:

- Аспап тағамды тек тұрмыстық жағдайда дайындауға арналған, оны стандартты ас үй гарнитурының құрамына кіріктіруге болады және оны тек мақсатына сай пайдалану керек.
- Аспапты қаптамадан шығарғанда оның бүтін екеніне және бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз. Аспапты орнатқаннан кейін қаптамалық материалдарды қауіпсіздік және қоршаған орта жағдайларына сәйкес дұрыс тастаңыз.
- Аспапты пайдаланбуды бастамас бұрын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Алғашқы қосқан кезде бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларына, электр желісінің параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Аспапты жалғау үшін адаптерлер, ұзартқыштар және "үштіктерді" пайдаланбаңыз.
- Аспаптың ток өтетін немесе оқшауланған бөліктерін қорғайтын тетіктер оларды арнайы құралдарсыз алып тастау мүмкін болмайтындай етіп бекітілуі тиіс.
- Электрмен қоректендіру бауының ашасын құралды орнатқаннан кейін ғана розеткаға тығыңыз. Электрмен қоректендіру ашасына еркін қол жеткізілетініне көз жеткізіңіз.
- Әрбір қосқан сайын аспапты қарап шығыңыз. Аспап немесе желілік бауы бүлінген болса, еш жағдайда аспапты розеткаға жалғамаңыз.
- Аспапты сыртта пайдаланбаңыз, оны жаңбыр, ылғал, тікелей күн сәулесінің және басқа атмосфералық құбылыстар әсеріне ұрындырмаңыз.
- Электр тогына соғылуға немесе тұтануға жол бермеу үшін тұмша пештің кез-келген бөлігіне су тимеуін, сондай-ақ электр бауына қызып тұрған элементтердің тиіп кетпеуін қадағалаңыз, аспаптың кез-келген бетіне металл заттарды тигізбеңіз.
- Электр тогынна соғылудан қосымша қорғану үшін аспапты қоректендіретін желіге қорғайтын өшіру құрылғысын (ҚӨҚ) орнатқан жөн. Білікті мамандардың кеңесіне жүгінгеніңіз дұрыс.
- Аспап барлық түйіспелерді желіден ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулау құрылғысы арқылы электр желісіне қосылуы тиіс. Оқшаулауға арналған құрылғы ажыратылған түйіспелер арасында кемінде 3 мм саңылау болуын қамтамасыз етуі тиіс.
- Электрмен қоректендіру бауы немесе розеткасы бүлінген аспапты пайдаланбаңыз. Ақаулары пайда болған жағдайда сараптама және жөндеу жүргізу үшін сервис

орталығына хабарласыңыз

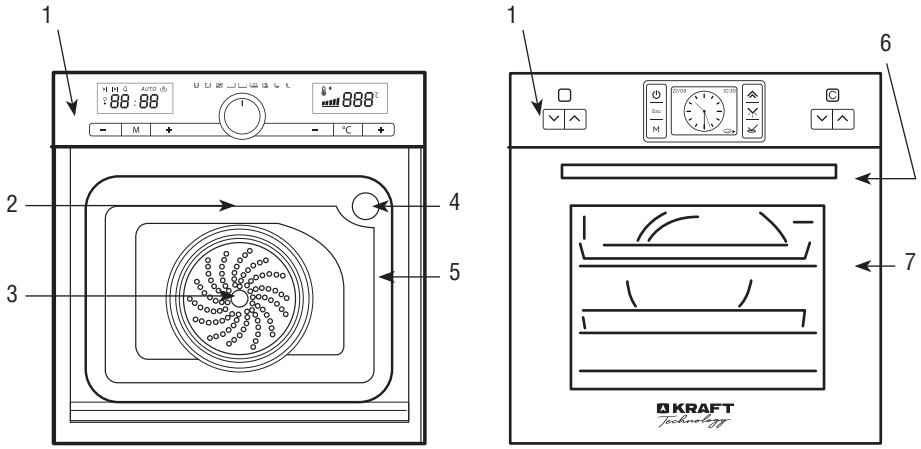
- Электрмен қоректендіру бауын бүлдірмеңіз, бұрамаңыз, майыстырмаңыз, ұзартуға болмайды. Оның үстіне ауыр заттар қоймаңыз.
- Аспапты электр желісінен ажырату үшін электрмен қоректендіру бауын тартпаңыз, ашадан ұстаңыз.
- Орнын ауыстыру, қызмет көрсету немесе жөндеу кезінде тұмша пеш өшіріліп, электр желісінен ажыратылуы тиіс.
- Пайдалану кезінде тұмша пеш жылыту құралдары мен материалдардан алшақ,тегіс жерге орнықтырылып орнатылуы тиіс. Аспаптың астындағы және оның жанындағы жиһаздың мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Перделер немесе жанғыш материалдар мен жиһаздар аспаптан кемінде 1 метр аулақ орналасуы тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған аспаптың тұтануына жол бермес үшін оны бүркемеңіз.
- Балаларды жұмыс істеп тұрған аспаптың жанында жалғыз қалдырмаңыз.
- Бұл аспап физикалық және ойлау мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (соның ішінде 8 жасқа дейінгі балалардың), сондай-ақ өздерінің қауіпсіздігі үшін жауапты ересек адамның қадағалауынсыз аспапты пайдалану жөніндегі білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларға тұмша пеш элементтерімен ойнауға болмайды. Аспапты тазалауды балалар ересектердің қарауынсыз жүзеге асырмауы тиіс.
- Жұмыс жасап тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Пайдалану кезінде тұмша пештің ішінде орналасқан қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз, ұстағыштарды қолданыңыз.
- Тұмша пешке тамақ өнімдерін оның көлемінен асыра отырып, тым көп салмаңыз.
- Тұмша пештің есігі ашық тұрған кезде, оның әйнек есігіне отырмаңыз, оған өнімдер мен ауыр заттарды қоймаңыз, есігіне сүйенбеңіз, бұл ілмектер мен әйнектің бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Есіктің тығыздағышының таза болуын қадағалаңыз.
- Аспаптың есігін ашқан кезде оның жанында ұшқын немесе ашық жалын болмауы керек.
- Тұмша пешті орнату және жұмыс камерасының керек-жарақтарын шығару кезінде әрдайым сақ болыңыз, шыны есіктің бетін сызып тастамау үшін оларды тірелгенше орнатыңыз.
- Аспапты есігінен ұстап жылжытпаңыз, ол аспаптың салмағына есептелмеген, сынуы мүмкін.
- Аспапты қандай болмасын заттар үшін үстел беті немесе тіреп қойғыш ретінде пайдаланбаңыз.
- Әрқашан тұмша пештің есігі жабық болған кезде пісіріңіз.
- Аспапты әр пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.
- Тұмша пешті үй-жайды жылыту немесе киімді кептіру үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапқа, оның қасына немесе ішіне тез тұтанатын заттарды немесе бұйымдарды қоймаңыз.
- Тұмша пештің жұмыс камерасындағы шамды ауыстырар алдында аспапты токтан ажыратуды ұмытпаңыз.
- Эмаль түсінің өзгеруі аспаптың жұмысының тиімділігіне әсер етпейді. • Егер аспапты жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орналастыратын болсаңыз, аспаптың

жұмысы кезінде есіктің ешбір жағдайда жабық болмауын қарастырыңыз. Жабық есіктің немесе жиһаз панелінің артында пайда болған қызу мен ылғалдылық аспапты, оның орнатылған орнын немесе еденді бүлдіруі мүмкін. Пайдаланғаннан кейін аспап әбден салқындағанша жиһаздың есігін жаппаңыз.

- Тазалау алдында аспап суыған және электр желісінен ажыратылған болуы тиіс.
- Шыны тетіктерін тазалау үшін өткір металл қырғыштарды, жебір және абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, олар оның бетін сызып тастауы мүмкін.
- Жоғары қысымды тазартқышты немесе бу ағынды тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені ылғал кіріп кетсе, адам электр тогына соғылуы мүмкін.
- Сақтық шараларын қолданбау және қауіпсіздікті ұстанбау құралдың бүлінуіне, күйіп қалуға, жарақаттануға, электр тогына соғылуға, қысқа тұйықталуға немесе өртке әкелуі мүмкін.
- Ақаулар туындаған жағдайда тұмша пешіңіздің моделін және пайда болған ақау түрін көрсете отырып, дереу авторизацияланған сервис орталығына жүгініңіз. Білікті түрде жасалмаған жөндеу аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күшін жояды.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады. • Өндіруші құралды дұрыс пайдаланбау немесе сақтық пен қауіпсіздік шараларын сақтамау салдарынан туындаған ақаулық үшін жауап бермейді.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Желіге артық жүктеме түсірмес үшін сол тізбекте басқа қуаты жоғары аспаптарды пайдаланбаңыз. Электр тұмша пеші корпусының үстіндегі және бүйіріндегі тесіктерді, әсіресе тез тұтанғыш заттармен жаппаңыз.

АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

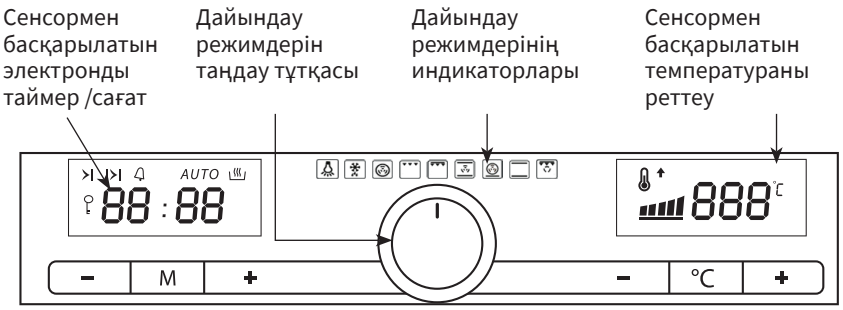


1. Басқару панелі
2. Үстіңгі қыздыру элементі
3. Турбо желдеткіш
4. Шам
5. Табаға арналған телескопиялық бағыттағыштар
6. Тұмша пеш есігінің тұтқасы
7. Тұмша пештің үш қабатты есігі

* Нұсқауларда берілген барлық диаграммалар мен иллюстрациялар тек нұсқаулық үшін берілген. Модельдің сыртқы түрі мен конфигурациясы осы нұсқаулықта берілгеннен өзгеше болуы мүмкін.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

TCH-OV709SBLG МОДЕЛІ



Бұрмалы тұтқаның көмегімен сіз қажетті дайындық режимін таңдай аласыз, ал сенсорлық батырмалардың көмегімен оңтайлы температура мен пісіру уақытын орнату ыңғайлы. Дайындау режимдерінің тұтқасын дисплейде қажетті режимнің индикаторы пайда болғанша бұраңыз.

ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

“Өшіру” (ВЫКЛ) қалпы: аспап өшірулі.

Жарықтандыру шамы: қосымша ыңғайлылық үшін пештің жұмыс камерасының ішіндегі жарық.

Конвекциялық еріту: бөлме температурасындағы ауа тұмша пеште өнімдерді шамадан тыс жылу әсерінсіз тез жібіту үшін айналып тұрады.

Толық конвекция: желдеткіш пен сақиналы қыздыру элементі жұмыс істейді, бұл тұмша пештің ішіндегі температураны біркелкі таратуға және иісі мен дәмін араластырмай бірнеше тағам дайындауға мүмкіндік береді. Ыстық ауаны айналдыру электр қуатын және пісіру уақытын үнемдейді, пешті таза ұстауға көмектеседі.

Үстіңгі және астыңғы қыздыру: үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бірге жұмыс істеп тұрады. Бұл режим тамақтарды дәстүрлі тәсілмен пісіруге, десерттер мен қытырлақ тағамдарды дайындауға жарамды.

Конвекциямен үстіңгі және астыңғы қыздыру: әр түрлі тағамдарды бір деңгейде тез дайындауға, ұн тағамдарын және етті пісіруге өте ыңғайлы.

Конвекциялық астыңғы қыздыру: жекелеген үлкен мөлшердегі тағамдарды ұзақ уақыт пісіру үшін жылуды біркелкі таратуға көмектеседі.

Гриль: қыздырғыш элемент - гриль тағамдарды грильдегідей дайындауға және олардың қабығын қызартып қуыруға мүмкіндік береді.

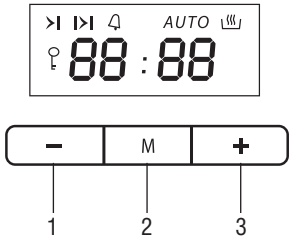
Үстіңгі қыздыру және гриль: бұл режимнің жоғары қуаты пісіру уақытын едәуір қысқартуға, сонымен қатар еттің үлкен кесектерін қуыруға мүмкіндік береді.

Конвекциямен үстіңгі қыздыру және гриль: режим үлкен, сөлді ет кесектерін аудармай-ақ біркелкі қуыру үшін пайдаланылады.

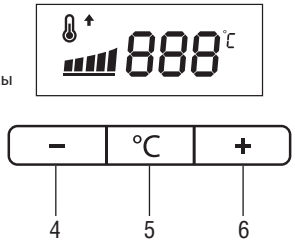
Назар аударыңыз! Пештің есігі барлық пісіру режимдерінде жабық тұруы керек.

Тұмша пештің ішіндегі желдеткіш ауаны айналдыру және пештің ішкі температурасын теңестіру және оның төменгі бөлігіндегі тұрақты температураны сақтау үшін жылуды біркелкі тарату (конвекция) үшін қажет.

ЭЛЕКТРОНДЫҚ ТАЙМЕР / САҒАТ ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРА ДИСПЛЕЙІ



1 - азайту батырмасы
2 - таймерді баптау мәзірі
3 - ұлғайту батырмасы
4 - температураны азайту батырмасы
5 - температураны баптау
6 - температураны ұлғайту батырмасы



- автоматты түрде дайындауды баптау
- жартылай автоматты түрде дайындауды баптау
- таймер
AUTO - автоматты түрде дайындау индикаторы
- қолмен пісіру режимінің индикаторы
- бұғаттау
- қыздыру элементтерінің жай-күйі
- берілген температура мәнінің жай-күйі

Қалдық жылу индикаторлары

Индикатор						
Тұмша пеш ішіндегі температура (°C)	дейі 60	60 - 100	100 - 150	150 - 200	200 - 250	астам 250

Тәулік уақытын орнату (24 сағат)

Тәулік уақытын белгілеу үшін келесі рәсімді орындау керек:

1. (1) және (3) батырмаларын бір уақытта басқанда екі нүкте жыпылықтай бастайды.
2. Ағымдағы уақытты (1) және (3) батырмаларымен орнатыңыз. Орнату аяқталғаннан кейін шамамен 10 секундтан кейін дисплейде жаңа уақыт сақталады.

Таймерді орнату

Таймерді басқа функциялардың белсенді екеніне қарамастан кез келген уақытта орнатуға болады. Орнатылатын таймердің диапазонын 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады.

Таймерді орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Дисплейде таймер символы жыпылықтауды бастап, “0.00” мәні пайда болғанша (M) батырмасын басыңыз.
2. Қажетті уақытты (–) және (+) батырмаларымен орнатыңыз. Таймер символы жыпылықтауын тоқтатады және дисплейде жарық күйінде қалады.
3. Белгіленген уақыттан кейін дыбыстық сигнал естіледі және 7 минут бойы беріледі, таймер символы қайтадан жыпылықтай бастайды.
4. Сигналды өшіру үшін (–), (M) немесе (+) батырмасын басыңыз. Таймер символы жоғалады және дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Таймер дыбыстық сигналының үнін өзгерту

Таймердің дыбыстық сигналын келесідей өзгертуге болады:

1. Таймердің индикаторында “TON x” (X = 1, 2 немесе 3) пайда болғанша (1) батырмасын 2 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз.
2. Әр батырманы басу дыбыс үнін 1-3 аралығында өзгертеді.
3. Шамамен 10 секундтан кейін соңғы дыбыс үні сақталады.

Дайындау температурасын реттеу

Әр пісіру режимі үшін температура 200°C әдепкі мәні бойынша орнатылады және әр режимді таңдаған кезде температура дисплейінде көрсетіледі. Бұл жағдайда сіз келесі қадамдарды орындау арқылы қажетті пісіру температурасын орната аласыз:

1. (5) батырманы бір рет басыңыз. Дисплейде °C символы жыпылықтай бастайды.
2. (4) және (6) батырмаларының көмегімен температураны 40-250°C дейін орнатыңыз. Орнатылған мән температура дисплейінде көрсетіледі.

Назар аударыңыз: пісіру режимі өзгерген кезде, бапталған мәннің күші жойылады және дисплейде жаңа режим үшін әдепкі температура көрсетіледі.

Егер сіз температураның жаңа мәнін орнатып, оны тұрақты етіп сақтағыңыз келсе, онда:

1. Температураны жоғарыда сипатталған 2 тармаққа сәйкес реттеңіз.
2. (5) батырмасын дыбыстық сигнал естілгенше 3 секунд басып тұрыңыз. Сіз орнатқан мән осы пісіру режиміне тұрақты мән ретінде тағайындалады.
3. Зауыттың мәндерін қалпына келтіру үшін қысқа дыбыстық сигнал естілгенше (4) және (6) батырмаларын бір уақытта басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Әдепкі температура қайтадан 200°C мәніне орнатылады.

Назар аударыңыз: еріту функциясында температура орнатылмайды.

Дайындау

Қажетті режим таңдалғанда, пісіру бірден басталады, температура әдепкі мән бойынша қойылады және температура дисплейінде көрсетіледі. Пісіру режимдерінің ауыстырғышын 0 (өшірулі/ выкл), 1 (шам/лампа) немесе 2 (еріту/размораживание) күйлеріне қойғанға дейін пісіру жалғасады. Максималды рұқсат етілген пісіру уақыты -10 сағат.

Жартылай автоматты түрде дайындау *AUTO*

Бұл функция сізге берілген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру процесін автоматты

түрде аяқтауға мүмкіндік береді. Орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
1. Қажетті пісіру режимін таңдап, температураны бұрын сипатталғандай орнатыңыз.
2. (2) батырмасын екі рет басқанда символ жыпылықтай бастайды I>I.
3. Мәнді ұлғайту немесе азайту үшін (1) және (3) батырмаларын басу арқылы 1 минуттан 10 сағатқа дейін пісіру уақытын орнатыңыз. Дисплейде символ пайда болады *AUTO*.
4. Бірнеше секундтан кейін символ I>I жыпылықтауын тоқтатады және бапталған мән сақталады, ал символ *AUTO* дисплейде жанып тұрады. Пісіру бірден басталады және сіз белгілеген уақыттан кейін аяқталады.
5. Пісіру аяқталғаннан кейін қыздыру элементтері автоматты түрде сөніп, дыбыстық сигнал естіледі, символ *AUTO* қайтадан жыпылықтай бастайды.
6. Пісіру режимін басқару тұтқасын “өшіру/выкл” күйіне ауыстырыңыз дыбыстық сигналды өшіру үшін кез-келген батырманы басыңыз, әйтпесе ол шамамен 7 минут бойы беріледі.

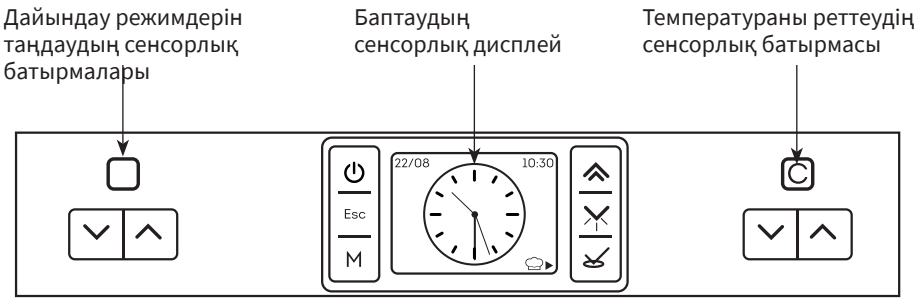
Толықтай автоматты түрде дайындау *AUTO*
Бұл функция дайындауды автоматты түрде бастау мен аяқтауды баптауға мүмкіндік береді. Орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
1. “Жартылай автоматты түрде пісіру” тармағынан 1-3 қадамдарды дәйекті түрде орындай отырып, тағамды дайындауға қажетті уақытты белгілеңіз (мысалы, 1 сағат).
2. (2) батырмасын тағы бір рет басқанда символ жыпылықтай бастайды I>I.
3. (1) және (3) батырмаларды пайдаланып, пісіруді аяқтаудың қажетті уақытын (мысалы, 16:30) орнатыңыз. Символ *AUTO* осы бағдарламаның орнатылғанын көрсете отырып, дисплейде жанып тұра береді. Пісіруді бастау уақыты пісіру ұзақтығы мен аяқталуының берілген параметрлеріне сәйкес автоматты түрде есептеледі.
4. Бірнеше секундтан кейін жыпылықтайтын символ I>I жоғалып, орнатылған мән сақталады. Осылайша тамақты пісіру басталады (15:30-да, 1 сағатқа созылады) және автоматты түрде аяқталады (16:30-да).

Автоматты дайындау бағдарламасының күшін жою
Іске қосылған автоматты дайындау бағдарламасы (1) және (3) батырмаларын бір уақытта басу арқылы жойылуы мүмкін. Бұрын орнатылған барлық параметрлер жойылады және символ жоғалады *AUTO*. Осыдан кейін олар берілген пісіру режиміне сәйкес қыздыру элементтері қосылады, ал таймер дисплейінде символ пайда болады. Тұмша пешті айыру үшін дайындау режимдерінің ауыстырғышы 0 (өшіру/выкл) күйіне қойылуы тиіс.

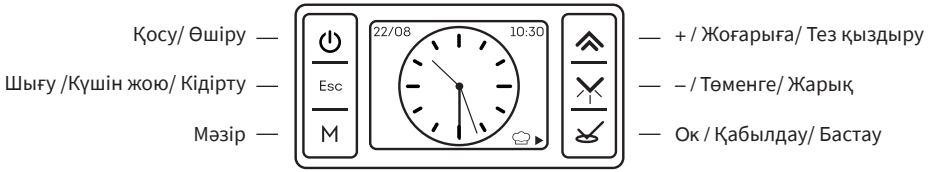
Батырмаларды бұғаттау
Батырмаларды бұғаттау арқылы барлық 6 сенсорлық батырманы құлыптауға болады. Бұғаттау қосылғанда таймер дисплейінде тиісті, символы пайда болады, сенсорлық батырмалардың ешқайсысы жұмыс істемейді. Бұл функцияны іске қосу үшін дисплейде индикатор пайда болғанша (3) батырмасын 2 секунд бойы басып тұрыңыз. Бұғаттауды өшіру үшін (3) батырмасын 2 секунд бойы символ жоғалғанға дейін басып тұрыңыз.

⚠ ***Назар аударыңыз! Батырмалар бұғатталғанда тұмша пештің функциялары функция ауыстырғышының орнатылған күйіне байланысты іске қосылады.***

TCH-OV709SBLG МОДЕЛІ



СЕНСОРЛЫҚ ДИСПЛЕЙ



Ұзақ басып тұрып, пешті қосу және өшіру (1 сек). «Өшіру» түймесін басқан кезде кез келген іске қосылған бағдарлама жойылады.

Esc

Экрандық мәзірлер бойынша жылжу кезінде бұл түймені басу алдыңғы мәзірге оралады, соңында экран күту режиміне оралады. Бұл түйме пеш жұмыс істеп тұрған кезде басылса, жұмыс істеп тұрған бағдарлама кідіртіледі, ал ұзақ уақыт (2 сек) басылса, ол тоқтатылады.

M

Негізгі мәзірге өтіңіз.

Орнату кезінде мәзір элементтерін жоғары айналдырыңыз немесе экрандағы кез келген санды көбейтіңіз. Пісіру кезінде ұзақ уақыт басылса, «Жылдам қыздыру» функциясы қосылады.

Орнату кезінде мәзір элементтерін төмен айналдырыңыз немесе экрандағы кез келген санды азайтыңыз. Кез келген параметр режимінен басқа ұзақ басу артқы жарықты қосады және өшіреді.

Бөлектелген мәзір тармағын таңдау, экрандағы кез келген (конфигурацияланған) параметрді растау немесе бұрын конфигурацияланған параметрлермен пісіру бағдарламасын бастау.

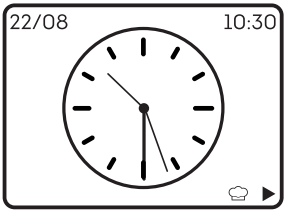
ЭКРАН СИМВОЛДАРЫ

- Үстіңгі қыздыру элементі
- Астыңғы қыздыру элементі
- Қыздыру элементі Гриль
- Сақина тәрізді қыздыру элементі
- Конвекциялық желдеткіш
- Еріту
- Жарық шамы
- Жылуды сақтау
- Табаны орналастыру бойынша кеңестер
- Термометр (тұмша пеш камерасындағы температура 60°C дейін болғанда индикатор көк, 60°C жоғары болса - қызыл)
- Берілген температура деңгейі (қызғанда - қызыл, салқындаса - көк)
- Жылдам қыздыру
- Дайындау (пісіру кезінде пайда болады)
- Пісірудің басталу уақытын күту
- Қол режимінде дайындау
- Автоматты түрде дайындау
- Таймер
- Пісіру мәзірі
- Пісіру нұсқаулығының мәзірі
- Пісіруді бастау
- Пісіру ұзақтығы
- Пісіруді аяқтау
- Дайындаудың аяқталған уақыты
- Балалардан бұғаттау
- Таймердің іске қосылу уақыты
- Баптамалар мәзірі
- Күн уақыты /сағатты баптау
- Күнді орнату
- Дыбыстық мәзір
- Температураның өлшем бірлігін таңдау
- Экран сағатының сыртқы көрінісі
- Тілді таңдау

Күту режимінің экраны

Дайындау бағдарламасы қосылмаған кезде экран күту режимінде болады, онда тәуліктің уақыты, күні немесе тамақ дайындауға қатысы жоқ кез келген / / символдар көрсетіледі.





Цифрлық/аналогтық сағат тұмша пеш камерасындағы температура 60°C дейін болғанда индикатор ақ, 60°C жоғары болса - қызыл түске енеді

Экранның төменгі оң жағындағы символ ▶ батырманы пайдаланып, соңғы тамақ дайындаған кезде сақталған барлық бапталған мәндері бар пісіру мәзіріне өтуге болатындығын көрсетеді.

ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Үстіңгі және астыңғы қыздыру: үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бірге жұмыс істеп тұрады. Бұл режим тамақтарды дәстүрлі тәсілмен пісіруге, десерттер мен қытырлақ тағамдарды дайындауға жарамды. Ұсынылатын температура 200°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Астыңғы қыздыру: тағамды жылыту және, мысалы, рагу сияқты тағамдарды ұзақ уақыт бойы төмен температурада дайындау үшін қолданылады. Ұсынылатын температура 180°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Үстіңгі қыздыру: дайын тағамдарды, мысалы, тәтті тағамдарды, пісірмелерді, көкөністерді қуыру (қызарту) үшін қолданылады. Ұсынылатын температура 180C, баптау диапазоны 50-250°C.

Толық конвекция: желдеткіш пен сақиналы қыздыру элементі жұмыс істейді, бұл тұмша пештің ішіндегі температураны біркелкі таратуға және иісі мен дәмін араластырмай бірнеше тағам дайындауға мүмкіндік береді. Ұсынылатын температура 200°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Конвекциялық астыңғы қыздыру: жекелеген үлкен мөлшердегі тағамдарды ұзақ уақыт пісіру үшін жылуды біркелкі таратуға көмектеседі. Ұсынылатын температура 200°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Конвекциямен үстіңгі және астыңғы қыздыру: әр түрлі тағамдарды бір деңгейде тез дайындауға, ұн тағамдарын және етті пісіруге өте ыңғайлы. Ұсынылатын температура 200°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Гриль: қыздырғыш элемент - гриль тағамдарды грильдегідей дайындауға және олардың қабығын қызартып қуыруға мүмкіндік береді. Ұсынылатын температура 250°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Үстіңгі қыздыру және гриль: бұл режимнің жоғары қуаты пісіру уақытын едәуір қысқартуға, сонымен қатар еттің үлкен кесектерін қуыруға мүмкіндік береді. Ұсынылатын температура 250°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Конвекциялы гриль: режим үлкен, сөлді ет кесектерін аудармай-ақ біркелкі қуыру үшін пайдаланылады. Ұсынылатын температура 200°C, баптау диапазоны 50-250°C.

Конвекциялық еріту: бөлме температурасындағы ауа тұмша пеште өнімдерді шамадан тыс жылу әсерінсіз тез жібіту үшін айналып тұрады. Ұсынылатын температура 20°C, реттеу диапазоны 20-60°C.

Қалдық жылуды сақтау: жүйе қыздыру температурасын 60-95°C дейін орнатуға және қажет болған жағдайда ыдыс ыстық болып қалуы үшін оны бірнеше сағат бойы ұстап тұруға мүмкіндік береді. Ұсынылатын температура 80°C.

Дайындау
Бұл стандартты бағдарлама кезінде қалаған режимді және тамақ пісіру температурасын таңдап, қолмен аяқтай аласыз. Ол үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
1. Батырманы басқанда бас мәзірге өтіңіз (M). “Дайындау” тармағын таңдап батырманы басыңыз (✓). Экранда бірінші пісіру режимі және әдепкі температура көрсетіледі.
2. Басқару панелінің ▽△ сол жағындағы батырмаларды басу арқылы қажетті пісіру режимін таңдаңыз. Температураны таңдау ▽△ үшін басқару панеліндегі оң жақ батырмаларды пайдаланыңыз.
3. Пісіруді бастау (✓) батырмасын басыңыз, экранда тиісті MANUAL символы және . символы және.

Назар аударыңыз: өткен пісіру уақыты экранның төменгі жағында “сағат: минут” форматындағы символдың I→ жанында көрсетіледі.

Жартылай автоматты түрде дайындау
Бұл функция сізге берілген уақыт аяқталғаннан кейін пісіру процесін автоматты түрде аяқтауға мүмкіндік береді. Орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
1. “Пісіру” тармағындағы 1-2 қадамдарды дәйекті түрде орындап, пісіру режимі мен температурасын орнатыңыз.
2. Пісіру уақытын орнату мәзіріне кіруге арналған батырманы басыңыз (M).
3. Тағамды дайындауға арналған батырмалардың көмегімен (▲) и (▼) 1 минуттан 10 сағатқа дейін дайындауға қажетті уақытты белгілеңіз. Баптауды растау (✓) үшін батырманы басыңыз. Экранда пісірудің аяқталу уақыты көрсетіледі.
4. Пісіруді бастау үшін батырманы тағы бір рет басыңыз (✓).
5. Пісіру сіз белгілеген уақыттан кейін автоматты түрде аяқталады. Экранда “пісіру аяқталды” хабарламасы пайда болады, **AUTO** символы жыпылықтай бастайды және дыбыстық сигнал естіледі. Батырманы басқанда (Esc) дыбыстық сигнал өшіріліп, экран күту режиміне өтеді.

Назар аударыңыз: экранның төменгі жағында басталу уақыты , қалған уақыт және пісіру уақыты көрсетіледі .

Толықтай автоматты түрде дайындау
Бұл функция дайындаудың автоматты бастау мен аяқтауды реттеуге мүмкіндік береді. Орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
1. “Жартылай автоматты пісіру” тармағынан 1-3 қадамдарды дәйекті түрде орындаңыз, пісіру режимін, температураны және тағамды дайындау уақытын орнатыңыз.
2. Батырманы басыңыз (M).
3. (▲) мен (▼) батырмаларын пайдаланып, пісіруді аяқтауға қажетті уақытты орнатыңыз. Максималды рұқсат етілген аяқтау уақыты: ағымдағы уақыт + 23 сағат 59 минут (яғни, пісіруді 24 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады).
4. Баптауды сақтау үшін батырманы басыңыз (✓).
5. Экранда пісіруді бастау уақытын күту символы ⧗, пайда болады, бұл уақыт тамақ дайындау ұзақтығы мен аяқталуының берілген параметрлеріне сәйкес автоматты түрде есептеледі.

⚠ Назар аударыңыз! Ағымдағы уақыт 10:30, пісіру уақыты 1 сағат 15 мин, пісіру 12: 50-де аяқталуы тиіс. Осылайша пісіру 14-ке кейінге қалдырылып, 11:35-те бастала-

ды, 1:15-ке дейін созылады және 12:50-де автоматты түрде аяқталады.

Назар аударыңыз: экранның төменгі жағында басталу уақыты, қалған уақыт және пісіру уақыты көрсетіледі.

Дайындауды кідірту, параметрлерді өзгерту және бас тарту
Пісіруді кідірту үшін түймесін басыңыз (Esc), экранда "КІДІРТУ/Пауза" хабарламасы жыпылықтай бастайды. Бұл жағдайда параметрлерді өзгерту экранына қол жеткізуге болады, пісіру және температура символдары жыпылықтай бастайды. Дисплейдің екі жағындағы тиісті батырмаларды ауыстыру арқылы пісіру режимін және температурасын өзгертуге болады.
Пісіруді автоматты түрде аяқтайтын бағдарламалар үшін өзгерту мәзіріне кіруге арналған батырманы қолдана отырып, пісірудің ұзақтығы (M) мен аяқталу уақытын өзгертуге болады.
Батырманы басқан кезде (✓) жаңа параметрлер сақталады және пісіру барлық өзгерістерімен бірге аяқталады.
Пісіру барысынан кез-келген уақытта (Esc) (экран күту режиміне өтеді) немесе (⏻) (экран өшіріледі) батырмаларын қол режимінде 2 секунд ұстап тұру арқылы бас тартуға болады.

Дайындау жөніндегі нұсқаулық 🕮
Пісіру нұсқаулығының мәзірін қолдана отырып, сіз кез-келген тағам түрін әдепкі параметрлерімен дайындай аласыз. Автоматты түрде тиісті пісіру режимі, температура, пісіру уақыты орнатылады. Сондай-ақ табаның орналасу деңгейіне қатысты кеңес беріледі.

1. Бас мәзірге (M), өту үшін батырманы басыңыз.
2. (▲) және (▼) батырмаларының көмегімен, содан кейін (✓) батырмасын басып, "Пайдалану жөніндегі нұсқаулық" тармағын таңдаңыз. Экранда тағамның бірінші түрі және табаның ұсынылатын орны көрсетіледі.
3. Батырмалардың көмегімен сіз барлық (▲) және (▼) қолжетімді тағам түрлерін көре аласыз. Экранда қалаған нұсқаңыз пайда болған кезде, таңдау батырмасын басыңыз (✓).



4. Экранда жоспарланған дайындаудың барлық параметрлері көрсетіледі. Қажет болса, оларды жоғарыда сипатталғандай өзгертуге болады.
5. Батырманы басқан (✓) кезде пісіру экранда көрсетілген параметрлерден, оның ішінде қосымша автоматты пісіру функцияларынан басталады.

Таймерді орнату
Таймерді басқа функциялардың белсенді екеніне қарамастан кез келген уақытта орнатуға болады. Орнатылатын таймердің диапазонын 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады. Таймерді орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:
1. (M) батырмасын басыңыз. Бас мәзірдің экранында (егер дайындау жүзеге асырылмаса) батырмасының көмегімен “Таймер” тармағын таңдаңыз, содан кейін (▲) және (▼) батырмасын пайдаланып, таңдауды растаңыз. Егер дайындау бағдарламасы қосулы болса (✓). батырмасын басу жеткілікті (M).
2. Таймердің қалаған ұзақтығын батырмаларды пайдалана отырып (▲) және (▼) “сағат:секундтар” форматында орнатыңыз. Таймер жұмыс істейтін тәуліктің уақыты (белгіленген ұзақтығына сәйкес есептеледі) экранның төменгі жағында символының жанында көрсетіледі. Баптау аяқталғаннан кейін баптауды растауға арналған батырманы басыңыз (✓).
3. Таймер іске қосылғанға дейінгі қалған уақыт экранның жоғарғы жағында, егер ол 10 минуттан аз болса (“минуттар:секундтар” форматында), символдың жанында көрсетіледі. Егер таймер іске қосылғанға дейінгі қалған уақыт 10 минуттан асса, онда символдың жанында таймер іске қосылатын тәуліктің уақыты көрсетіледі.
4. Берілген уақыт өткен кезде дыбыстық сигнал беріледі. Кез-келген батырманы басқанда дыбыстық сигнал өшіріліп, дисплей күту режиміне өтеді.

Таймерден бас тарту үшін жоғарыда көрсетілген қадамдарды орындау арқылы оның “0” мәнін орнату керек.

Тәулік уақытын баптау
Барлық баптауларды пісіру бағдарламасы іске қосылмаған жағдайда ғана жасауға болады. Тәулік уақытын белгілеу үшін келесі әрекеттерді орындау керек:
1. Бас мәзірге өту үшін батырманы басыңыз (M).
2. (▲) және (▼), батырмаларының көмегімен, содан кейін (✓), батырмасын басып, “Баптаулар” тармағын таңдаңыз ⚙
3. Әрі қарай, “Күн уақыты” тармағын таңдап, батырманы басқанда экранда **00:00** пайда болады.
4. Ағымдағы уақытты (▲) және (▼). батырмаларымен орнатыңыз (✓). Баптауды сақтау үшін батырманы басыңыз. Сондай-ақ “24 сағат” немесе “12 сағат” форматын таңдауға болады. Орнату аяқталғаннан кейін дисплейде жаңа уақыт сақталады.

Күнді орнату
Күнді келесі әрекеттерді орындау арқылы баптауға болады:
4. “Күннің уақытын реттеу” тармағынан 1-2 қадамдарды дәйекті түрде орындаңыз.
5. (▲) және (▼) ,батырмаларының көмегімен, содан кейін (✓) батырмасын басып, “Күн” тармағын таңдаңыз.
6. Ағымдағы күнді батырмалардың көмегімен “күн/ай/жыл” форматында орнатып (▲) және (▼), мәндерді сақтау үшін батырманы басыңыз (✓) .

Дыбыстық сигнал
Дыбыстық сигналдарды “Баптаулар” мәзіріндегі тәулік уақыты немесе күн сияқты қағидатпен орнатуға болады. (▲) және (▼) батырмаларының көмегімен, содан кейін (✓) батырмасын басып, “Дыбыстық мәзір” тармағын таңдаңыз. Таңдау кезінде дыбыстық сигнал тек таймер үшін іске қосылады және ол іске қосылғаннан кейін ғана естіледі. Таңдау кезінде барлық қолжетімді дыбыстық сигналдар іске қосылады.

Температураның өлшем бірлігін таңдау °C/°F
Бас мәзірге кіріп, бұрын сипатталғандай “Баптаулар” тармағын таңдаңыз, содан кейін тізімнен “Температураны өлшеу бірлігі” тармағын сол қағидатпен таңдай аласыз. “°C “немесе “°F” екі нұсқаның бірін таңдай аласыз.

Тілді таңдау
Бас мәзірге кіріп, бұрын сипатталғандай “Баптаулар” тармағын таңдаңыз, содан кейін тізімнен “Тіл” тармағын сол қағидатпен таңдай аласыз. Сіз кез-келген тілді орната аласыз.

Балалардан бұғаттау
Бұл функцияны басқару панелінің батырмаларын байқаусызда басудың алдын алу үшін пайдалануға болады. Оны іске қосу үшін (⊠) және (⌃), батырмаларын бір уақытта басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз, бұл ретте баптаулар мәзірі ашық болмауы керек. Экранның жоғарғы сол жағында символы пайда болады. Бұғаттау қосылған кезде тек (⏻) батырмасы қолжетімді болады. Бұғаттауды өшіру үшін (⌃) және (⊠), батырмаларын бір уақытта баса отырып, 2 секунд ұстап тұрыңыз.

Жылдам қыздыру
Бұл функция конвекциялық қыздыруды уақытша қосу арқылы пештің жұмыс камерасын қажетті температураға дейін тез қыздыруға мүмкіндік береді. Жылдам қыздыруды қосу үшін батырманы басып (⌃) 2 секунд ұстап тұрыңыз. Экранда жылдам қыздыру символы пісіру символының оң жағында көрсетіледі. Пештің камерасының температурасы белгіленген мәнге жеткенде тез қыздыру функциясы автоматты түрде өшіріледі, символ жоғалады. Жылдам қыздыру функциясынан бас тарту үшін батырманы басып (⌃) 2 секунд ұстап тұрыңыз.

Назар аударыңыз: режимді пайдалану кезінде жылдам қыздыру мүмкін емес. Гриль немесе ағымдағы және берілген температура арасындағы айырмашылық 50С-тан төмен болады немесе берілген температура 100°С-тан төмен болады.

Жарық шамы
Тұмша пештің жұмыс камерасындағы шамды 2 секунд (⊠) ұстап тұру арқылы қосуға/өшіруге болады. Шам қосылған кезде оның символы экранда көрсетіледі.

Назар аударыңыз: пісіру мәзіріне кірген кезде шам автоматты түрде жанады. Пісіру бағдарламасын бастаған кезде шам жануды жалғастырады.

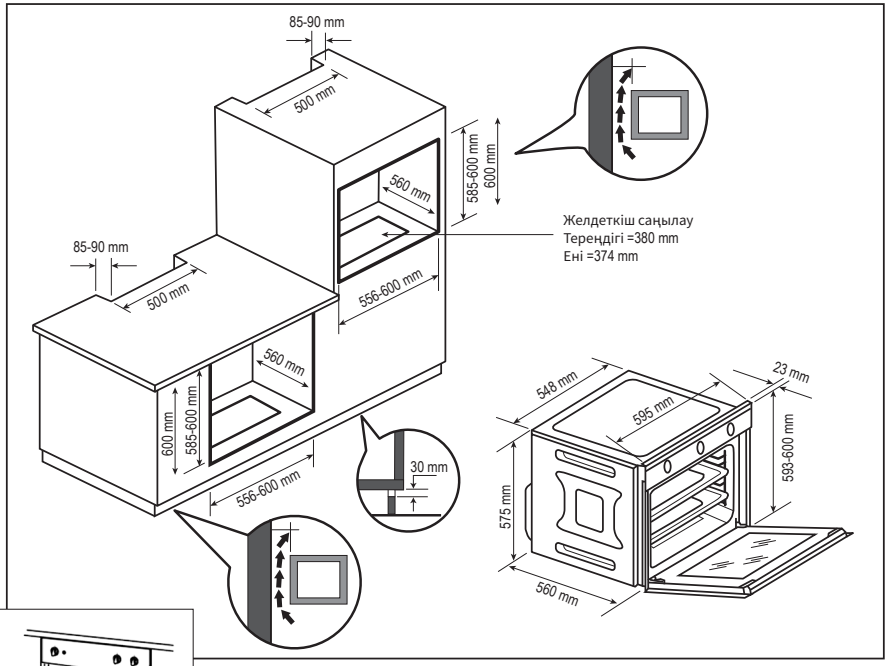
ОРНАТУ

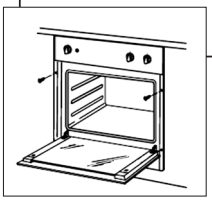
⚠ МАҢЫЗДЫ: Орнату және техникалық қызмет көрсетуді тек білікті маман жүргізуі керек.

- Орнату, техникалық қызмет көрсету және пайдалануды дұрыс жүргізбеу мүлікке айтарлықтай зиян келтіруі немесе бүлдіруі мүмкін.
- Осы бұйымды осы нұсқаулықты және қолданыстағы мемлекеттік және жергілікті стандарттар мен нормативтерді басшылыққа ала отырып, оларға дәл сәйкестікте орнату және пайдалану керек.
- Асүй жақсы желдетілуі керек, желдеткіштер орнатылған болуы тиіс, желдің келіп тұруын қарастырыңыз.
- Егер Сіз өзіңізге қандай желдеткіштер қажет екеніне күмәндансаңыз, білікті орнатушымен кеңесіңіз.

- Неғұрлым тиімді ауа ағынын қамтамасыз ету үшін асүй гарнитурының корпусында кесіктер түрінде желдету қамтамасыз етілуі тиіс. Тұмша пеш орнатылатын саңылаудың төмендегі суреттегі барлық өлшемдерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Тұмша пеш орнатылатын ас үй жиынтығы 100С-қа төзімді болуы керек. Мұндай қызуға шыдай алмайтын пластик немесе желімді панельдер деформацияланып, бұзылуы мүмкін.
- Тұмшапештің астына тығырық орнатылуы керек.
- Бұйымның артқы панелінің артында басқа жиһаз жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Тұмша пештің жиһаз корпусына мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты олардың өнімділігін төмендетпеу үшін тоңазытқыштарға немесе мұздатқыш камераларға жақын қоюға болмайды. • Тұмша пештің электр бөліктеріне тікелей қол тигізбеңіз.
- Сатып алушы аспаптың орнатылуы үшін жауапты болады. Қате орнату салдарынан өндіруші компания көрсететін көмек кепілдікке енгізілмейді.

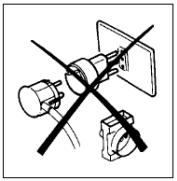
Тұмша пеш суретте көрсетілгендей етіп орнатылады.





Тұмша пешті жиһаз корпусына бекіту төрт бұранданың көмегімен жүзеге асырылады. Олар тұмша пешке және сіздің жиһазыңыздың корпусына бұрандалармен бекітілуі тиіс.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғы қолданыстағы заңдар мен ережелерге сәйкес негізгі электр желісіне қосылуы керек.

• Негізгі желідегі қуат аспапты қоректендіру үшін жеткілікті болуы тиіс.

• Егер сіздің үйіңіздегі сақтандырғыштың тогы 16 амперден аз болса, 16 амперлік сақтандырғышты қосу үшін білікті электрикке хабарласыңыз.

• Аспапты жалғау үшін адаптерлер, ұзартқыштар және "үштіктерді" пайдаланбаңыз. • Қажет болса, электрмен қоректендіру бауын ауыстырыңыз, оның қолданыстағы стандарттарға және өнімнің техникалық сипаттамаларына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЖЕРГЕ ҚОСУ

- Бұл тұрмыстық аспап қысқа тұйықталудан және электрдің шашырауынан қорғау үшін жерге қосуды талап етеді. Ол электрмен қоректендіру бауына орнатылған жерге қосылатын ашамен жабдықталған. Сондықтан аспап тиісті электр розеткасына қосылуы керек.
- Электр жүйесін орнату, қосу және жерге қосу еуропалық стандарттардың ережелеріне, сондай-ақ қолданыстағы жергілікті нормативтерге сәйкес келуі тиіс.
- Жерге қосу кабелі айырғышпен үзілмеуі тиіс.
- Егер сіздің пәтеріңізде жерге қосу мүмкіндігі қарастырылмаған болса, оны орнату үшін білікті электрик көмегіне жүгініңіз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұйымға техникалық қызмет көрсетер алдында электр қуатын толығымен өшіру керек.

ПАЙДАЛАНУДЫ БАСТАМАС БҰРЫН

1. Бұйымды ашыңыз, бетіндегі барлық қаптамасын алыңыз, барлық керек-жарақтарын шығарыңыз, аспапта бүліну белгілерінің болмауын тексеріңіз.
2. Қоймада сақтағаннан немесе аспапты 15°C төмен температурада тасымалдағаннан кейін оны электр желісіне қосар алдында бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстау қажет.
3. Электр желісінің сипаттамаларын тексеріңіз, содан кейін аспапты қоректендіру көзіне қосыңыз.
4. Желдету саңылауларының ашық тұрғанына көз жеткізіңіз.
5. Ауа айналымы үшін терезені ашыңыз.
6. Температура реттегішін максималды деңгейге қойыңыз (250°C).
7. Конвекциямен астыңғы және үстіңгі қыздыру режимін орнатыңыз.
8. Бос пешті 250°C температурада 30-45 минут қыздырыңыз.

⚠ Назар аударыңыз: Аспапты бірінші рет қосқан кезде жағымсыз күйген иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты болып саналады, өйткені қыздыру элементтерінің сыртқы бетінде коррозиядан қорғауға қажетті зауыттық

оқшаулағыш материалдар болуы мүмкін. Иіс 30 минуттан кейін кетеді.

Аспаптың әбден салқындағанын күтіңіз. Осыдан кейін тұмша пештің ішкі бетін сәл дымқыл сабынды жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бетін тазарту үшін жұмсақ материалдарды қолданыңыз. Бірінші пайдаланғанға дейін әбден құрғауын күтіңіз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пешті бірінші рет қолданар алдында таба, тор және т.б. жақсылап жуыңыз.

ПАЙДАЛАНУ

⚠ Назар аударыңыз: Жұмыс кезінде тұмша пештің беті қатты қызады және ыстық болады! Сақ болыңыз!

- Пайдалану кезінде, тұмша пештің есігін ашқанда және табаларды қозғап жатқанда сақ болыңыз, ыстық буға, шашыраған сұйықтыққа немесе майға күйіп қалмаңыз. Құрамында алкоголь бар ингредиенттерді пайдалану кезінде абай болыңыз, камерада ауа-спирт қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есік жиі ашылғандықтан тұмша пештің ішіне суық ауа кіріп, сөйтіп жылу шығындалуы мүмкін. Сондықтан тұмша пештің есігін қажеттіліксіз ашпаған жөн.
- Тамақ пісіру үшін қажетті мөлшердегі қағазды қолданыңыз, ол арнайы пішіннің немесе пісіруге арналған басқа керек-жарақтардың шеттерінен шықпауы керек, қағазды бекітуді ұмытпаңыз.
- Аспаптың түбіне ыдысты, кез келген түрдегі фольганы, пергамент қағазды және өзге де заттарды қоймаңыз. Қыздырылған аспапқа су құймаңыз, дымқыл ыдыс-аяқ пен тағамды пісіру аяқталғаннан кейін аспапта сақтамаңыз.
- Бір тағамнан артық дайындауға кеңес берілмейді. Осылайша пісіру кезінде тамақ дайындау температурасын өзгертпестен электр энергиясы аз жұмсалатын болады.
- Алдын ала қыздыруды қысқа уақыт ішінде жасау керек (көп дегенде 10 минут).
- Мұздатылған тағамдарды тұмша пеште пісірер алдында еріту керек.
- Жанғыш, тез тұтанатын материалдар аспаптан кемінде 1 метр қашықтықта болуы керек.

⚠ Назар аударыңыз! Аспапты әр пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.

⚠ Аспап жұмыс істеп тұрған кезде оны қараусыз қалдыруға болмайды.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тазалау алдында аспапты электр желісінен ажыратып, әбден суығанын күтіңіз, содан кейін ғана тазалауға кірісіңіз.

Эмальданған бетін мүмкіндігінше ұзақ уақыт жылтыр күйінде ұстау үшін тұмша пешті әр қолданған сайын жуу керек.

- Пеш толығымен салқындағаннан кейін, қалған майды ысқышпен немесе дымқыл шүберекпен және жылы сабынды сумен жуып алыңыз. Эмальға сызат түсіретін абразивті майлықтар немесе ысқыштарды пайдаланбаңыз.

- Ақ түсті тұмша пештің басқару тақтасын, тұтқалары мен батырмаларын, сондай-ақ тот баспайтын болаттан жасалған пешті тамақ пісірген сайын әрдайым жуу керек.
- Сіңіп кеткен дақтар үшін абразивті емес жуғыш заттарды немесе тот баспайтын болаттан жасалған арнайы құралдарды қолданыңыз.
- Тұмша пештің есігінің әйнегін тек жылы сумен жуыңыз, қатты тазартқыштар мен маталарды пайдаланбаңыз. Бетін тазалау үшін жұмсақ тазартқыштарды қолданыңыз.
- Бүлдірмес үшін және коррозияға ұрындырмас үшін абразивті беттері бар металл щеткалар мен ысқыштарды пайдаланбаңыз. Еріткіштерді, улы тазартқыш сұйықтықтарды пайдаланбаңыз. • Тұмша пешке ешқашан су шашыратпаңыз және аспапты ешқашан суда қалдырмаңыз.

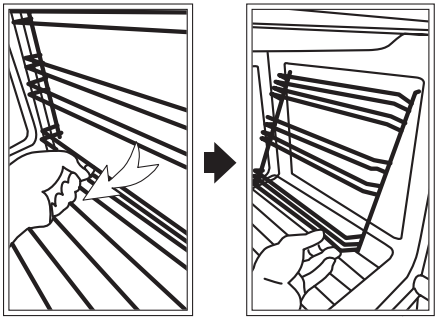
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Бу ағынымен тазаламаңыз.

Жоғары қысымды тазартқышты немесе бу ағынды тазартқыштарды пайдаланбаңыз, өйткені ылғал кіріп кетсе, адам электр тогына соғылуы мүмкін.

⚠ Назар аударыңыз: бұл аспаптың өндірушісі химиялық немесе абразивті заттармен тазалау нәтижесінде келтірілген зиян үшін жауап бермейді.

БҮЙІРЛІК ТОРЛАРЫН АЛЫП ТАСТАУ

Табаларды орнатуға арналған бүйірлік торларды тұмша пештен шығарып алып, беттерін тазалау үшін жұмсақ құралдармен жууға болады. Бұл үшін суретте көрсетілгендей әрекеттерді орындаңыз.



ТҰМША ПЕШТІҢ ЕСІГІН ТАЗАЛАУ

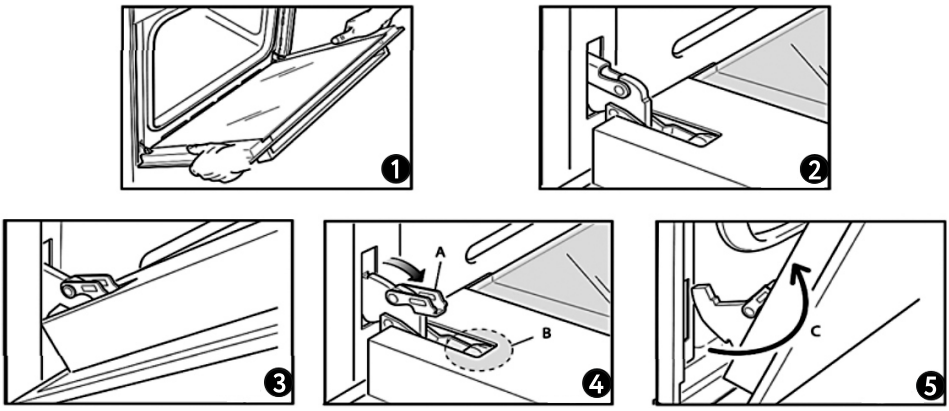
Пештің есігін оңай алып тастауға және тазартуға болады. Ол үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Пештің есігін толығымен ашыңыз **(1-сурет)**.
- Суретте **(3-сурет)** көрсетілгендей “A” бекіткіштерін тартыңыз.
- Есікті бекіткіштерге тірелгенше, ақырын жабыңыз. Бекіткіштің “B” аймағында екеніне көз жеткізіңіз **(4-сурет)**.
- Орнығатын орнындағы ілмектерді тартып, есікті жоғарғы жағынан тартыңыз **(5-сурет)**.

Есікті орнына кері орнату:

- Есікті қисайтып ұстаңыз **(1-сурет)**.

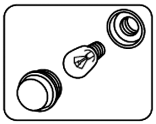
- Ілмектерді орыныгатын орнына орнатыңыз **(4-сурет)**. Есікті толығымен ашыңыз (**3-сурет)**.
- “A” бекіткіштерін жабыңыз **(2-сурет)**. Есікті жабыңыз.



Бұл аспапта қолданылатын әйнек арнайы қорғаныштық өңдеуден өткен. Соққы болған жағдайда әйнек қауіпті болмайтын ұсақ төртбұрышты және жұмыр бөліктерге бөлінеді.

⚠ ***МАҢЫЗДЫ! Тұмша пешті тазалауды тұрақты негізде орындау қажет. Тазалау жұмысын жүргізу кезінде сақ болу керек.***

ТҰМША ПЕШТІҢ ШАМЫН АУЫСТЫРУ



Аспапты қоректендіру көзінен ажыратқаннан кейін, қорғаныш шыны қалпақшаны, содан кейін шамды шешіп алып, оны жоғары жылдамдыққа (300C / E14 / 230V / 25W) сәйкес келетін жаңасына ауыстырыңыз. Шыны қақпақты орнатыңыз және тұмша пешті қоректендіру көзіне қайта қосыңыз.

⚠ ***Назар аударыңыз! Аспаптың ішіне немесе тетіктеріне су немесе басқа сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз, бұл оның бұзылуына, электр тогының бүлінуіне және/немесе жануына әкелуі мүмкін.***

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Бұл аспапты қарапайым тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Денсаулық пен қоршаған ортаға тигізетін ықтимал қаупіне жол бермес үшін, өнім электр жабдығын кәдеге жаратудың бекітілген процесі шеңберінде кәдеге жаратылуы тиіс. Өнімді кәдеге жарату рәсімі жергілікті экологиялық нормаларға сәйкес жүзеге асырылуы тиіс. Сіз уәкілетті бөлімшелерден өнімді кәдеге жарату және қайта пайдалану туралы толығырақ ақпарат ала аласыз.

ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҒЫ

Моделі	TCH-OV709SBLG	TCH-OV105SBLG
Көлемі (л)	70	70
Конвекция	иә	иә
Гриль түрі	ТЭҚ	ТЭҚ
Режимдер саны	9	11
Ең үлкен қуаты (Вт)	3377	3377
Үстіңгі қыздыру элементінің қуаты (Вт)	900	900
Астыңғы қыздыру элементінің қуаты (Вт)	1200	1200
Гриль қуаты, (Вт)	1200	1200
Турбоқыздырғыш қуаты, (Вт)	2100	2100
Турбожелдеткіш қуаты, (Вт)	25	25
Салқындатқыш желдеткіш қуаты (Вт)	22	22
Жарық қуаты (Вт)	25	25
Кернеу (В)/ Ток жиілігі (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50
Энергия тиімділігі сыныбы	A	A
Ең жоғары температура, °C	250	280
Басқару типі	LED & touch screen	LED & touch screen
Таймер / түрі	электронды дисплей	электронды дисплей
Дыбыс таймері	23 сағат 59 минут	23 сағат 59 минут
Кіріктірілген сағат	иә	иә
Есік әйнектерінің саны	3	3
Есіктің ашылуы	төмен қарай	төмен қарай
Телескопиялық бағыттағыштар (дана)	1	1
Катализдік тазарту	иә	иә
Алдыңғы панель материалы	шыны	шыны
Ішкі жабын	эмаль	эмаль
Ішкі жарықшасы	бар	бар
Түсі	қара	қара
Габариттік өлшемдері		
Таза /жалпы салмағы (кг)	37 / 40	37 / 40
Бұйымның габариттері (ЕхСхБ) (мм)	595x595x580	595x595x580
Қаптамадағы габариті (ЕхСхБ) (мм)	690x650x660	690x650x660
Жиынтықтамасы		
Тұмша пеш (дана)	1	1
Металл тор (дана)	1	1
Шұңғыл таба (дана)	1	1
Пісіруге арналған таба (дана)	1	1
Кепілдік талоны бар пайдалану жөніндегі нұсқаулық (дана)	1	1
Қаптама (дана)	1	1

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Сату күні

«_____» _____ 20_____ жыл.

Дүкеннің мөртаңбасы

Сату кезінде сатушы кепілдік талондарын толтыруға міндетті. Шығарылған күні мен сериялық нөмірі қаптамада ж әне тауардың артқы ж ағында көрсетілген.

Дайындаушының кепілдік міндеттемелері тек KRAFT Technology маркалы тұмша пеш үшін жарамды. **Кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 3 жылды құрайды, бірақ өндірілген күннен бастап 4 жылдан аспауы тиіс. Бұйымның қызмет ету мерзімі -сатып алынған күннен бастап 10 жыл.**

Авторландырылған сервис орталықтары турал ақпарат http://kraftltd.com сайтында немесе +7 (800) 200-79-97 қолдау қызметінің тегін телефон байланысы арқылы қолжетімді. KRAFT Technology өніміне қатысты сұрақтар немесе мәселелер туындаған жағдайда, келесі мекенжай бойынша жазбаша хабарласуыңызды сұраймыз: «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ» ЖАҚ, Днепропетровская к-сі, 50 В, Ростов-на-Дону қ., 344093, Ресей, немесе электрондық пошта: service@lbtd.ru.

1. Сатып алушы кепілдік қызмет көрсету қағидалары мен шарттарын сақтаған кезде, шығарушы зауыттық ақаулықтарды немесе техникалық ақаулықтарды пайдаланудың кепілдіктік мерзімі ішінде тегін жоюға кепілдік береді. Сыртқы түріне байланысты барлық кінәрат-талаптарды тауарды сатып алу кезінде сатушыға қойыңыз. Тауарды сатып алғаннан кейін, барлық сыртқы бұзылулар үшін жауапкершілік тұтынушыға жүктеледі.
2. Кепілдік коммерциялық емес жеке, отбасылық мақсаттарда немесе үйде пайдаланылатын бұйымдарға ғана қолданылады. Өйтпеген жағдайда, кепілдік мерзімі сатып алған сәттен бастап 3 айды құрайды.
3. Сатып алушы заңнамамен белгіленген мерзімде бұйым сапасына техникалық сараптама жүргізу құқығын өзіне қалдырады.
4. Кепілдік жөндеу келесі жағдайларда жүргізілмейді:

– кепілдік талонының жарамсыздығы;
– пайдаланушының немесе сатушы ұйымның бұйымды пайдалану, орнату және тасымал-дау қағидаларын бұза отырып, техниканы дұрыс пайдаланбауы нәтижесінде пайда болған бұзылулар мен ақаулықтар болуы;
– үшінші тұлғалардың немесе бой бермейтін күштің әсері, ішіне бөгде заттардың және шыбын-шіркейлердің кіруі, жануарлардың аспапты бүлдіруі нәтижесінде бұзылулар мен ақаулықтардың болуы;
– қуат беруші электрлік және кабельдік желілердің Мемлекеттік техникалық стандарттардан ауытқу фактісін анықтау, шығарушы қарастырғаннан көп қуатты беру;
– техникалық тұрғыда өз бетімен немесе бөгде адамдардың жөндеу жүргізу (жөндеуге тырысу) фактісінің анықталуы;
– өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда бұйымды пайдалану.

5. Кепілдік талоны келесі жағдайларда жарамсыз:

– дүкеннің және шебердің талонды дұрыс немесе толық толтырмауы;
– сатылған күнінің және дүкен мөртаңбасының болмауы.

6. Шығарушы қауіпсіздік техникасы, аспапты тасымалдау және пайдалану қағидаларын сақтамау себебінен адамдар мен жануарларға және орынжайларға келтірілген залал үшін жауапкершілік алмайды.
7. Кепілдік қызмет көрсету аспапты орнатуға, тазалауға және оны күтуге қолданылмайды.

KRAFT Technology кіріктірілетін электр тұмша пеші жөндеуге арналған № 1 талон ТҮБІРТЕГІ

моделі _____

сериялық № _____

Сатылды _____
(сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Сатылған күні «____» _____ _____жыл.

Дүкен мөртабаны _____
(сатушының өз қолы)

Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы*

_____
(* сауда кәсіпорны толтырады)

_____

_____

Кесу сызығы

КЕПІЛДІК ЖӨНДЕУГЕ № 1 ТАЛОННЫҢ ТҮБІРТЕГІ
кіріктірілетін электр тұмша пеші KRAFT Technology

моделі_____ **сериялық №**_____

Алынды «_____» _____20_____жыл

Орындаушы _____ _____
т.А.Ә. қолы

Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____

_____

Сервистік қызметтің атауы_____

KRAFT Technology кіріктірілетін электр тұмша пеші жөндеуге арналған № 2 талон ТҮБІРТЕГІ

моделі _____

сериялық № _____

Сатылды _____
(сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Сатылған күні «____» _____ _____жыл.

Дүкен мөртабаны _____
(сатушының өз қолы)

Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы*

_____
(* сауда кәсіпорны толтырады)

_____

_____

Кесу сызығы

КЕПІЛДІК ЖӨНДЕУГЕ № 2 ТАЛОННЫҢ ТҮБІРТЕГІ
кіріктірілетін электр тұмша пеші KRAFT Technology

моделі_____ **сериялық №**_____

Алынды «_____» _____20_____жыл

Орындаушы _____ _____
т.А.Ә. қолы

Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____

_____

Сервистік қызметтің атауы_____

Кіріктірілетін электр тұмша пеші KRAFT Technology моделі _____
сериялық № _____
Иесі, оның мекенжайы _____
_____
_____
Иесінің телефоны_____
Істен шығу (ақаулық) себебі _____
_____
_____
_____
Иесі: _____
қолы
Механик: _____
Т.А.Ә.
Орындалғанжұмыстар:_____
_____
Күні «_____» _____ _____жыл
Механик: _____ Иесі: _____
қолы қолы
Бекітемін_____
сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы
_____
_____ _____
қызмет көрсеткен кәсіпорын, басшысының лауазымы Мөр орны(МӨ) қолы

Кіріктірілетін электр тұмша пеші KRAFT Technology моделі _____
сериялық № _____
Иесі, оның мекенжайы _____
_____
_____
Иесінің телефоны_____
Істен шығу (ақаулық) себебі _____
_____
_____
_____
Иесі: _____
қолы
Механик: _____
Т.А.Ә.
Орындалғанжұмыстар:_____
_____
Күні «_____» _____ _____жыл
Механик: _____ Иесі: _____
қолы қолы
Бекітемін_____
сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы
_____
_____ _____
қызмет көрсеткен кәсіпорын, басшысының лауазымы Мөр орны(МӨ) қолы

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Вся представленная в руководстве информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций и цветовых решений, носит сугубо информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

* The manufacturer reserves the right to change designs, specifications, appearance, configuration of the product without impairing its consumer qualities, without prior notice to the customer.

All information provided in the manual concerning the configuration, technical characteristics, functions, and colors is purely informational in nature and under no circumstances is a public offer.

* Дайындаушы тауардың конструкциясына, техникалық сипаттамаларына, сыртқы түріне, жинақталуына оның тұтынушылық қасиеттерін нашарлатпайтын өзгерістерді тұтынушыға алдын-ала хабарламай енгізу құқығын өзіне қалдырады

Нұсқаулықта жиынтықтамаға, техникалық сипаттамаларға, функциялар мен түс шешімдеріне қатысты берілген барлық ақпарат тек ақпарат беру сипатында болады және еш жағдайда жария оферта болып табылмайды.

Manufacturer:
VINOLA ANKASTRE MUTFAK URUNLERI SANAYI TICARET A.S
Address: Kumbet Hatun OSB Mah. 5. Cadde No: 10/1, Merzifon, Amasya, Turkey

Importer:
ZAO LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM.
Address: No. 50 V, Dnepropetrovskaya Str., Rostov-on-Don, PC 344093, Russia.
Tel.: +7 800 200 79 97

Made in Turkey

Изготовитель:
ВИНОЛА АНКАСТРЕ МУТФАК УРУНЛЕРИ САНАИ ТИДЖАРЕТ А.С.
Адрес: Кумбет Хатун ОСБ Мах. 5, Кадде № 10/1, Мерзифон, Амасья, Турция

Импортер:
ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ»
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия.
Тел.: +7 800 200 79 97

Сделано в Турции

Дайындаушы:
ВИНОЛА АНКАСТРЕ МУТФАК УРУНЛЕРИ САНАИ ТИДЖАРЕТ А.С.
Мекенжайы: Кумбет Хатун ОСБ Мах. 5, Кадде № 10/1, Мерзифон, Амасья, Түркия.

Импорттаушы:
«ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ» ЖАҚ,
Мекенжайы: Днепропетровская көшесі, 50 В, Ростов-на-Дону қ., 344093, Ресей.
Тел.: +7 800 200 79 97

Түркияда жасалған

KRAFT Technology

WWW.KRAFTLTD.COM

Телефон службы поддержки клиентов

Клиенттерге қызмет көрсету телефоны

Phone customer service

+7 800 200 79 97

CE

EAC