

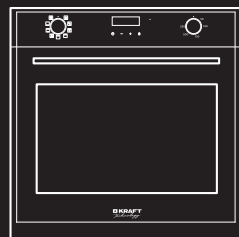
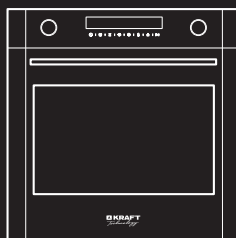
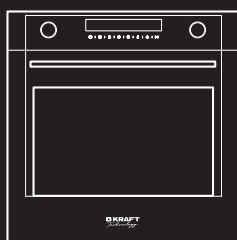


ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

ДУХОВОЙ ШКАФ

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

КІРІКТІРІЛЕТІН ЭЛЕКТР ТҰМША ПЕШІ



TCH-OM729BLGX
TCH-OM72131BLGX
TCH-OM72132BLX

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
УСТАНОВКА.....	5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ	13
В ПРОЦЕССЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	14
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	15
ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА	17
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	21
РЕЦЕПТЫ.....	24
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ЭКО.....	26
УТИЛИЗАЦИЯ.....	26
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	26
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ	27
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	28

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

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

⚠ 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 нагреваемых 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 элект-

- тропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
 - При перемещении, обслуживании или ремонте духовой шкаф должен быть остывшим, вилка должна быть выдернута 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 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.
 - Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 - Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, расположенных внутри духового шкафа, используйте прихватки.
 - 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 петель дверцы духовки и стекла.
 - Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
 - 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.
 - Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
 - Прибор необходимо выключать после каждого использования.
 - Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.
 - Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия.
 - Перед заменой лампочки в рабочей камере духового шкафа не забудьте обесточить прибор.
 - 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.
 - Перед очисткой прибор должен быть остывшим и отключен из электросети.
 - 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.

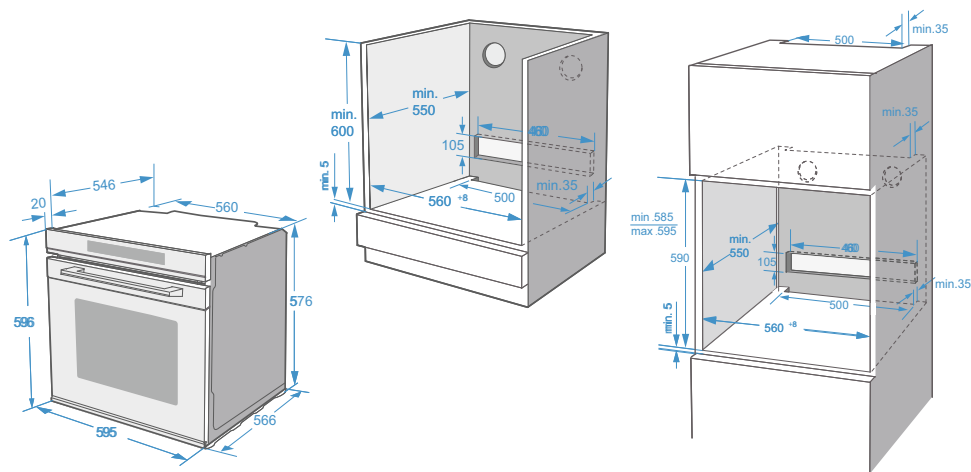
УСТАНОВКА

⚠ ВАЖНО: Устройство должно быть установлено квалифицированным установщиком, 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, позаботьтесь о хорошем проветривании.
- Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна быть 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 снижать 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.

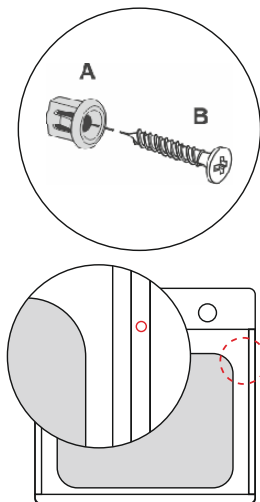


Размеры указаны в миллиметрах.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание перегрева не монтируйте на мебель, в которую установлен духовой шкаф, дверцы.

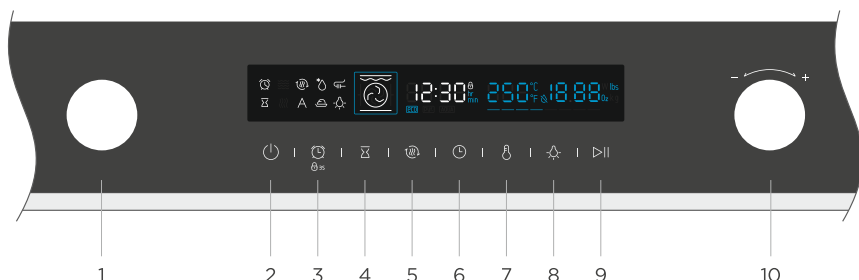
Закрепление духового шкафа в нише








- Установите духовой шкаф в нишу.
- Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
- Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
- Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Панель управления TCH-OM72131BLGX и TCH-OM72132BLX






1. Выбор режима приготовления	Поверните эту ручку, чтобы изменить режим работы.
 2. Вкл/Выкл	Включить и выключить духовой шкаф.
 3. Таймер/Блокировка от детей	Использование функции таймера/используете блокировку от детей, для этого удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
 4. Время окончания приготовления	Установка времени окончания приготовления
 5. Быстрый предварительный нагрев	Быстрый предварительный нагрев с использованием всех нагревательных элементов.
 6. Длительность приготовления и настройка часов	Установите продолжительность приготовления, затем выберите режим приготовления. Настройка часов в режиме ожидания.
 7. Настройка температуры	Установка температуры.
 8. Вкл/Выкл освещения	Включение и выключение освещения в духовой камере.
 9. Старт/Пауза	Запуск и приостановка процесса приготовления.
 10. -+ изменение значения (регулировка)	Измените значения отображаемого на экране.

Начало эксплуатации

Перед первым использованием духового шкафа для приготовления пищи необходимо обеспечить чистоту рабочей камеры и принадлежностей.

Установка времени

- Нажмите  и установите часы правым регулятором.
- Нажмите  еще раз и установите минуты.
- Для завершения настройки нажмите  .

Примечание: часы имеют 24-часовой формат отображения на дисплее.

Подготовка рабочей камеры к работе

Перед первым использованием духового шкафа для приготовления пищи необходимо обеспечить чистоту рабочей камеры и принадлежностей.

- Удалите все наклейки, защитные пленки и защитные детали транспортной тары.
- Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и боковые стойки- направляющие.
- Тщательно очистите направляющие боковые стойки с помощью мыльной воды и тряпки для мытья посуды или мягкой щетки.
- Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные детали, которые могут привести к пожару.
- Протрите гладкие поверхности в рабочей камере и на дверце мягкой влажной тканью.
- Чтобы избавиться от запаха нового прибора, нагрейте пустую духовку при закрытой дверце.
- Держите кухню хорошо проветриваемой, пока духовка прогревается в первый раз. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню.
- Закройте дверь в соседние комнаты.
- Настройте необходимые параметры. Вы можете узнать, как установить тип нагрева и температуру, в следующем разделе.

Настройки	
Функция	
Температура	250°C
Время	1 час

После того, как прибор остыл:

- Очистите гладкие поверхности и дверь с мыльной водой и тряпкой для посуды.
- Просушите все поверхности.
- Установите боковые стойки.

Функции духового шкафа

Ваше устройство имеет различные режимы работы, которые облегчают его использование. Чтобы вы могли подобрать правильный тип нагрева для вашей посуды, в таблице указаны различия режимов и сферы их применения.

Символ	Наименование	Температура	Описание функций
	Верхний и нижний нагрев	30°C~250°C	Для традиционной выпечки на одном уровне. Особенно подходит для тортов с начинкой.
	Конвекция	50°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло равномерно поступает от кольцевидного нагревателя, окружающего вентилятор.
	ЭКО	140°C~240°C	Энергосберегающий режим приготовления.
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	50°C~250°C	Для жарки или выпечки на одном или нескольких уровнях (но не более 3). Вентилятор распределяет тепло от нагревательных элементов равномерно по всей полости камеры.
	Гриль	150°C~250°C	Для приготовления на гриле небольших стейков или колбас. Нагревается только центральная зона под нагревательным элементом.
	Двойной гриль с конвекцией	180°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло равномерно поступает от кольце-видного нагревателя, окружающего вентилятор.
	Двойной гриль	150°C~250°C	Для приготовления на гриле блюд плоской формы, таких как стейки, колбасы, тосты и т.д. Вся область под нагревательным элементом становится горячей.
	Пицца	50°C~220°C	Для пиццы и блюд, для приготовления которых необходимо большое количество тепла снизу. Нижнии и кольцевидный нагреватели будут работать одновременно.
	Нижний нагревательный элемент	30°C~220°C	Для приготовления пиццы и блюд, которые требуют много тепла снизу. Нижний нагревательный элемент нагревается, и вентилятор равномерно распределяет тепло вокруг полости камеры.
	Размораживание		Для размораживания замороженных продуктов.
	Тесто	30°C~45°C	Для приготовления дрожжевого теста и закваски для йогурта.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если вы откроете дверцу прибора во время текущего процесса приготовления, процесс не будет приостановлен. Пожалуйста, будьте особенно осторожны с открыванием дверцы - существует высокий риск получения ожогов. Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

Примечания:




- Чтобы разморозить большие порции пищи, можно снять боковые направляющие стойки и поставить контейнер с пищей на дно рабочей камеры.
- Для подогрева посуды целесообразно снять боковые стойки, и выбрать режимы «Двойной гриль с конвекцией» или «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» с настройкой температуры 50°C. «Двойной гриль с конвекцией» следует использовать, если столовая посуда покрывает более половины дна камеры.
- Благодаря оптимальному равномерному распределению тепла внутри камеры во время режима «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую возможную производительность.

Вентилятор


Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью.

Управление духовым шкафом

Приготовление пищи:

- После подключения духового шкафа к электросети, поворачивая регулировочные ручки, установите необходимую функцию приготовления и температуру.
- Прикоснитесь к символу , духовка начнет работу. В случае отсутствия каких-либо нажатий, через 5 минут духовка вернется в режим ожидания.
- Во время приготовления вы можете нажать , чтобы отменить его.
- Примечание: после установки температуры вы можете прикоснуться к , чтобы установить время приготовления — вы можете установить его, повернув ручку регулировки.





Быстрый предварительный нагрев духовки

Вы можете использовать быстрый предварительный нагрев, чтобы сократить время предварительного нагрева. Чтобы выбрать функцию, прикоснитесь к символу быстрого прогрева, и на экране загорится .

Если выбранная функция не поддерживает функцию быстрого предварительного нагрева, духовка издаст звуковой сигнал при попытке активации данной функции. Функция предварительного нагрева недоступна для некоторых рецептов, при разморозке продуктов и при приготовлении теста.

Установка время окончания приготовления


Чтобы установить время окончания приготовления пищи:

- Нажмите , чтобы поворачивая ручку регулировки, установить время окончания приготовления в часах, и затем снова нажмите , чтобы установить его в минутах.
- Когда вы закончите настройку, нажмите  еще раз.
- Когда вы устанавливаете время окончания приготовления, вам нужно установить длительность времени приготовления. Используя кнопку  установите время приготовления.

Например, если вы установили время окончания на 10:00, а продолжительность приготовления вы установили — 1 час, духовка разогреется в 9:00, а закончит приготовление в 10:00.

Изменение настроек духового шкафа во время работы

Во время работы духового шкафа вы можете изменить настройку типа нагрева и настройки температуры с помощью сенсоров с выбором функций приготовления или поворачивая регулировочную ручку. После изменения настроек, если в течение 6 секунд не будет выполнено никаких других действий, духовка начнет работать с новыми настройками.

Если вы хотите изменить длительность приготовления уже в процессе приготовления, пожалуйста, коснитесь  и измените настройки с помощью регулировочной ручки. После изменения настроек, если в течение 6 секунд не будет выполнено никаких других действий, духовка начнет работать с новыми настройками.

Если вы хотите отменить процесс приготовления, нажмите .


Примечание: изменение режимов/температуры/времени приготовления может оказать негативное влияние на результат приготовления, мы настоятельно рекомендуем вам этого не делать, если вы не обладаете достаточным опытом приготовления.

⚠ ВНИМАНИЕ! После выключения прибора рабочая камера остается очень горячей еще в течении некоторого времени. **Никогда не касайтесь внутренних поверхностей духовки или нагревательных элементов. Дайте прибору остыть и всегда используйте**

перчатки для духовки, чтобы извлечь принадлежности или посуду из рабочей камеры. В то же время держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать ожогов.

Таймер

Вы можете использовать функцию таймер, нажав . Когда придет время, духовой шкаф произведет звуковой сигнал в качестве напоминания.


Сначала нажмите на , чтобы установить часы, затем снова нажмите, и установите таймер по минутам.

Нажмите кнопку еще раз, чтобы завершить настройку.

⚠ ВНИМАНИЕ! Вы можете устанавливать таймер до и во время приготовления, но когда вы выбираете режим приготовления и температуру, таймер будет недоступен.

Блокировка от детей

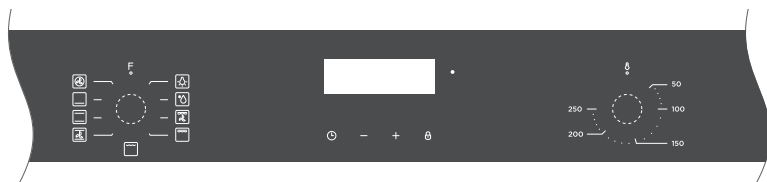
Ваш духовой шкаф имеет функцию блокировки от детей, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить какие-либо настройки.










Функция блокировки от детей активируется при нажатии  в течение 3 секунд.

Нажатие в течение 3 секунд отключает функцию.

Вы можете активировать и деактивировать блокировку от детей, вне зависимости от того, готовится ли пища в духовом шкафу или нет.

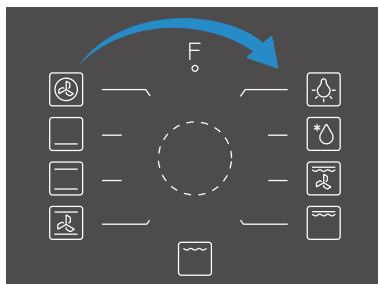
Панель управления TCH-OM729BLGX



Символ	Наименование	Температура	Описание функций
	Подсветка		Включение и выключение освещения в духовой камере.
	Разморозка		Размораживание.
	Двойной гриль + конвекция	50°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло равномерно поступает от кольцевого нагревательного элемента.
	Двойной гриль	50°C~250°C	Для приготовления блюд плоской формы (стейки, колбаски, тосты). Вся область под нагревательным элементом становится горячей.
	Гриль	50°C~250°C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков или колбасы. Центральная площадка под нагревательным элементом нагревается.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50°C~250°C	Для запекания и жарки на одном или нескольких уровнях (но не более 3). Конвекция равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей камере духового шкафа.
	Верхний и нижний нагрев	50°C~250°C	Для традиционной выпечки и жарки на одном уровне. Особенно подходит для тортов с начинкой.
	Нижний нагрев	50°C~250°C	Для приготовления пиццы и блюд, которые требуется разогрева снизу. Нижний нагревательный элемент нагревается, а вентилятор равномерно распределяет тепло по всему объему духового шкафа.
	Конвекция	50°C~250°C	Элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления пищи в конвекционном стиле.

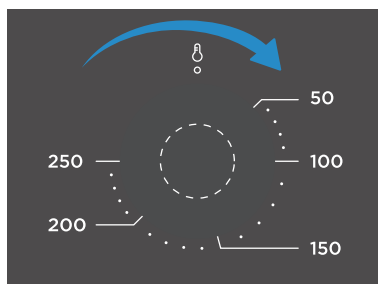
Выбор режима приготовления

Для выбора режима приготовления и выключения духового шкафа используете левый поворотный переключатель. На ручке есть указатель, поверните эту ручку, чтобы указатель указывал на режим, который вы хотите выбрать.

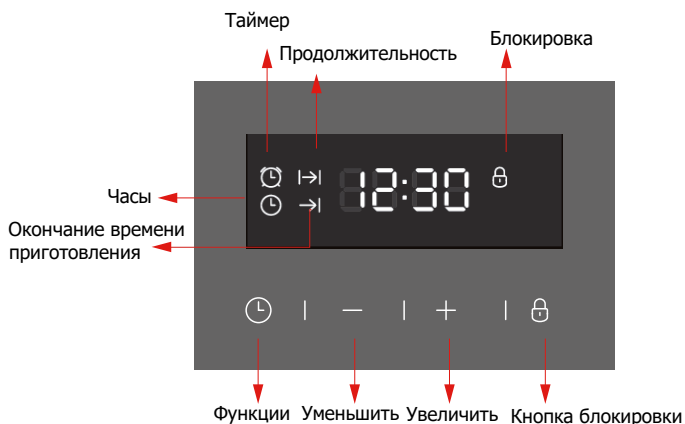


Настройка температуры

Если вы хотите выбрать температуру для приготовления пищи, то способ работы аналогичен способу выбора режима работы. Вы можете сделать это, используя правый поворотный переключатель. На ручке есть указатель, поверните эту ручку, чтобы указатель указывал на температуру, которую вы хотели бы выбрать.



Использование часов/электронного дисплея



Установить звукового сигнал

- Нажмите кнопку 1, выбрана функция звукового сигнализации с миганием значка звукового сигнала. На дисплее появится "0:00". Нажмите кнопки 2 и 3 для установки времени Звукового сигнала. Диапазон регулировки времени: "0:01 ~ 23:59".
- Нажмите один раз, чтобы получить плюс или минус 1, и удерживайте в течение 3 секунд для быстрой настройки. Сделайте паузу 5 секунд для подтверждения установки, отобразится значок звукового сигнала и время до срабатывания звукового сигнала. После окончания таймера прозвучит звуковой сигнал 4 раза каждые 5 секунд. Чтобы отключить сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Если вы не нажали никакую клавишу, то через 2 минуты сигнал прекратится.

Установить продолжительность приготовления

- Нажмите кнопку 1, выберите функцию продолжительности приготовления, загорится соответствующий значок выбрана функция звукового сигнализации с миганием значка звукового сигнала. На дисплее появится "0:00". Нажмите кнопки 2 и 3 для установки времени Звукового сигнала. Диапазон регулировки времени: "0:01 ~ 23:59".
- Нажмите один раз, чтобы получить плюс или минус 1, и удерживайте в течение 3 секунд для быстрой настройки. Сделайте паузу 5 секунд для подтверждения установки, отобразится значок продолжительности приготовления и время до окончания приготовления. После окончания таймера прекратится подача питания и прозвучит звуковой сигнал 4 раза каждые 5 секунд. Чтобы отключить сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Во время приготовления пищи нажмите кнопку 1, чтобы проверить и изменить время приготовления.

Функция времени

- Нажмите кнопку 1, чтобы выбрать функцию времени. Значок времени будет мигать, нажмите кнопку 2 или установите время. Диапазон составляет 24 часа. Нажмите один раз до плюс или минус 1, удерживайте в течение нескольких секунд для быстрой регулировки. После 5 секунд таймер будет установлен
- Если время изменено после установки таймера, то функция таймера будет сброшена.

Функция блокировки.

Нажмите кнопку блокировки в течение 3 секунд в любое время, функция блокировки будет активна, и появится значок блокировки на дисплее. Нажмите кнопку блокировки еще раз в течение 3 секунд и панель управления будет активна

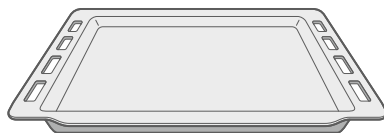
КОМПЛЕКТАЦИЯ

К вашему духовому шкафу прилагаются несколько принадлежностей. Здесь Вы можете найти обзор включенных принадлежностей и информацию о том, как правильно их использовать.



Решетка

Для форм для выпечки и жаропрочной посуды. Хорошо подходит для приготовления жаркого и блюд на гриле.



Универсальный противень

Для запекания больших и малых блюд.

Вы можете использовать противень для предотвращения стекания жидкостей или приготовления жирной пищи.

Используйте только оригинальные аксессуары и принадлежности. Они специально адаптированы для вашего духового шкафа. Вы можете купить аксессуары и принадлежности в отделе послепродажного послепродажном обслуживании вашего магазина, в специализированных магазинах или через интернет.

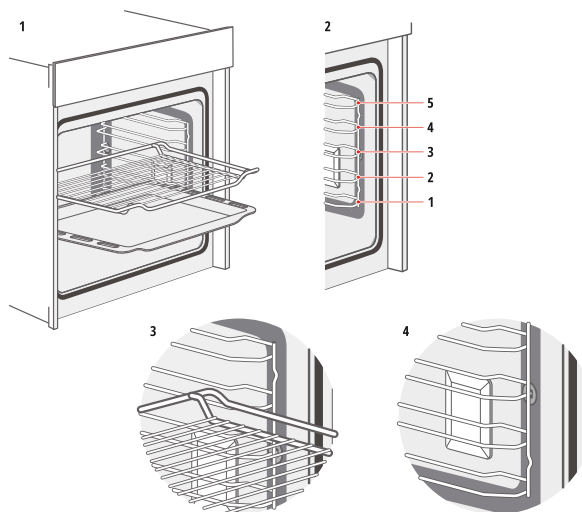
Примечание: принадлежности могут слегка деформироваться, когда они становятся горячими. Это не влияет на их функционал. При остывании они возвращают свою первоначальную форму.

Вставка принадлежностей

Рабочая камера духового шкафа имеет пять положений уровней направляющих полок. Уровни отсчитываются снизу вверх. Принадлежности можно вытаскиваются без опрокидывания примерно до середины направляющей.

Примечание:

- Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежность в духовой шкаф в правильном направлении.
- Всегда вставляйте принадлежности полностью, чтобы они не касались дверцы духовки.



Функция блокировки

Принадлежности можно вытаскивать из камеры примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Функция блокировки предотвращает наклон и падение принадлежностей при их извлечении. Всегда аккуратно и правильно вставляйте принадлежности в духовку, чтобы обезопасить их от наклонов и падений.

Вставляя решетку, убедитесь, что вы вставили ее в правильном направлении, как на рисунках 1,3.

Вставляя противень, убедитесь, что Вы вставили его в правильном направлении, как на рисунках 1,4.

В ПРОЦЕССЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките все принадлежности, которые вам не понадобятся в процессе приготовления пищи.

- Не открывайте дверцу во время приготовления пищи.
- Если вы открываете дверцу во время приготовления пищи, переключите режим на «Освещение» (без изменения настройки температуры).
- В режимах, в которых не используется вентилятор, уменьшите настройку температуры до 50°C за 5-10 минут до окончания времени приготовления пищи. Таким образом. Вы сможете использовать остаточное накопленное тепло духовки для завершения процесса.
- Используйте «Конвектор», когда это возможно. Вы сможете снижать температуру на 20°C- 30°C.
- Вы можете готовить и выпекать, используя «Конвекцию» на нескольких уровнях одновременно.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, вы можете нагревать одно за другим, используя состояние предварительного нагрева духовки.
- Не нагревайте пустую духовку, если это не требуется. При необходимости поместите продукты в духовку сразу же после достижения температуры, указанной при первом выключении светового индикатора.
- Не накрывайте дно духовки фольгой.
- По максимуму используйте таймер и/или датчик температуры.
- Используйте темные матовые и легковесные контейнеры и формы для выпечки. Старайтесь не использовать тяжелые принадлежности с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Чистящее средство

При надлежащем уходе и чистке ваш духовой шкаф сохранит свой внешний вид и будет функционировать долгое время. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.

Чтобы убедиться, что поверхности не повреждены при использовании неправильного чистящего средства, соблюдайте информацию из таблицы. В зависимости от модели прибора, не все из перечисленных частей могут быть на / в вашей модели.

ВНИМАНИЕ! Риск повреждения поверхности!

Не используйте:

- Жесткие или абразивные чистящие средства.
- Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
- Твердые губки.
- Очистители высокого давления или пароочистители.
- Специальные чистящие средства, пока духовка не остыла.

Советы:

- Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.
- Тщательно вымойте новые губчатые салфетки перед использованием.
- Рекомендуемые производителем моющие и чистящие средства можно приобрести у вашего поставщика.
- Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.
- Тщательно вымойте новые губчатые салфетки перед использованием.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Передняя сторона духового шкафа. Нержавеющая сталь.	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Сначала удалите пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок). Так как под такими пятнами может образовываться коррозия. • Специальные чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в нашем сервисном центре или в специализированных магазинах. При уборке наносите очень тонкий слой чистящего средства при помощи мягкой ткани.
Пластик	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Окрашенные поверхности	<p>Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо.</p>
Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Дверца	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Ручка дверцы	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Если средство для удаления накипи вступает в контакт с ручкой дверцы, немедленно вытрите его. В противном случае в дальнейшем пятна не смогут быть удалены.
Эмалированные и самоочищающиеся поверхности	<p>Соблюдайте инструкции по уходу за поверхностью рабочей камеры, которые следуют за таблицей.</p>
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте средство для чистки духовки.
Уплотнитель. Не снимать!	<p>Горячий мыльный раствор. Вытрите слегка влажной тряпкой не растирая слишком сильно.</p>
Дверная крышка из нержавеющей стали	<p>Очиститель из нержавеющей стали:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдайте инструкции производителя. • Не используйте средства по уходу за поверхностями из нерж, стали. • Снимите дверную крышку перед очисткой.
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите принадлежности при помощи тряпочки или щетки. • Если есть большие отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Направляющие	<p>Горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите при помощи тряпочки или щетки.</p>
Выдвижная система (полосья)	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Очистите при помощи тряпочки или щетки. • Не удаляйте смазку с полозьев. • Лучше очищать в задвинутом состоянии. • Не мыть в посудомоечной машине.
Термометр для мяса	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Очистите при помощи тряпочки или щетки. • Не мыть в посудомоечной машине.

Примечания

- Небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может вызвать небольшое изменение цвета. Это нормально и не влияет на работу. Края тонких лотков нельзя полностью покрыть эмалью. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.
- Всегда содержите прибор в чистоте и незамедлительно удаляйте грязь, чтобы не накапливались грязные отложения.

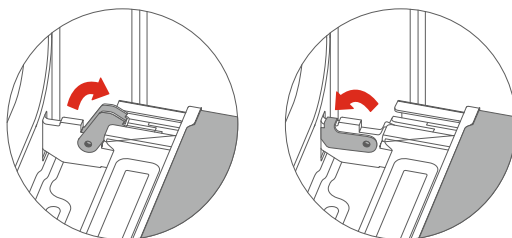
Советы:

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это поможет предотвратить накопление грязи.
- Всегда незамедлительно удаляйте капли накипи, жира, крахмала и альбумина (например, от яичного белка).
- Незамедлительно удаляйте пятна от сахара, не дав им застыть.
- Используйте подходящую посуду для жарки, например, специальные формы или противни.

ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

При хорошем уходе и чистке ваш духовой шкаф сохранит хороший внешний вид и прослужит вам долгое время.

Дверные петли прибора имеют запорный рычаг. Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте. В таком положении ее нельзя снять. Если открыть фиксирующие рычаги, двери можно будет снимать. В таком положении дверь закрыть не получится.



⚠ ОСТОРОЖНО! Опасность получения травмы!

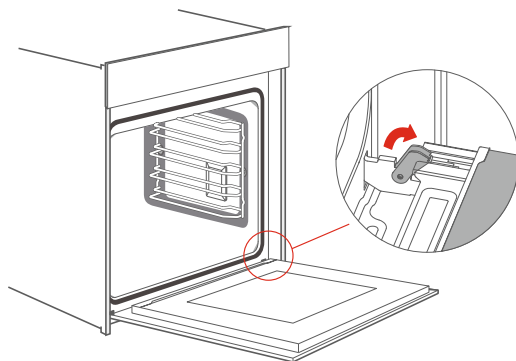
Если петли не заблокированы, они могут закрыться с большой силой. Убедитесь, что запорные рычаги всегда полностью закрыты или, при отсоединении дверцы прибора, полностью открыты.

При открывании и закрывании дверцы петли на дверце прибора двигаются, и вы можете случайно прищемить пальцы. Держите руки подальше от петель.

Снятие дверцы прибора

- Полностью откройте дверцу прибора.
- Раскройте два фиксирующих рычага слева и справа.

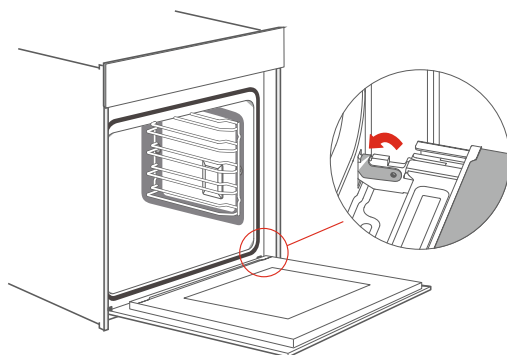
- Закройте дверцу прибора до упора.
- Обеими руками возьмитесь за дверь слева и справа и вытяните ее вверх.



Установка дверцы прибора

Дверца устанавливается на место так же, как и снимается, только в обратном порядке.

- При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли правильно вставляются в установочные отверстия в передней части рабочей камеры. Петли должны вставляться легко. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что правильно ли вы вставляете петли.
- После установки полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу прибора, вы сможете еще раз проверить, находятся ли петли в правильном положении. Если вы неправильно их установили, вы не сможете полностью открыть дверцу прибора. Сложите оба фиксирующих рычага.
- После установки дверцы проверьте не оказались ли перекрыты вентиляционные отверстия.

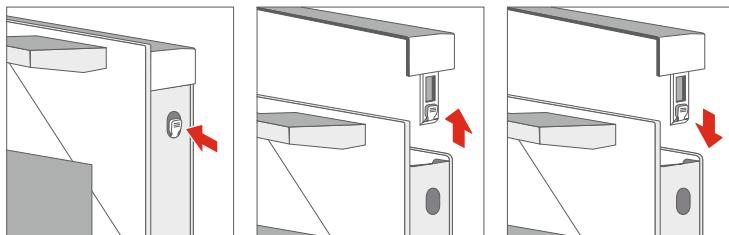


Снятие дверной крышки

Пластиковая вставка в дверном покрытии может со временем сменить свой цвет. Чтобы провести тщательную очистку, вы можете снять эту крышку. Снимите дверцу прибора, как указано выше.

- Нажмите на правую и левую сторону крышки.
- Снимите крышку.
- После снятия крышки дверцы можно легко снять остальную часть дверцы прибора (для очистки). После завершения очистки дверцы прибора установите крышку на место и надавите на нее до щелчка.

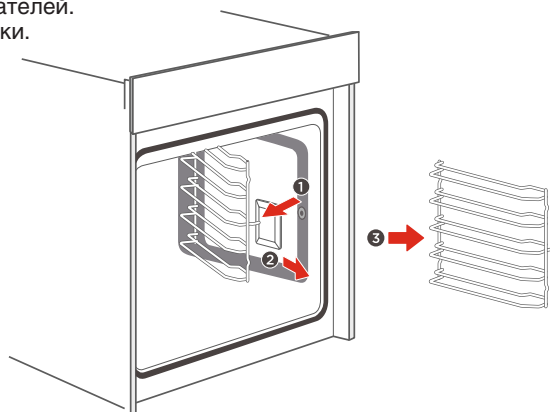
- Установите дверцу прибора и закройте ее.



Уровни

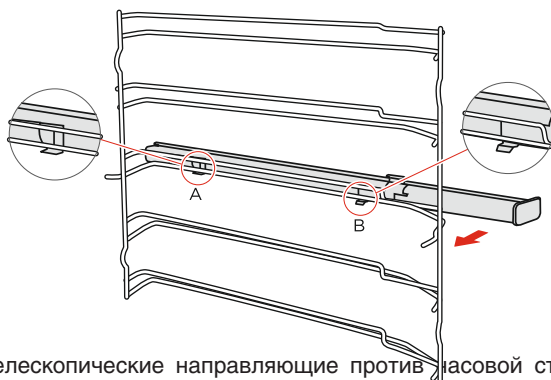
Если вы хотите хорошо очистить уровни и стенки рабочей камеры духовки, вы можете снять уровни и почистить их. Таким образом, ваше устройство сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью функциональным в течение длительного времени.

- Отсоедините и отведите в сторону конструкцию с уровнями.
- Вытащите из держателей.
- Достаньте из духовки.



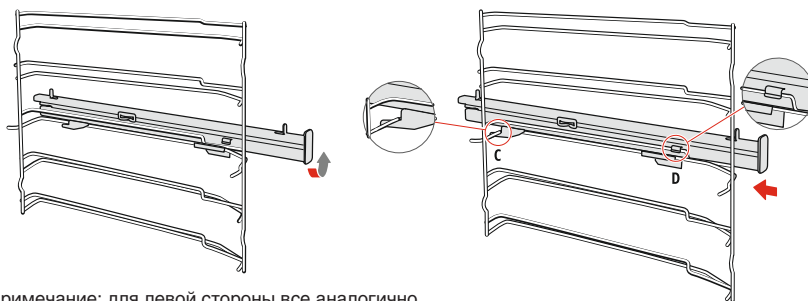
Установка телескопических направляющих

- Поместите точки А и В телескопических направляющих горизонтально на уровень.



- Поверните телескопические направляющие против часовой стрелки (по часовой

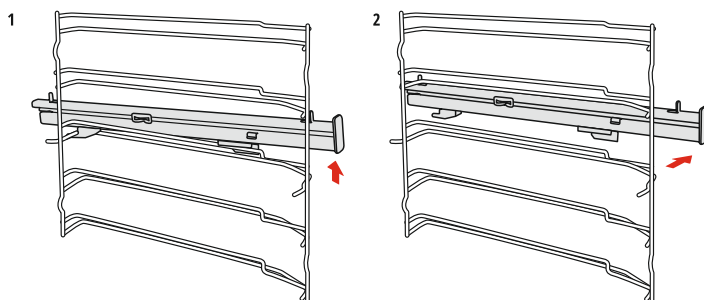
- (стрелке для правой стороны) на 90°.
- Протолкните вперед телескопические направляющие, пока точка С не закрепится на нижнем уровне и паз О не зафиксирован на уровне.



Примечание: для левой стороны все аналогично.

Снятие телескопических направляющих

- Поднимите один конец телескопической направляющей (при усилии).
- Затем поднимите второй и вытащите направляющую.

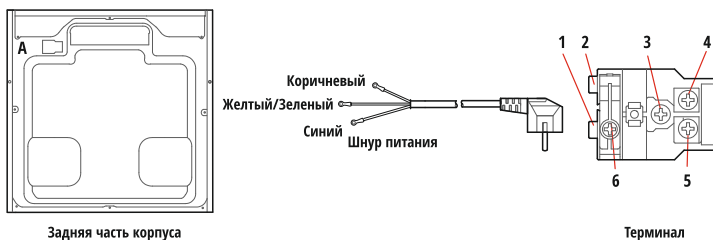


Замена шнура питания.

Положение А показывает расположение терминала на задней стороне корпуса в закрытом положении.

Шаги:

- Отключите питание. Используя маленькую плоскую отвертку, откройте защелки №1,2.
- Используя крестовую отвертку, выньте винты №3,4, 5, 6.
- Замените на новый шнур питания, закрепив желто-зеленый провод на 3 разъеме, коричневый на 4, синий провод на 5.
- Закрутите винт 6, закройте крышку терминала.



Задняя часть корпуса

Терминал

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения неисправности, прежде чем обращаться в службу послепродажного обслуживания, убедитесь, что это происходит не из-за неправильной эксплуатации прибора. Обратитесь к таблице неисправностей и попробуйте устранить неисправность самостоятельно.

Вы можете легко устранить часть технических неисправностей на приборе самостоятельно. Если блюдо не получилось именно так, как вы хотели, вы можете найти много советов и инструкций по приготовлению в конце руководства по эксплуатации.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Неисправный предохранитель	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Обрыв сети питания	Проверьте, есть ли на кухне свет и работают ли другие электроприборы на кухне.
Ручки выпали из подставки на панели управления	Случайно отцепились ручки управления	Ручки можно снимать. Просто поместите ручки обратно в их опору на панели управления и вставьте их так, чтобы они зацепились и их можно было поворачивать.
Ручки управления тяжело поворачиваются	Возможно скопилась грязь под ручками	<ul style="list-style-type: none"> • Ручки можно снимать. Чтобы снять ручки, просто извлеките их из держателя. • Тщательно очистите ручки с помощью ткани и мыльной воды. • Вытрите насухо мягкой тканью. • Не используйте для очистки острые или абразивные материалы. • Не мочите и не чистите ручки в посудомоечной машине. • Не снимайте ручки слишком часто, чтобы держатели ручек оставались устойчивыми.
Вентилятор в режиме «Конвекция» временами перестает работать.		Это нормально, т.к идет перераспределение тепла для лучшей производительности.
После приготовления пищи можно услышать шум от потока воздуха в непосредственной близости от панели управления.		Вентилятор охлаждения по-прежнему работает, чтобы снизить высокую влажность в рабочей камере и охладить духовку для вашего удобства. Он отключится автоматически.
Еда не успевает приготовиться за время, указанное в рецепте		Возможно использовали иные от рецепта температуру или количество ингредиентов. Проверяйте соответствие температуры и ингредиентов рецепту дважды.
Неравномерное потемнение блюда		Установлена слишком высокая температура, или уровень полки с противнем слишком низко расположен. Дважды проверьте рецепт и настройки. Поверхность и/или цвет и/или материал лотка для выпечки были не подходящими для выбранной функции духовки. При использовании лучистого тепла, например как при режиме «Верхний и нижний нагрев», используйте матовую, темную и легковесную посуду.
Не включается освещение		Необходимо заменить лампу.

Вы хотите приготовить свой рецепт	Попробуйте сначала использовать настройки подобных рецептов и оптимизировать процесс приготовления под ваше блюдо.
Готов ли торт?	Поместите деревянную палочку в торт примерно за 10 минут до того окончания выпекания. Если после извлечения на палочке не осталось сырого теста, торт готов.
Торт теряет большой объем во время охлаждения после выпекания	Попробуйте понизить температуру на 10°C и дважды проверьте инструкции по приготовлению пищи, касающиеся механической обработки теста.
Высота торта посередине намного выше, чем у внешнего кольца	Не смазывайте внешнее кольцо формы
Торт слишком коричневый сверху	Используйте более низкий уровень полки и / или используйте более низкую температуру приготовления (это может привести к увеличению времени приготовления)
Торт слишком сухой	Установите температуру выше на 10°C (это может привести к сокращению времени приготовления)
Еда хорошо выглядит, внутри слишком влажная	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления) и дважды сверьте рецепт.
Неровное потемнение	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Торт снизу менее румянен	Установите блюдо на уровень ниже.
Выпечка на более чем одном уровне одновременно: блюдо на одной полке темнее чем на другой.	Используйте режимы с вентиляторами для выпечки на более чем одном уровне. Вынимайте противни по отдельности. Не обязательно, что блюда будут готовы одновременно.
Конденсация воды во время выпекания	Пар является частью процесса выпечки пищи и обычно выходит из духовки вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на разных поверхностях в духовке или рядом с духовкой и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя избежать полностью.
Какую форму для выпечки лучше использовать?	Можно использовать любую термостойкую посуду для выпечки. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду для приготовления кислой пищи. Обеспечьте хорошее крепление между контейнером и крышкой посуды.
Как правильно использовать функцию гриля?	Предварительно разогрейте духовку в течение 5 минут. Держите дверцу духовки закрытой, когда используете любой режим гриля. Не используйте духовку, когда дверца открыта, за исключением загрузки/извлечения/проверки пищи.
Как сохранить чистоту духовки при использовании гриля?	Используйте лоток, наполненный 2 литрами воды на уровне 1. Почти все жидкости, стекающие с пищи, помещенной на полку, попадут в лоток.

<p>Нагревательный элемент во всех режимах гриля со временем включается и выключается</p>	<p>Это является нормой и зависит от температуры процесса приготовления.</p>
<p>Как рассчитать настройки духового шкафа, когда масса жаркого не указана в рецепте?</p>	<p>Выберите режим соседний с режимом жарки и немного измените время приготовления. Если возможно, используйте датчик мяса, чтобы определить температуру внутри мяса. Аккуратно поместите головку мясного зонда в мясо в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что головка зонда находится в середине большей части мяса, но не в области кости или отверстия.</p>
<p>Что произойдет, если во время выпекания пищи жидкость будет пролиться на продукты в духовке?</p>	<p>Возникновение пара при закипании жидкости является нормой. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий. Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет быстрее и может привести к воспламенению в рабочей камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время подобных процессов. Тщательно контролируйте процесс приготовления пищи. Открывайте дверцы очень аккуратно и только при необходимости.</p>

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт может быть опасен! Замену поврежденных шнуров питания разрешается выполнять только квалифицированным специалистам. Если прибор неисправен, отключите прибор от электросети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Обратитесь в сервисную службу.

Максимальное время работы

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 9 часов.

Замена лампы

При замене галогенной лампы используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

⚠ ОПАСНОСТЬ УДАРА ТОКОМ!

При замене лампы контакты гнезда лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы, отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

⚠ ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

Прибор становится очень горячим. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Всегда дайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

- При снятии стеклянного плафона лампы используйте полотенце или тряпку.
- Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
- Вытащите лампу — вставьте новую.
- Вкрутите обратно стеклянный плафон.

- Уберите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы увидеть, включается ли лампа.
Вставляя новую лампу, убедитесь, что штифты находятся в правильном положении. Нажмите на лампу до упора.

РЕЦЕПТЫ

Блюдо	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Темп-ра, °С	Длительность приготовления, мин
Выпечка					
Бисквит(простой) квадратной формы	Квадратная форма	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	170	50
Бисквит(простой) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев	140	70
Фруктовый бисквит круглой формы	Круглая форма	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	50
Фруктовый бисквит на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	140	50
Маффин с изюмом (дрожжевой)	Форма для маффина	2	Верхний и нижний нагрев	220	В.р.д.*: 19:00 В.в.**: 11:00
Маффины	Форма для маффина	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:30 В.в.: 30:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 10:00 В.в.: 42:30
Жидкий бисквит (из 6 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:30 В.в.: 41:00
Жидкий бисквит (из 4 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:00 В.в.: 26:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 42:00
Дрожжевой пирог с маслом	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 30:00
Песочное печенье	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 8:00 В.в.: 13:00

Блюдо	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Темп-ра, °С	Длительность приготовления, мин
Песочное печенье на 2 противнях	Противень	2+4	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 8:00 В.в.: 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:00 В.в.: 10:00
Ванильное печенье на 2 противнях	Противень	2+4	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 8:00 В.в.: 14:00
Хлеб					
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 9:20 В.в.: 50:00
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	170	В.р.д.: 12:00 В.в.: 45:00
Пицца (тонкое тесто)	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 9:30 В.в.: 21:00
Пицца (толстое тесто)	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 10:00 В.в.: 45:00
Мясо					
Говяжья вырезка 1,6 кг	Противень	2	Двойной гриль с конвекцией	180	55
Мясной рулет 1 кг	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	180	75
Курица 1кг	Противень	2 — решетка, 1— противень	Двойной гриль с конвекцией	180	50
Рыба 2,5кг	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	70

*в.р.д. - время разогревания духовки ** в.в. - время выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ЭКО

Режим ЭКО (ECO) - это обогрев днищем и кольцевидным нагревателем. В этом режиме Вы можете экономить энергию во время приготовления.

Рецепты	Принадлежности	Температура, °С	Уровень	Время, мин	Предварительное разогревание
Запеченная свинина	1 противень	200	1	80-85	Нет
Запеченная говядина	1 противень	200	1	80-85	Нет
Брауни	Решетка и стеклянная форма	180	1	55-60	Нет
Лазанья	Решетка и стеклянная форма	180	1	75-80	Нет
Чизкейк	Упругая форма	160	1	80-90	Нет

УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор не может быть утилизирован 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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Лампа в приборе является расходным материалом и гарантийный срок на нее не распространяется.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	TCH-OM729BLGX	TCH-OM72131BLGX	TCH-OM72132BLX
Объем (л)	72	72	72
Конвекция	да	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	9	13	13
Максимальная мощность (Вт)	2300	2900	2900
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Класс энергоэффективности	A	A+	A+
Материал передней панели	Стекло/нерж. сталь	Стекло/нерж. сталь	Стекло/нерж. сталь
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль	эмаль
Максимальная температура (°C)	250	250	250
Тип управления	механический / электронный	механический / электронный	механический / электронный
Утапливаемые ручки управления	да	да	да
Сенсорная панель управления	да	да	да
Таймер / тип	электронный / дисплей	электронный / дисплей	электронный / дисплей
Звуковой таймер (мин)	до 24 часов	до 24 часов	до 24 часов
Встроенные часы	да	да	да
Количество стекол дверцы	3	3	3
Открытие дверцы	вниз	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт)	1	1	1
Каталитическая очистка	да	да	да
Внутренняя подсветка	да	да	да
Цвет	Черный / нерж. сталь	Черный / нерж. сталь	Черный / нерж. сталь
Вес нетто / брутто (кг)	30,5/36	30,5/36	30,5/36
Габариты изделия (ШхГхВ) (мм)	595x546x596	595x546x596	595x546x596
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	650x720x671	650x720x671	650x720x671
Комплектация			
Духовой шкаф	1	1	1
Металлическая решетка	1	1	1
Глубокий противень	1	1	1
Противень для выпекания	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт)	1	1	1
Упаковка (шт)	1	1	1

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@lbtld.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, используемые 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, установок 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.

<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Продан _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы* _____ (* заполняется торговым предприятием)</p>
<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Продан _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы* _____ (* заполняется торговым предприятием)</p>

<p>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, _____ МП _____ выполнившего обслуживание _____</p>	
<p>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, _____ МП _____ выполнившего обслуживание _____</p>	

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	31
SAFETY REQUIREMENTS	32
INSTALLATION.....	34
DESCRIPTION OF THE DEVICE	35
EQUIPMENT	41
IN THE PROCESS OF USING	42
CLEANING AND STORAGE	43
OVEN DOOR.....	45
TROUBLESHOOTING.....	48
RECIPES	52
COOKING IN ECO MODE	54
DISPOSAL.....	54
ADDITIONAL INFORMATION	54
SPECIFICATION / EQUIPMENT	55
WARRANTY CARD	56

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.


⚠ ATTENTION: 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 the 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 appliance, 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. An unqualified 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..

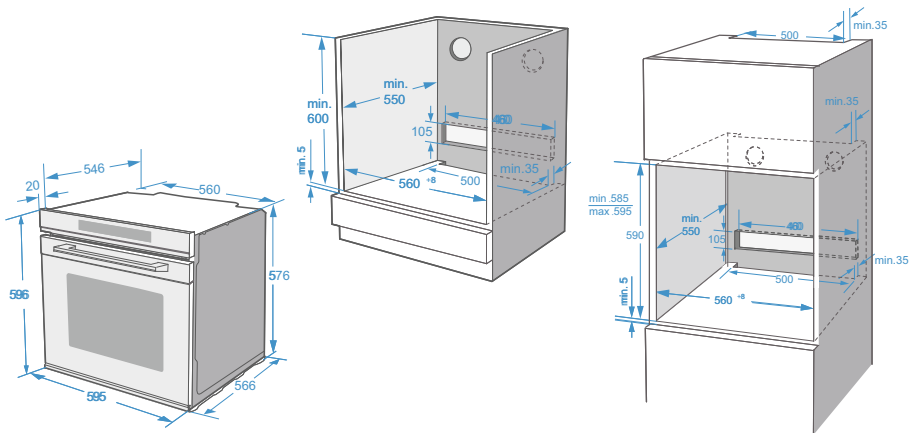
 ATTENTION! In order to avoid network overload, do not use other high-power devices in the same circuit. Do not cover the openings on the top and side of the electric oven housing, especially with flammable objects.

INSTALLATION

⚠ ATTENTION! *The device must be installed by a qualified installer who is familiar with the current installation rules.*

- Installation and maintenance should only be carried out by a qualified technician.
- Improper installation, maintenance and operation can cause significant property damage or injury.
- This product must be installed in strict accordance with the instructions in this manual and with applicable state and local standards and regulations.
- The kitchen should be well ventilated, with ventilation installed, take care of good ventilation.
- Consult with your qualified installer if you are in doubt about what kind of ventilation you will need.
- In order to provide a more efficient airflow, ventilation in the form of cutouts should be provided in the housing of the kitchen set. Make sure that the hole in which the oven will be installed corresponds to all the dimensions shown in the figure below.
- The kitchen set in which the oven will be installed must be set to 100 C. Plastic or adhesive panels that are unstable to such heating may deform and become damaged.
- A stand must be installed under the oven.
- Make sure that there is no other furniture behind the back of the product.
- Make sure that the oven is securely attached to the body of your furniture.
- It is not recommended to install the device near refrigerators or freezers, so as not to reduce their performance.
- Avoid direct contact with the electrical parts of the oven. * The buyer is responsible for the installation of the device.

The oven must be installed as shown in the figure.

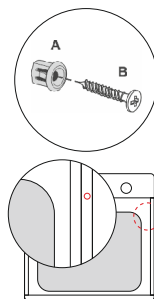


Dimensions are in millimeters.

⚠ ATTENTION! *In order to avoid overheating, do not mount doors on furniture in which the oven is installed.*

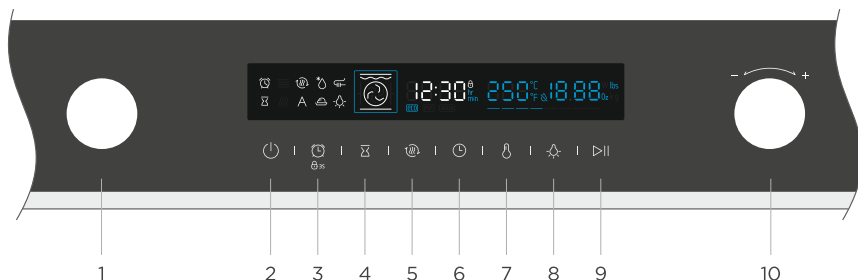
Fixing the oven in the niche

- Install the oven in the niche.
- Open the oven door and remove the rubber protection from the two screw holes on the sides of the oven frame.
- Secure the oven in the kitchen cabinet with two screws that fit into the holes in the oven frame.
- Return the rubber protection after fixing the oven in the niche.



DESCRIPTION OF THE DEVICE

Control panel TCH-OM72131BLGX и TCH-OM72132BLX






1. Choosing the cooking mode	Turn this knob to change the operating mode.
2. On/Off	Turn the oven on and off.
3. Timer/Child Lock	Using the timer function/using child lock, hold the sensor for 3 seconds to do this.
4. Cooking end time	Setting the end time of cooking.
5. Fast preheating	Fast preheating using all heating elements.
6. Cooking time and clock setting	Set the cooking time, then select the cooking mode. Setting the clock in standby mode.
7. Temperature setting	Setting the temperature.
8. On/Lighting off	Turning on and off the lighting in the oven chamber.
9. Start/Pause	Start and pause the cooking process.
10. ++ value change (adjustment)	Change the values displayed on the screen.

Start of operation

Before using the oven for cooking for the first time, it is necessary to ensure the cleanliness of the working chamber and accessories.

Setting the time

- Press  and set the clock with the right knob.
- Press  again and set the minutes.
- To complete the setup, press .

Note: The watch has a 24-hour display format on the display.


Preparing the working chamber for work

Before using the oven for cooking for the first time, it is necessary to ensure the cleanliness of the working chamber and accessories.

- Remove all stickers, protective films and protective parts of transport containers.
- Remove all accessories and side rails from the work chamber.
- Thoroughly clean the side rack guides with soapy water and a dish cloth or a soft brush.
- Make sure that there are no packaging residues in the working chamber, such as polystyrene pellets or wooden parts that can lead to a fire.
- Wipe smooth surfaces in the work chamber and on the door with a soft, damp cloth.
- To get rid of the smell of the new appliance, heat an empty oven with the door closed.
- Keep the kitchen well ventilated until * the oven warms up for the first time. At this time, do not allow children and pets into the kitchen.
- Close the door to the adjacent rooms.
- Configure the necessary parameters. You can find out how to set the heating type and temperature in the next section.












After the appliance has cooled down:

- Clean smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
- Dry all surfaces.
- Install the side racks.

Settings	
Function	
Temperature	250°C
Time	1 hour

Oven Functions

Your device has various operating modes that make it easier to use. So that you can choose the right type of heating for your dishes, the table shows the differences between the modes and the scope of their application.

Symbol	Name	Temperature	Function Description
	Upper and lower heating	30°C~250°C	For traditional baking on the same level. Especially suitable for cakes with filling.
	Convection	50°C~250°C	For baking on one or more levels. The heat is evenly supplied from the ring-shaped heater surrounding the fan.
	ECO	140°C~240°C	With energy-saving cooking mode.
	Upper and lower heating with convection	50°C~250°C	For frying or baking on one or more levels (but no more than 3). The fan distributes heat from the heating elements evenly throughout the chamber cavity.
	Grill	150°C~250°C	For grilling small steaks or sausages. Only the central area under the heating element is heated.
	Double grill with convection	180°C~250°C	For baking on one or more levels. The heat is evenly supplied from the ring-shaped heater surrounding the fan.
	Double grill	150°C~250°C	For grilling flat-shaped dishes such as steaks, sausages, toast, etc. The entire area under the heating element becomes hot.
	Pizza	50°C~220°C	For pizza and dishes that require a large amount of heat from below to cook. The bottom and ring-shaped heaters will work simultaneously.
	Lower heating element	30°C~220°C	For cooking pizza and dishes that require a lot of heat from below. The lower heating element heats up and the fan distributes heat evenly around the chamber cavity.
	Defrosting		For defrosting frozen foods.
	Dough	30°C~45°C	For the preparation of yeast dough and sourdough for yogurt.

⚠ ATTENTION! *If you open the appliance door during the current cooking process, the process will not be suspended. Please be especially careful when opening the door - there is a high risk of burns. Do not cover the ventilation openings. Otherwise, the device may overheat.*

Note:




- To defrost large portions of food, you can remove the side guide racks and put the container with food on the bottom of the working chamber.
- To heat the dishes, it is advisable to remove the side racks, and select the modes “Double grill with convection” or “Upper and lower heating with fan” with a temperature setting of 50°C. “Double convection grill” should be used if the tableware covers more than half of the bottom of the chamber.
- Due to the optimal uniform distribution of heat inside the chamber during the “Upper and lower heating with fan” mode, the fan will operate at certain points in the heating process to guarantee the best possible performance.

Fan


The cooling fan turns on and off as needed. Hot air comes out over the door.

Oven control

Cooking:





- After connecting the oven to the mains, turn the adjustment knobs to set the desired cooking function and temperature.
- Touch the symbol , the oven will start working. In the absence of any pressing, the oven will return to standby mode after 5 minutes.
- During cooking, you can tap  to cancel it.
- Note: After setting the temperature, you can touch  to set the cooking time — you can set it by turning the adjustment knob.

Quick preheating of the oven

You can use fast preheating to shorten the preheating time. To select a function, touch the warm-up icon and the screen will light up .

If the selected function does not support the quick preheating function, the oven will beep when you try to activate this function. The preheating function is not available for some recipes, when defrosting products and when preparing dough. Setting the end time of cooking.


To set the cooking end time


- Press  to turn the adjustment knob to set the cooking end time in hours, and then press  again to set it in minutes.
- When you are done setting up, press  again.
- When you set the cooking end time, you need to set the cooking time duration. Using the button  set the cooking time.

For example, if you set the end time to 10:00, and you set the cooking time to 1 hour, the oven will warm up at 9:00, and finish cooking at 10:00.

Changing the oven settings during operation

During the operation of the oven, you can change the setting of the heating type and temperature settings using sensors with a choice of cooking functions or by turning the adjustment knob. After changing the settings, if no other actions are performed within 6 seconds, the oven will start working with the new settings.


If you want to change the cooking time already in the cooking process, please tap  and change the settings using the adjustment knob. After changing the settings, if no other actions are performed within 6 seconds, the oven will start working with the new settings.

If you want to cancel the cooking process, click .

Note: Changing the cooking modes/temperature/time may have a negative impact on the cooking result, we strongly recommend that you do not do this if you do not have sufficient cooking experience.

⚠ ATTENTION! After turning off the device, the working chamber remains very hot for some time. Never touch the inside of the oven or the heating elements. Allow the appliance to cool down and always use oven gloves to remove accessories or utensils from the work chamber. At the same time, keep children at a safe distance to avoid burns.

Timer

You can use the timer function by pressing . When the time comes, the brass the cabinet will produce a beep as a reminder.

First tap on  to set the clock, then tap again and set the timer by the minute.

Press the button again to complete the setup.

⚠ ATTENTION! You can set a timer before and during cooking, but when you select the cooking mode and temperature, the timer will not be available .

Child lock

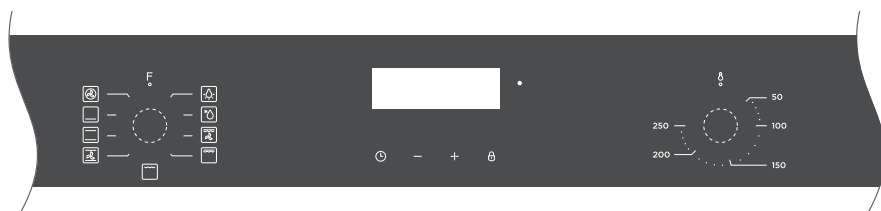
Your oven has a child lock function so that children cannot accidentally turn it on or change any settings.










The child lock function is activated by pressing  for 3 seconds.

Pressing for 3 seconds disables the function.

You can activate and deactivate the child lock, regardless of whether the food is cooked in the oven or not.

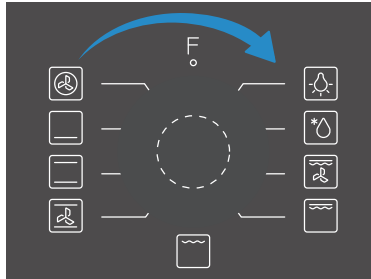
Control panel TCH-OM729BLGX



Symbol	Name	Temperature	Function description
	Illumination		Turning on and off the lighting in the oven chamber.
	Defrosting		Defrosting.
	Double grill + Convection	50°C~250°C	For baking on one or more levels. The heat is evenly supplied from the annular heating element.
	Double grill	50°C~250°C	For cooking flat-shaped dishes (steaks, sausages, toasts). The entire area under the heating element it's getting hot.
	Grill	50°C~250°C	For grilling a small amount of steaks or sausage. The central area under the heating element is heated.
	Upper and lower heating + convection	50°C~250°C	For baking and frying on one or more levels (but no more than 3). Convection evenly distributes heat from the heating elements throughout the oven chamber.
	Upper and lower heating	50°C~250°C	For traditional baking and frying on the same level. Especially suitable for cakes with filling.
	Bottom heating	50°C~250°C	For cooking pizza and dishes that require heating from the bottom. The lower heating element heats up, and the fan evenly distributes heat throughout the entire volume of the oven.
	Convection	50°C~250°C	The element around the convection fan provides an additional source of heat for cooking in a convection style.

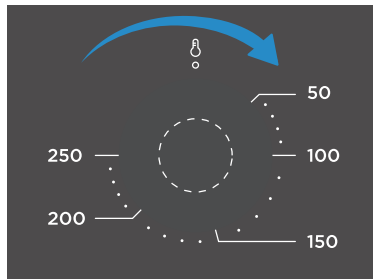
Choosing the cooking mode

To select the cooking mode and turn off the oven, use the left rotary switch. There is a pointer on the handle, turn this handle so that the pointer points to the mode you want to select.

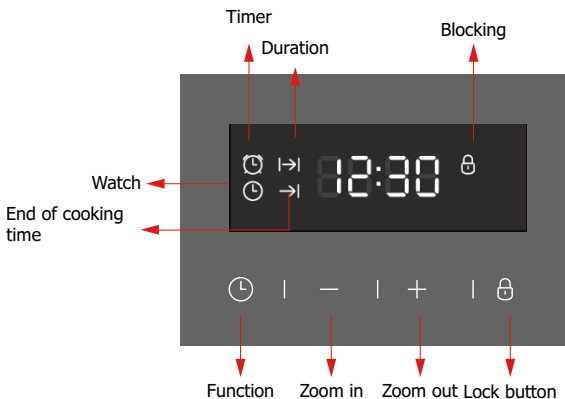


Setting the temperature

If you want to choose the temperature for cooking, then the method of operation is similar to the method of selecting the operating mode. You can do this by using the right rotary switch. There is a pointer on the handle, turn this knob so that the pointer points to the temperature you would like to select.



Using the clock/electronic display



Set the sound signal

- Press button 1, the alarm sound function with flashing icon is selected the sound signal. "0:00" will appear on the display. Press buttons 2 and 3 to set the alarm time. Time adjustment range: "0:01 ~ 23:59".
- Tap once to get a plus or minus 1, and hold for 3 seconds for a quick adjustment. Pause for 5 seconds to confirm the installation, the beep icon will be displayed and the time until the beep is triggered. After the timer ends, a beep will sound 4 times every 5 seconds. To turn off the alarm, press any button.
- If you have not pressed any key, the alarm will stop after 2 minutes

Set the cooking time

- Press button 1, select the cooking duration function, the appropriate icon will light up, the alarm sound function is selected with the flashing of the alarm sound icon. "0:00" will appear on the display. Press buttons 2 and 3 to set the alarm time. Time adjustment range: "0:01 ~ 23:59".
- Tap once to get a plus or minus 1, and hold for 3 seconds for a quick adjustment. Pause for 5 seconds to confirm the setup, the cooking duration icon and the time until the end will be displayed preparations. After the timer ends, the power supply will stop and a beep will sound 4 times every 5 seconds. To turn off the alarm, press any button.
- While cooking, press button 1 to check and change the cooking time.

Time function

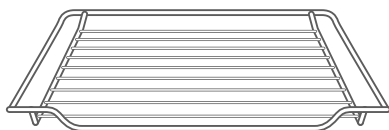
- Press button 1 to select the time function. The time icon will flash, press button 2 or set the time. The range is 24 hours. Press once to plus or minus 1, hold for a few seconds to adjust. After 5 seconds the timer will be set
- If the time is changed after setting the timer, the timer function will be reset.

Lock function.

Press the lock button for 3 seconds at any time, the lock function- The ci will be active and the lock icon will appear on the display. Press the lock button again for 3 seconds and the control panel will be active.

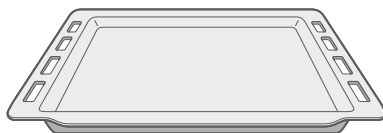
EQUIPMENT

There are several accessories attached to your oven. Here you can find an overview of the included accessories and information on how to use them correctly.



Grille

For baking dishes and heat-resistant dishes. Good for roasts and grilled dishes.



Universal pan

For baking large and small dishes.

Вы можете использовать противень для предотвращения стекания жидкостей или приготовления жирной пищи.

You can use a baking tray to prevent liquids from draining or cooking greasy food. Use only original accessories and accessories. They are specially adapted for your oven. You

can buy accessories and accessories from the after-sales service department of your store, specialized stores or online.

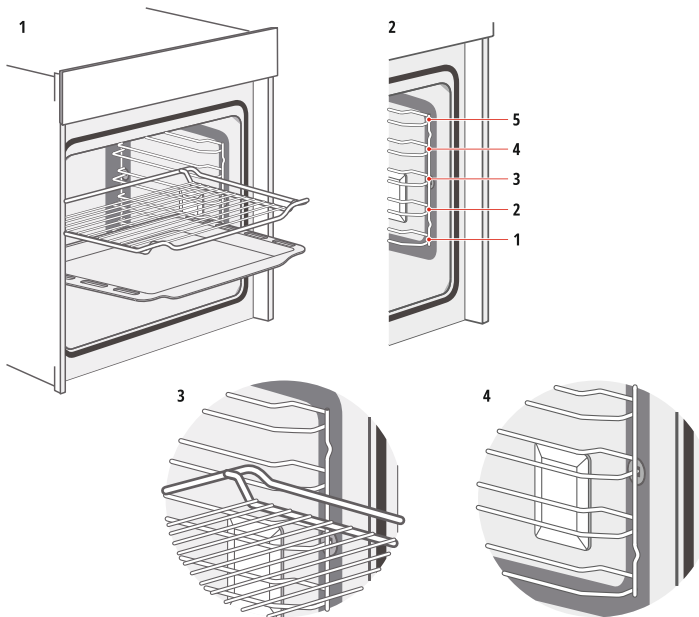
Note: Accessories may deform slightly when they get hot. This does not affect their functionality. When they cool down, they return to their original shape.

Inserting accessories

The working chamber of the oven has five positions of the levels of the guide shelves. The levels are counted from the bottom up. Accessories can be pulled out without tipping over to about the middle of the guide.

Note:

- Make sure that you always insert the accessory into the oven in the correct direction.
- Always insert the accessories completely so that they do not touch the oven door.



Lock function

Accessories can be pulled out of the camera by about half until they lock in place. Lock function prevents tilting and falling accessories when removing them. Always carefully and correctly insert the accessories into the oven to protect them from tilting and falling.

When inserting the grate, make sure that you inserted it in the right direction, as in Figures 1,3.

When inserting the baking tray, make sure that you inserted it in the right direction, as in Figures 1,4.

IN THE PROCESS OF USING

- Remove all accessories that you will not need during the cooking process.

- Do not open the door while cooking.
- If you open the door while cooking, switch the mode to “Lighting” (without changing the temperature setting).
- In modes in which the fan is not used, reduce the temperature setting to 50°C 5-10 minutes before the end of the cooking time. Thus. You will be able to use the residual accumulated heat of the oven to complete the process.
- Use a “Convector” whenever possible. You will be able to reduce the temperature by 20°C-30°C.
- You can cook and bake using “Convection” on multiple levels at the same time.
- If it is not possible to cook different dishes at the same time, you can heat one after another, using the preheating state of the oven.
- Do not heat an empty oven unless required. If necessary , put the products in the oven immediately after reaching the temperature indicated when the light indicator is turned off for the first time.
- Do not cover the bottom of the oven with foil.
- Use the timer and/or temperature sensor to the maximum.
- Use dark matte and lightweight containers and baking pans. Try not to use heavy accessories .

CLEANING AND STORAGE

Cleaning agent

With proper care and cleaning, your oven will retain its appearance and it will function for a long time. To clean and maintain the oven, always unplug the oven from the outlet and let it cool down.

To make sure that the surfaces are not damaged when using the wrong cleaning agent, follow the information in the table. Depending on the device model, not all of the listed parts may be on/in your model

ATTENTION! Risk of surface damage

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Cleaning products with a high alcohol content.
- Hard sponges.
- High pressure cleaners or steam cleaners.
- Special cleaning products until the oven has cooled down.

Advice:

- Follow the relevant manufacturer’s instructions.
- Wash new sponges thoroughly before use.
- Detergents and cleaners recommended by the manufacturer are available from your supplier.
- Follow the relevant manufacturer’s instructions.
- Wash new sponges thoroughly before use.

Part of the oven	Cleaning method
The front side of the oven. Stainless steel.	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth. • First remove the stains of lime scale, fat, starch and albumin (for example, egg white). Since corrosion can form under such spots. • Special stainless steel cleaning products suitable for heated surfaces can be purchased at our service center or at specialty stores. When cleaning, apply a very thin layer of cleaning agent with a soft cloth.
Plastic	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth. • Do not use a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth.
Control Panel	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth. • Do not use a glass scraper.
Door	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth. • Do not use a glass scraper.
Door handle	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth. • If the descaling agent comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, the stains will not be able to be removed in the future.
Enameled and self-cleaning surfaces	Follow the instructions for the care of the surface of the working chamber, which follow the table.
Glass lampshade in the oven	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Wipe first with a damp cloth, and then wipe dry with a soft cloth. • If the working chamber is heavily soiled, use an oven cleaner.
Sealer. Don't take it off!	Hot soap solution. Wipe off with a slightly damp cloth without rubbing too hard.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: <ul style="list-style-type: none"> • Follow the manufacturer's instructions. • Do not use stainless steel surface care products. • Remove the door cover before cleaning.
Accessories	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Soak and then clean the accessories with a cloth or brush. • If there are large deposits of dirt, use a stainless steel sponge.
Guides	Hot soap solution. Soak and then clean with a cloth or brush.
Retractable system (runners)	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Clean with a cloth or brush. • Do not remove grease from the skids. • It is better to clean in the closed state. • Do not wash in the dishwasher.
Meat thermometer	<ul style="list-style-type: none"> • Hot soap solution. Clean with a cloth or brush. • Do not wash in the dishwasher.

Note:

- Slight color differences on the front panel of the instrument are caused by the use of different materials such as glass, plastic and metal.
- Shadows on door panels that look like stripes are caused by reflection from interior lighting.
- Enamel is baked at very high temperatures. This may cause a slight color change. This is normal and does not affect the work. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges may be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so as not to dirty deposits accumulated.

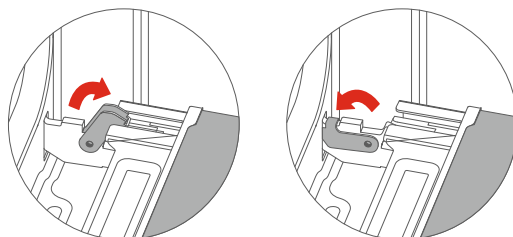
Advice:

- Clean the working chamber after each use. This will help prevent the accumulation of dirt.
- Always immediately remove drops of scale, fat, starch and albumin (for example, from egg white).
- Immediately remove sugar stains without letting them harden.
- Use suitable frying utensils, such as special molds or baking trays.

OVEN DOOR

With good care and cleaning, your oven will retain a good appearance and will serve you for a long time.

The door hinges of the device have a locking lever. When the locking levers are closed-you, the appliance door is fixed in place. It cannot be removed in this position. If you open the locking levers, the doors can be removed. In this position , you will not be able to close the door.



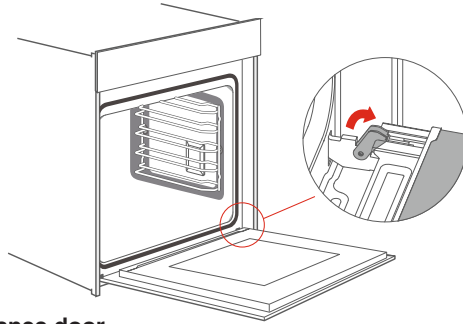
⚠ ATTENTION! Danger of injury!

If the hinges are not blocked, they can close with great force. Make sure that the locking levers are always fully closed or, when disconnecting the appliance door, fully open.

When opening and closing the door, the hinges on the appliance door move, and you may accidentally pinch your fingers. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

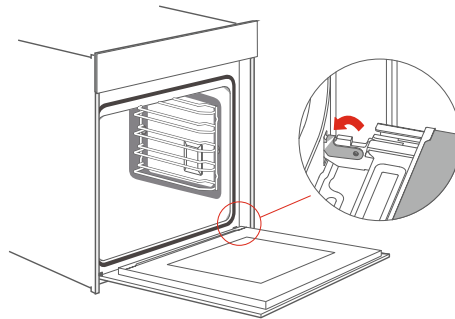
- Fully open the appliance door.
- Open the two locking levers on the left and right.
- Close the appliance door until it stops. * Use both hands to grasp the door on the left and right and pull it up.



Installing the appliance door

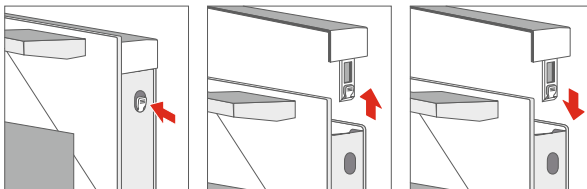
The door is installed in place in the same way as it is removed, only in the reverse order.

- When installing the appliance door, make sure that both hinges are properly inserted into the mounting holes in the front of the working chamber. Loops should be inserted easily. If you feel any resistance, make sure that you are inserting the hinges correctly.
- After installation, open the appliance door completely. Opening the appliance door. You will be able to check again whether the hinges are in the correct position. If you have installed them incorrectly, you will not be able to fully open the appliance door. Fold both locking levers.
- After installing the door, check whether the ventilation openings have been blocked.



Removing the appliance door

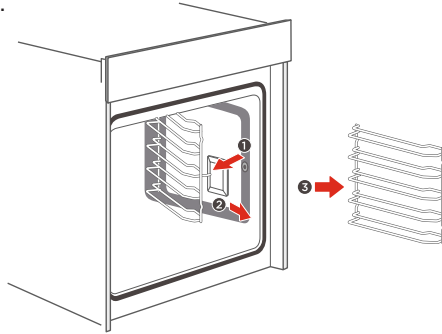
- Fully open the appliance door.
- Open the two locking levers on the left and right.
- Close the appliance door until it stops.
- Use both hands to grasp the door on the left and right and pull it up. Remove the appliance door as indicated above.
- Press the right and left sides of the lid.
- Remove the cover.
- After removing the door cover, you can easily remove the rest of the appliance door (for cleaning). After cleaning the appliance door, replace the lid and press it until it clicks. * Install the appliance door and close it.



Levels

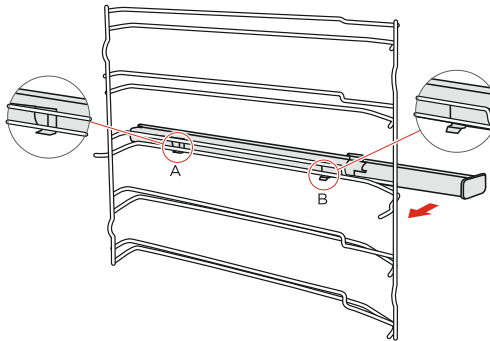
If you want to clean the levels and walls of the working chamber of the oven well, you can remove the levels and clean them. Thus, your device will retain its appearance and will remain fully functional for a long time.

- Detach and pull aside the structure with the levels.
- Pull out of the holders.
- Remove from the oven.

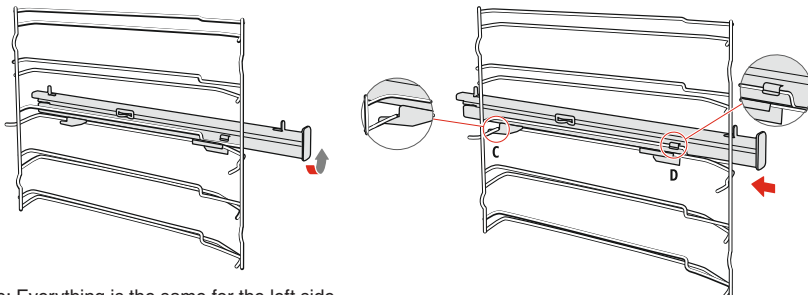


Installation of telescopic guides

- Place points A and B of the telescopic guides horizontally on the level.



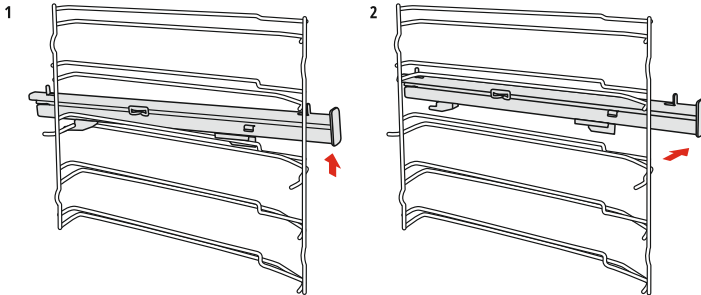
- Turn the telescopic guides counterclockwise (clockwise for the right side) by 90°.
- Push forward the telescopic guides until the point C is fixed at the lower level and the groove O is fixed at the level.



Note: Everything is the same for the left side.

Removal of telescopic guides

- Lift one end of the telescopic guide (with force).
- Then lift the second one and pull out the guide.

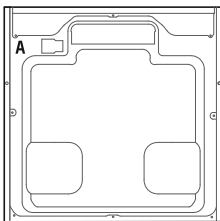


Replacing the power cord.

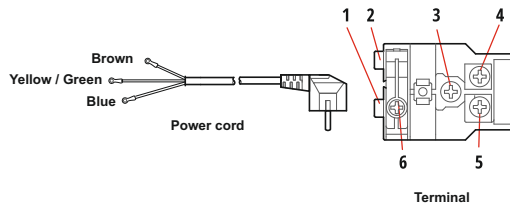
Position A shows the location of the terminal on the back of the case in the closed position.

Steps:

- Turn off the power. Using a small flat screwdriver, open the latches No. 1,2.
- Using a phillips screwdriver, remove screws No. 3,4, 5, 6.
- Replace the power cord with a new one by attaching the yellow-green wire to the 3 connector,
- the brown to the 4, the blue wire to the 5. * Tighten the screw 6, close the terminal cover.



Back of the body



Terminal

TROUBLESHOOTING

In the event of a malfunction, before contacting the after-sales service, make sure that this is not due to incorrect operation of the device. Refer to the fault table and try to fix the malfunction yourself.

You can easily eliminate some of the technical malfunctions on the device by yourself. If the dish didn't turn out exactly the way you wanted, you can find a lot of tips and cooking instructions at the end of the instruction manual.

Malfunction	Possible cause	Solution
The device does not work	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power outage	Check if there is a light in the kitchen and if other electrical appliances are working in the kitchen.
The handles fell out of the stand on the control panel	The control knobs were accidentally unhooked	The handles can be removed. Simply place the handles back into their support on the control panel and insert them so that they catch and they can be rotated.
The control knobs turn hard	Dirt may have accumulated under the handles	<ul style="list-style-type: none"> • Handles can be removed. To remove the handles, simply remove them from the holder. • Clean the handles thoroughly with a cloth and soapy water. • Wipe dry with a soft cloth. • Do not use sharp or abrasive materials for cleaning. • Do not wet or clean the handles in the dishwasher. • Do not remove the handles too often so that the handle holders remain stable.
The fan in the “Convection” mode sometimes stops working.		This is normal, because there is a redistribution of heat for better performance.
After cooking, you can hear the noise from the air flow in the immediate vicinity of the control panel.		The cooling fan is still running to reduce the high humidity in the working chamber and cool the oven for your convenience. It will turn off automatically.
The food does not have time to cook in the time specified in the recipe		It is possible that the temperature or the amount of ingredients used were different from the recipe. Check that the temperature and ingredients match the recipe twice.
Uneven darkening of the dish		The temperature is set too high, or the level of the shelf with the baking tray is too low. Double check the recipe and settings. The surface and/or color and/or material of the baking tray were not suitable for the selected oven function. When using radiant heat, for example, as in the “Upper and lower heating” mode, use matte, dark and lightweight dishes.
The lighting does not turn on		Lamp must be replaced.

Do you want to cook your own recipe	Try to use the settings of similar recipes first and optimize the cooking process for your dish.
Is the cake ready?	Place a wooden stick in the cake about 10 minutes before the end of baking. If after extraction on a stick there is no raw dough left, the cake is ready.
The cake loses a lot of volume during cooling after baking	Try lowering the temperature by 10°C and double check the cooking instructions regarding the mechanical processing of the dough.
The height of the cake in the middle is much higher than that of the outer ring	Do not lubricate the outer ring of the mold
The cake is too brown on top	Use a lower shelf level and/or use a lower cooking temperature (this may lead to longer cooking time)
The cake is too dry	Set the temperature higher by 10°C (this may reduce the cooking time)
The food looks good, the inside is too wet	Use a temperature lower than 10°C (this may lead to an increase in cooking time) and double-check the recipe.
Uneven darkening	Use a temperature lower than 10°C (this may lead to an increase in cooking time). Use the "Upper and lower heating" mode at the same level.
The cake is less rosy from below	Set the dish to a level lower.
Baking on more than one level at the same time: the dish on one shelf is darker than on the other.	Use modes with fans for baking on more than one level. Remove the baking sheets separately. It is not necessary that the dishes will be ready at the same time.
Condensation of water during baking	Steam is part of the baking process and usually comes out of the oven along with a stream of cooling air. This steam can condense on different surfaces in the oven or near the oven and form water droplets. This is a physical process, and it cannot be avoided completely
Which baking dish is better to use?	You can use any heat-resistant baking dish. It is not recommended to use aluminum cookware for cooking acidic food. Ensure a good attachment between the container and the lid of the dishes.
How to use the grill function correctly?	Preheat the oven for 5 minutes. Keep the oven door closed when using any grill mode. Do not use the oven when the door is open, except for loading/removing/checking food.
How to keep the oven clean when using a grill?	Use a tray filled with 2 liters of water at level 1. Almost all the liquids flowing from the food placed on the shelf will fall into the tray.

<p>The heating element in all grill modes turns on and off over time</p>	<p>This is normal and depends on the temperature of the cooking process.</p>
<p>How to calculate the oven settings when the weight of the roast is not given in the recipe?</p>	<p>Select a mode adjacent to the roasting mode and change the cooking time slightly. If possible, use a meat sensor to determine the temperature inside the meat. Gently place the meat probe head into the meat according to the manufacturer's instructions. Make sure the probe head is in the middle of most of the meat, but not in the area of the bone or hole.</p>
<p>What happens if liquid spills on food in the oven while baking?</p>	<p>The appearance of steam when boiling liquid is the norm. Please be careful because the steam is hot. If the liquid contains alcohol, the boiling process will be faster and may ignite the cooking chamber. Make sure the oven door is closed during these processes. Carefully control the cooking process. Open the doors very carefully and only when necessary.</p>

⚠ ATTENTION! Danger of electric shock!

Improper repairs can be dangerous! Replacement of damaged power cords is allowed only by qualified specialists. If the device is faulty, disconnect the device from the mains or turn off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.

Maximum working time

The maximum continuous operation time of the device is 9 hours.

Lamp replacement

When replacing the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

⚠ DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

When replacing the lamp, the contacts of the lamp socket are energized. Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the mains or turn off.

⚠ DANGER OF BURNS!

The appliance becomes very hot. Never touch the internal surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.e circuit breaker in the fuse box.

- When removing the glass lamp shade, use a towel or cloth.
- Turn the glass lampshade counterclockwise to remove it.
- Remove the lamp — insert a new one.
- Screw the glass ceiling back in.
- Remove the towel and turn on the circuit breaker to see if the lamp turns on.

When inserting a new lamp, make sure that the pins are in the correct position. Push the lamp all the way down.

RECIPES

Dish	Baking molds	Level	Mode	Temperature, °C	Cooking time, min
Bakery products					
Biscuit (simple) square shape	Square shape	2	Upper and lower heating with convection	170	50
Biscuit (simple) square shape	Square shape	1	Upper and lower heating	140	70
Fruit sponge cake of round shape	Round shape	1	Upper and lower heating with convection	150	50
Fruit sponge cake on a baking sheet	Baking tray	1	Upper and lower heating	140	50
Muffin with raisins (yeast)	Muffin mold	2	Upper and lower heating	220	V.R.D.*: 19:00 V.V.**: 11:00
Muffins	Muffin mold	1	Upper and lower heating	160	V.R.D.: 8:30 V.V.: 30:00
Apple yeast pie on a baking sheet	Baking tray	1	Upper and lower heating with convection	160	V.R.D.: 10:00 V.V.: 42:30
Liquid sponge cake (from 6 eggs)	Elastic shape	1	Upper and lower heating B	160	V.R.D.: 9:30 V.V.: 41:00
Liquid sponge cake (4 eggs)	Elastic shape	1	Upper and lower heating	160	V.R.D.: 9:00 V.V.: 26:00
Apple yeast pie on a baking sheet	Baking tray	2	Upper and lower heating with convection	150	V.R.D.: 8:00 V.V.: 42:00
Yeast cake with butter	Baking tray	2	Upper and lower heating	150	V.R.D.: 8:00 V.V.: 30:00
Shortbread cookies	Baking tray	2	Upper and lower heating	170	V.R.D.: 8:00 V.V.: 13:00

Блюдо	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Темп-ра, °С	Длительность приготовления, мин
Shortbread cookies on 2 baking trays	Baking tray	2+4	Upper and lower heating with convection	160	V.R.D.: 8:20 V.V.: 12:00
Vanilla Cookies	Baking tray	2	Upper and lower heating	160	V.R.D.: 8:00 V.V.: 10:00
Vanilla cookies on 2 baking trays	Baking tray	2+4	Upper and lower heating with convection	160	V.R.D.: 8:00 V.V.: 14:00
Bread					
White bread (1 kg of flour) square shape	Square shape	1	Upper and lower heating	170	V.R.D.: 9:20 V.V.: 50:00
White bread (1 kg flour) square shape	Square shape	1	Upper and lower heating with convection	170	V.R.D.: 12:00 V.V.: 45:00
Pizza (thin dough)	Baking tray	2	Upper and lower heating	170	V.R.D.: 9:30 V.V.: 21:00
Pizza (thick dough)	Baking tray	2	Upper and lower heating	170	V.R.D.: 10:00 V.V.: 45:00
Мясо					
Beef tenderloin 1.6 kg	Baking tray	2	Double grill with convection	180	55
Meat loaf 1 kg	Baking tray	1	Upper and lower heating	180	75
Chicken 1kg	Baking tray	2 — grid, 1 — baking sheet	Double grill with convection	180	50
Fish 2.5kg	Baking tray	2	Upper and lower heating	170	70

V.R.D. - oven heating time ** V.V. - baking time

COOKING IN ECO MODE

ECO mode (ECO) is heating with a bottom and a ring-shaped heater. In this mode, you can save energy during cooking.

Recipes	Accessories	Temperature, °C	Level	Time, min	Preheating
Baked pork	1 baking sheet	200	1	80-85	No
Baked beef	1 baking sheet	200	1	80-85	No
Brownie	Grid and glass mold	180	1	55-60	No
Lasagna	Grid and glass mold	180	1	75-80	No
Cheesecake	Elastic form	160	1	80-90	No

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.

ADDITIONAL INFORMATION

The lamp in the device is a consumable and the warranty period does not apply to it.

This information is part of the accompanying technical documentation attached to the product. The manufacturer is constantly working on improving the design and technical characteristics of the products, including improving energy efficiency. After the expiration of the service life of the device, the service center has the right to refuse to supply spare parts and repair equipment.

Further operation is not recommended. The goods must be transferred to specialized companies that are engaged in the disposal of this type of product

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Model	TCH-OM729BLGX	TCH-OM72131BLGX	TCH-OM72132BLX
Volume (L)	72	72	72
Convection	yes	yes	yes
The type of grill	tubular electric heater	tubular electric heater	tubular electric heater
Number of modes	9	13	13
Maximum power (W)	2300	2900	2900
Voltage (V) / Current frequency (Hz)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Energy efficiency class	A	A+	A+
Front panel material	glass / inox	glass / inox	glass / inox
Internal coating	enamel	enamel	enamel
Maximum temperature (°C)	250	250	250
Type of control	mechanical / electronic	mechanical / electronic	mechanical / electronic
Push-in control knobs	yes	yes	yes
Touch control panel	yes	yes	yes
Timer	electronic / display	electronic / display	electronic / display
Maximum timer (min)	up to 24 hours	up to 24 hours	up to 24 hours
Built-in clock	yes	yes	yes
Oven door	3	3	3
Opening the door	down	down	down
Telescopic guides (pcs)	1	1	1
Catalytic cleaning	yes	yes	yes
Lamp	yes	yes	yes
Color	black / inox	black / inox	black/inox
Net / Gross weight (kg)	30,5 / 36	30,5 / 36	30,5 / 36
Product dimensions (mm) (WxDxH)	595x546x596	595x546x596	595x546x596
Packing dimensions (mm) (WxDxH)	650x720x671	650x720x671	650x720x671
Equipment			
Oven (pcs)	1	1	1
Grid (pcs)	1	1	1
Flat tray (pcs)	1	1	1
Deep tray (pcs)	1	1	1
Manual with warranty card (pcs)	1	1	1
Packaging (pcs)	1	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@lbtld.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.

<p style="text-align: center;">TEAR-OFF COUPON No 1 FOR WARRANTY REPAIR built-in electric oven KRAFT Technology</p> <p>model _____ serial No _____ 20____y.</p> <p>Withdrawn « _____ » 20____y.</p> <p>Executat _____ signature _____</p> <p>Type and content of the work performed _____</p> <p>Service department's name _____</p>	<p style="text-align: center;">COUPON No 1 for warranty repair built-in electric oven KRAFT Technology</p> <p>model _____</p> <p>serial No _____</p> <p>Sold by _____ (name and address of the commercial enterprise)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ tel: _____</p> <p>Date of sale « _____ » _____ y.</p> <p>Store stamp _____ (personal seller's signature)</p> <p>Service department's name and address*</p> <p>_____</p> <p>(* to be filled in by the commercial enterprise)</p>
<p style="text-align: center;">TEAR-OFF COUPON No 2 FOR WARRANTY REPAIR built-in electric oven KRAFT Technology</p> <p>model _____ serial No _____ 20____y.</p> <p>Withdrawn « _____ » 20____y.</p> <p>Executat _____ signature _____</p> <p>Type and content of the work performed _____</p> <p>Service department's name _____</p>	<p style="text-align: center;">COUPON No 2 for warranty repair built-in electric oven KRAFT Technology</p> <p>model _____</p> <p>serial No _____</p> <p>Sold by _____ (name and address of the commercial enterprise)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ tel: _____</p> <p>Date of sale « _____ » _____ y.</p> <p>Store stamp _____ (personal seller's signature)</p> <p>Service department's name and address*</p> <p>_____</p> <p>(* to be filled in by the commercial enterprise)</p>

<p>Built-in electric oven KRAFT Technology</p> <p>model _____</p> <p>Serial No _____</p> <p>Owner, his address _____</p> <p>_____</p> <p>Owner's phone _____</p> <p>Reason for failure (malfunction) _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Owner: _____</p> <p style="text-align: center;">signature</p> <p>Mechanic: _____</p> <p style="text-align: center;">Full name.</p> <p>Completed works: _____</p> <p>_____</p> <p>Date « _____ » _____ г.</p> <p>Mechanic: _____ Owner: _____</p> <p style="text-align: center;">signature signature</p> <p>Approve _____</p> <p style="text-align: center;">service company name and address</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ the position of the head of the company, Stamp signature that performed the service</p>	
<p>Built-in electric KRAFT Technology</p> <p>model _____</p> <p>Serial No _____</p> <p>Owner, his address _____</p> <p>_____</p> <p>Owner's phone _____</p> <p>Reason for failure (malfunction) _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Owner: _____</p> <p style="text-align: center;">signature</p> <p>Mechanic: _____</p> <p style="text-align: center;">Full name.</p> <p>Completed works: _____</p> <p>_____</p> <p>Date « _____ » _____ г.</p> <p>Mechanic: _____ Owner: _____</p> <p style="text-align: center;">signature signature</p> <p>Approve _____</p> <p style="text-align: center;">service company name and address</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ the position of the head of the company, Stamp signature that performed the service</p>	

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 өзгертін 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.....	60
ОРНАТУ	62
АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ	64
ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ	70
ПАЙДАЛАНУ БАРЫСЫНДА	71
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ	72
ТҰМША ПЕШ ЕСІГІ.....	74
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ	78
РЕЦЕПТІЛЕР	81
ТАМАҚТЫ ЭКО РЕЖИМІНДЕ ПІСІРУ	83
КӘДЕГЕ ЖАРАТУ	83
ҚОСЫМША АҚПАРАТ	83
ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҒЫ	84
КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ	86

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) орташа бөлме температурасынан кем дегенде 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 гарнирурының құрамына кіріктіруге болады және оны тек мақсатына сай пайдалану қажет.
- 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 пайдалануды 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 болмайтындей 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 тогына 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 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, жемір 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 тұйықталу 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 жөнделу аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күшін жояды.
- Аспапты жөнделу 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.

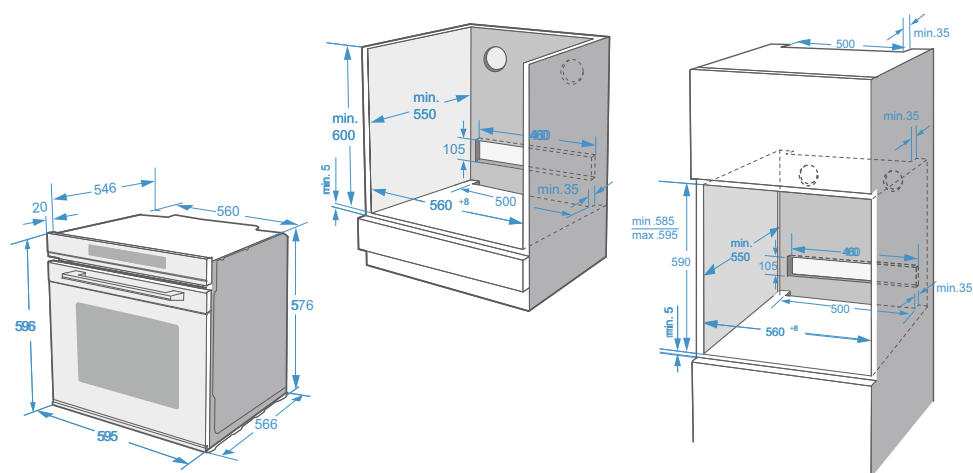
⚠ Назар аударыңыз: Электр тұмша пеші корпусының үстіндегі және бүйіріндегі тесіктерді, әсіресе тез тұтанғыш заттармен жаппаңыз.

ОРНАТУ

⚠ Назар аударыңыз: Құрылғыны қолданыстағы орнату ережелерімен танысып шыққан білікті орнатушылар орнатуы тиіс.

- 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 гарнитурасының 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.

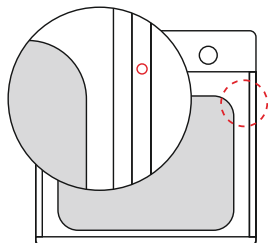
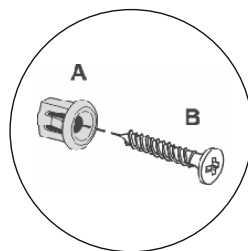


Өлшемдері миллиметрмен берілген.

⚠ Назар аударыңыз: Қызып кетпес үшін тұмша пеш орнатылған жиһазға есіктер орнатпаңыз.

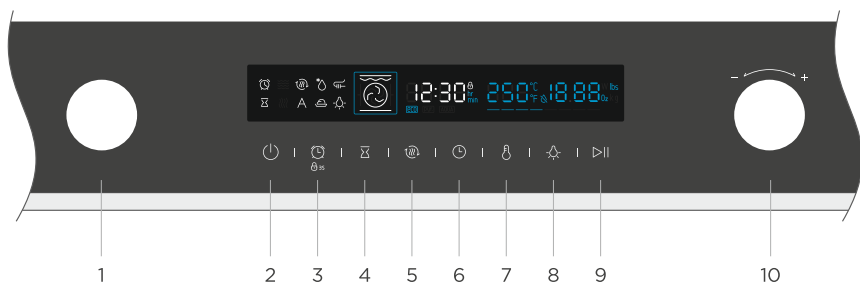
Тұмша пешті қуысқа бекіту










- Тұмша пешті қуысқа орнатыңыз.
- Тұмша пештің есігін ашыңыз, тұмша пештің жақтауының бүйіріндегі бұрандаларға арналған екі саңылауынан резеңке қорғанышын алыңыз.
- Тұмша пеш жақтауының саңылауына сәйкес келетін екі бұранданың көмегімен асүй шкафына тұмша пешті бекітіңіз.
- Тұмша пешті қуысқа бекіткеннен кейін резеңке қорғанышын орнына орнатып қойыңыз.



АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

ТСН-ОМ72131BLGX және ТСН-ОМ72132BLX басқару панелі






1. Пісіру режимін таңдау	Жұмыс режимін өзгерту үшін осы тұтқаны бұраңыз.
 2. Қосу /Өшіру	Түмша пешті қосу және өшіру.
 3. Таймер/ Балалардан бұғаттау	Таймер функциясын пайдалану /балалардан қорғау үшін бұғаттауды пайдаланыңыз, бұл үшін сенсорды 3 секунд ұстап тұрыңыз.
 4. Пісірудің аяқталу уақыты	Ас дайындаудың аяқталатын орнын орнату.
 5. Жылдам алдын ала қыздыру	Барлық қыздыру элементтерін қолдана отырып, жылдам алдын-ала қыздыру.
 6. Пісіру ұзақтығы және сағатты баптау	Пісіру ұзақтығын орнатыңыз, содан кейін пісіру режимін таңдаңыз. Күту режимінде сағатты баптау.
 7. Температураны орнату	Температураны орнату.
 8. Жарықты қосу/ өшіру	Түмша пеш камерасындағы жарықты қосу және өшіру.
 9. Бастау /Кідірту	Тамақ дайындауды бастау және тоқтата тұру.
 10. -+ мәнді өзгерту (реттеу)	Экранда көрсетілген мәндерді өзгертіңіз.

Пайдалануды бастау

Түмша пешті бірінші рет қолданар алдында жұмыс камерасы мен керек-жарақтардың тазалығын қамтамасыз ету қажет

Уақытты орнат


- Оң  реттегішті басып тұрып, сағатты орнатыңыз.
- Тағы  бір рет басыңп, минуттарды орнатыңыз.
- Орнатуды аяқтау үшін  батырмасын басыңыз.

Ескертпе: сағаттардың дисплейінде 24 сағаттық формат бар

Жұмыс камерасын жұмысқа дайындау

Түмша пешті бірінші рет қолданар алдында жұмыс камерасы мен керек-жарақтардың тазалығын қамтамасыз ету қажет.

- Тасымалдау ыдысының барлық жапсырмаларын, қорғағыштарын және қорғаныш бөлшектерін алып тастаңыз.
- Жұмыс камерасынан барлық керек-жарақтар мен бүйірлік бағыттағыш тіректерді алыңыз.
- Бүйірлік бағыттағыштарды сабынды сумен және ыдыс жуатын шүберекпен немесе жұмсақ щеткамен мұқият тазалаңыз.
- Жұмыс камерасында өрт шығуы мүмкін полистирол түйіршіктері немесе ағаш жаңқалары сияқты қаптама қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс камерасының жылтыр беттерін және есігін жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. • Жаңа аспаптың иісінен құтылу үшін есігін жауып, бос пешті қыздырыңыз.
- Түмша пешті алғаш рет қыздырған кезде асүйді жақсылап желдетіңіз. Бұл уақытта балалар мен үй жануарларын асүйге жібермеңіз.
- Көрші бөлмелердің есігін жабыңыз.
- Қажетті параметрлерді реттеңіз. Келесі бөлімде қыздыру түрі мен температураны қалай орнатуға болатындығын білуге болады.

Баптаулар	
Функция	
Температурасы	250°C
Уақыты	1 сағат

Аспап суығаннан кейін:

- Жылтыр беттері мен есігін сабынды сумен және шүберекпен тазалаңыз.
- Барлық беттерін құрғатыңыз.
- Бүйірлік тіректерін орнатыңыз..

Пештің функциялары

Сіздің құрылғыңызда оны пайдалануды жеңілдететін әртүрлі жұмыс режимдері бар. Ыдыс-аяқтарыңыз үшін дұрыс қыздыру түрін таңдау үшін кестеде режимдердің айырмашылықтары мен оларды қолдану салалары көрсетілген.

Символ	Атауы	Температурасы	Функция сипаттамасы
	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	30°C-250°C	Бір деңгейде дәстүрлі тәсілмен пісіру үшін. Әсіресе салмамен толтырылған торттар үшін қолайлы.
	Конвекция	50°C~250°C	Бір немесе бірнеше деңгейдегі пісіру үшін. Жылу желдеткішті қоршап тұрған сақина тәрізді қыздырғыштан біркелкі келіп түседі.
	ЭКО	140°C~240°C	Тамақ дайындаудың энергия үнемдеу режимі.
	Конвекциямен үстіңгі және астыңғы қыздыру	50°C~250°C	Бір немесе бірнеше деңгейде (бірақ 3-тен аспайды) қуыру немесе пісіру үшін. Желдеткіш қыздыру элементтерінен жылуды камераның бүкіл қуысына біркелкі таратады.
	Гриль	150°C~250°C	Грильде шағын стейктер немесе шұжықтар жасау үшін. Қыздыру элементінің астындағы орталық аймақ қана қызады.
	Конвекциялы қосарланған гриль	180°C~250°C	Бір немесе бірнеше деңгейде пісіру үшін. Жылу желдеткішті қоршап тұрған сақина тәрізді қыздырғыштан біркелкі келіп түседі.
	Қосарланған гриль	150°C~250°C	Грильде стейктер, шұжықтар, тост және т. б. осы сияқты жалпақ пішінді тағамдарды дайындау үшін. Қыздыру элементінің астындағы бүкіл аймақ ыстық болады.
	Пицца	50°C~220°C	Пицца мен астынан көп мөлшерде жылуды талап ететін тағамдарды дайындау үшін. Астыңғы және сақина тәрізді қыздырғыштар бір уақытта жұмыс істейді.
	Астыңғы қыздыру элементі	30°C~220°C	Пиццалар мен төменнен көп жылуды қажет ететін тағамдарды дайындауға арналған. Астыңғы қыздыру элементі қызады және желдеткіш жылуды камераның қуысына біркелкі таратады.
	Еріту		Мұздатылған өнімдерді еріту үшін.
	Қамыр	30°C~45°C	Ашытылған қамыр мен йогурт ашытқысын дайындауға арналған.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз тамақ пісіріп жатқан кезде аспаптың есігін ашсаңыз, тамақ пісіру тоқтап қалмайды. Есікті ашқан кезде сақ болыңыз - күйіп қалу қаупі жоғары. Желдеткіш саңылауларды бітеп тастамаңыз. Керісінше жағдайда аспап қызып кетеді.

Ескертпелер:




- Тағамның үлкен мөлшерін еріту үшін бүйірлік бағыттағыштарды алып тастап, тамақ контейнерін жұмыс камерасының түбіне қоюға болады.
- Ыдыс-аяқтарды жылыту үшін бүйірлік сөрелерді алып тастап, 50°C температурада “Конвекциялық қосарланған гриль” немесе “Желдеткішпен үстіңгі және астыңғы қыздыру” режимдерін таңдаған жөн. “Конвекциялық қосарланған гриль” асханалық ыдыстар камераның жартысынан көбін алғанда пайдаланылады.
- “Желдеткішпен үстіңгі және астыңғы қыздыру” режимі кезінде камера ішіндегі оңтайлы біркелкі жылу бөлу арқылы желдеткіш қыздыру процесінің белгілі бір мезеттерінде жұмыс істейді, бұл ең жақсы өнімділікке қол жеткізуге кепілдік береді.

Желдеткіш


Салқындатқыш желдеткіш қажеттілікке қарай қосылады және өшеді. Есіктің үстінен ыстық ауа шығады.

Тұмша пешті басқару

Тамақ дайындау:

- Пешті электр желісіне қосқаннан кейін, реттеу тұтқаларын бұрап, қажетті пісіру функциясы мен температурасын орнатыңыз.
-  символына қол тигізгенде тұмша пеш өз жұмысын бастайды. Егер батырмалар басылмаса, 5 минуттан кейін пеш күту режиміне оралады.
- Пісіру кезінде күшін жою үшін  батырманы басуға болады. • Ескертпе: температураны орнатқаннан кейін, пісіру уақытын орнату үшін  батырмасын басқанда, пісіру уақытын реттеу тұтқасын бұру арқылы орнатуға болады.





Тұмша пешті алдын ала тез қыздыру

Алдын ала қыздыру уақытын азайту үшін жылдам алдын ала қыздыруды қолдануға болады. Функцияны таңдау үшін жылдам қыздыру символын түртіңіз, сонда экранда  « жанады.

Егер таңдалған функция жылдам алдын ала қыздыру функциясын қолдамаса, тұмша пеш осы функцияны іске қосу кезінде дыбыстық сигнал береді. Алдын ала қыздыру функциясы кейбір рецептілер үшін, өнімдерді жібіту және қамырды дайындау кезінде қолданылмайды.

Ас дайындаудың аяқталатын уақытын орнату


Пісірудің аяқталатын уақытын қою үшін:

- Реттеу тұтқасын бұру үшін  батырмасын басыңыз, пісіру уақытын сағатпен орнатыңыз, содан кейін оны минуттармен орнату үшін  батырмасын қайтадан басыңыз.
- Баптауды аяқтағаннан кейін  батырмасын тағы бір рет басыңыз.
- Пісірудің аяқталу уақытын белгілеген кезде, пісіру уақытының ұзақтығын белгілеу керек. Пісіру уақытын  орнату үшін батырмасын пайдаланыңыз.

Мысалы, егер сіз аяқталу уақытын 10:00 деп және пісіру ұзақтығын 1 сағат деп орнатсаңыз, тұмша пеш 9:00-де қызады және тамақ пісіруді 10:00-де аяқтайды.

Жұмыс кезінде тұмша пештің баптауларын өзгерту

Тұмша пештің жұмысы кезінде сіз қыздыру түрін және температураны баптауды сенсорлар көмегімен пісіру функцияларын таңдау немесе реттеу тұтқасын бұрау арқылы өзгерте аласыз. Баптауларды өзгерткеннен кейін, егер 6 секунд ішінде басқа әрекеттер жасалмаса, тұмша пеш жаңа мәндерімен жұмыс істей бастайды.

Егер сіз пісіру барысында пісіру ұзақтығын өзгерткіңіз келсе,  батырмасын түртіңіз және реттеу тұтқасын пайдаланып баптау мәндерін өзгертіңіз. Баптауларды өзгерткеннен кейін, егер 6 секунд ішінде басқа әрекеттер жасалмаса, тұмша пеш жаңа мәндерімен жұмыс істей бастайды.


Егер сіз пісіру процесін тоқтатқыңыз келсе,  батырмасын басыңыз.


Ескертпе: пісіру режимін/температурасын /уақытын өзгерту пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін, егер сіздің жеткілікті пісіру тәжірибеңіз болмаса, бұл әрекетті жасамауға кеңес береміз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап өшіргеннен кейін, жұмыс камерасы біраз уақытқа дейін өте ыстық болып тұрады. Ешқашан тұмша пештің немесе қыздыру элементтерінің ішкі беттеріне қол тигізбеңіз. Аспаптың суығанын күтіңіз және жұмыс камерасынан керек-жарақтарды немесе ыдыс-аяқтарды алу үшін әрқашан ұстағыштарды қолданыңыз. Сонымен қатар күйіп қалмас үшін балаларды қауіпсіз

қашықтықта ұстаңыз.

Таймер

Таймер функциясын батырмасын басу арқылы пайдалануға болады . Уақыт келгенде, тұмша пеш ескерту ретінде дыбыстық сигнал шығарады.


Алдымен сағатты орнату үшін  батырмасын басыңыз, содан кейін қайтадан басып, таймерді минуттармен орнатыңыз.

Баптауды аяқтау үшін батырманы тағы бір рет басыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Таймерді пісіруге дейін және кейін орнатуға болады, бірақ пісіру режимі мен температурасын таңдаған кезде таймер қолжетімді болмайды.

Балалар құлпы

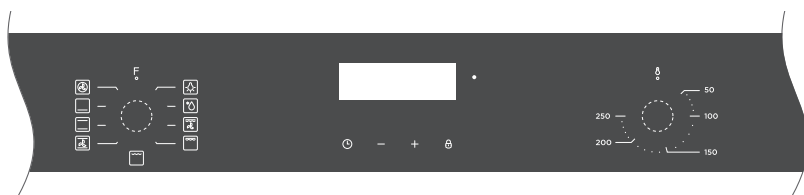
Сіздің тұмша пешіңізде балалар кездейсоқ қоспауы немесе кез-келген мәндерді өзгертпеуі үшін балалардан бұғаттау функциясы бар.










Балалардан бұғаттау функциясын белсендіру үшін  сенсорды 3 секунд ұстап тұрыңыз.

Тағы 3 секунд бойы басқанда функция күшін жояды.

Тұмша пеште тамақ дайындалып жатқанына қарамастан, балалардан бұғаттауды қосуға және өшіруге болады.

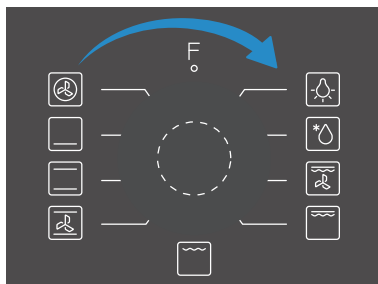
TCH-OM729BLGX басқару панелі



Символ	Атауы	Температурасы	Функция сипаттамасы
	Жарықтандыру		Тұмша пеш камерасындағы жарықты қосу және өшіру.
	Еріту		Жібіту.
	Қосарланған гриль + Конвекция	50°C~250°C	Бір немесе бірнеше деңгейде пісіру үшін. Жылу сақина тәрізді қыздырғыш элементтен біркелкі келіп түседі.
	Қосарланған гриль	50°C~250°C	Стейктер, шұжықтар, тост және т. б. осы сияқты жалпақ пішінді тағамдарды дайындау үшін. Қыздыру элементінің астындағы бүкіл аймақ ыстық болады.
	Гриль	50°C~250°C	Грильде шағын стейктер немесе шұжықтар жасау үшін. Қыздыру элементінің астындағы орталық аймақ қана қызады.
	Үстіңгі және астыңғы қыздыру + конвекция	50°C~250°C	Бір немесе бірнеше деңгейде (бірақ 3-тен аспайды) қуыру немесе пісіру үшін. Конвекция тұмша пеш камерасындағы қыздыру элементтерінің жылуын біркелкі таратады.
	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	50°C~250°C	Бір деңгейде дәстүрлі тәсілмен пісіру және қуыру үшін. Әсіресе салмамен толтырылған торттар үшін қолайлы.
	Астыңғы қыздыру	50°C~250°C	Пицца мен астынан көп мөлшерде жылуды талап ететін тағамдарды дайындау үшін. Астыңғы қыздыру элементі қызады және желдеткіш жылуды тұмша пештің бүкіл аумағына біркелкі таратады.
	Конвекция	50°C~250°C	Конвекциялық желдеткіштің айналасындағы элемент конвекциялық стильде пісіру үшін қосымша жылу көзін ұсынады.

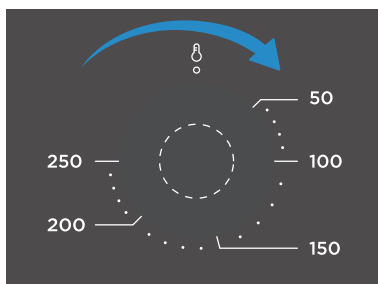
Дайындау режимін таңдау

Түмша пеште дайындау және өшіру режимін таңдау үшін сол жақ бұрмалы ауыстырғышты пайдаланыңыз. Тұтқада меңзер бар, меңзер сіз таңдағыңыз келетін режимді көрсетуі үшін осы тұтқаны бұраңыз.

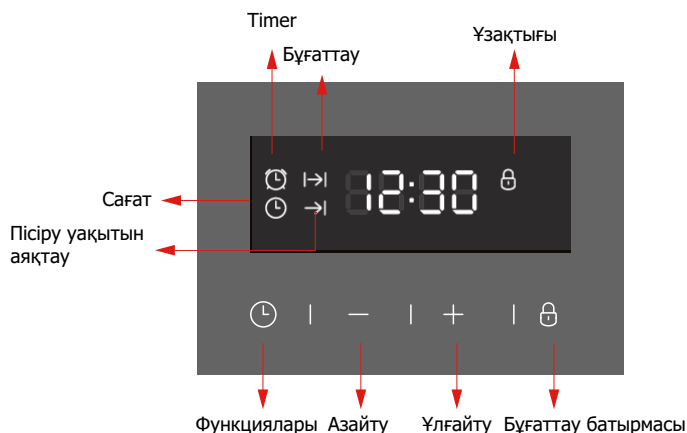


Температураны баптау

Егер сіз пісіру температурасын таңдағыңыз келсе, онда жұмыс тәсілі жұмыс режимін таңдау әдісіне ұқсас болып табылады. Мұны оң жақ бұрмалы ауыстырғыштың көмегімен жасауға болады. Тұтқада меңзер бар, меңзер сіз таңдағыңыз келетін температураны көрсетуі үшін осы тұтқаны бұраңыз.



Сағат/электрондық дисплейді пайдалану



Дыбыстық сигналды орнату

- 1 батырмасын бассаңыз, дыбыстық сигнал беру функциясы таңдалып, дыбыстық сигнал белгішесі жыпылықтайды. Дисплейде “0.00” пайда болады. Дыбыстық сигнал уақытын орнату үшін 2 және 3 батырмаларын басыңыз. Уақытты реттеу диапазоны: “0:01 ~ 23:59”.
- 1-ге ұлғайту немесе азайту үшін бір рет түртіңіз және жылдам орнату үшін 3 секунд ұстап тұрыңыз. Орнатуды растау үшін 5 секунд кідіртіңіз, дыбыстық сигнал белгішесі және дыбыстық сигнал іске қосылғанға дейінгі уақыт көрсетіледі. Таймер аяқталғаннан кейін әр 5 секунд сайын 4 рет дыбыс шығады. Сигналды өшіру үшін кез-келген батырманы басыңыз.
- Егер сіз ешқандай пернені баспаған болсаңыз, онда 2 минуттан кейін сигнал тоқтайды.

Пісіру ұзақтығын орнату

- 1 батырмасын бассаңыз, пісіру ұзақтығының функциясын таңдайсыз, дыбыстық сигнал беру функциясы таңдалып, дыбыстық сигнал белгішесі жыпылықтайды. Дисплейде “0.00” пайда болады. Дыбыстық сигнал уақытын орнату үшін 2 және 3 батырмаларын басыңыз. Уақытты реттеу диапазоны: “0: 01 ~ 23:59”.
- 1-ге ұлғайту немесе азайту үшін бір рет түртіңіз және жылдам орнату үшін 3 секунд ұстап тұрыңыз. Орнатуды растау үшін 5 секунд кідіртіңіз, дайындау ұзақтығының белгішесі және дайындауды аяқтауға дейінгі уақыт көрсетіледі. Таймер аяқталғаннан кейін қоректенуі тоқтап, әр 5 секунд сайын 4 рет дыбыс шығады. Сигналды өшіру үшін кез-келген батырманы басыңыз.
- Пісіру кезінде пісіру уақытын тексеру және өзгерту үшін 1 батырманы басыңыз.

Уақыт функциясы

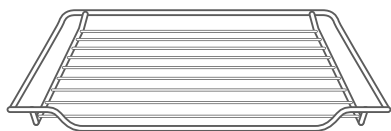
- 1 батырманы басыңыз. Уақыт функциясын таңдау үшін. Уақыт белгішесі жыпылықтайды, 2 батырманы басыңыз немесе уақытты орнатыңыз. Диапазоны 24 сағатты құрайды. 1-ге ұлғайту немесе азайту үшін бір рет түртіңіз және жылдам орнату үшін бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. 5 секундтан кейін таймер орнатылады.
- Таймерді орнатқаннан кейін уақыт өзгерсе, таймер функциясы қалпына келтіріледі.

Бұғаттау функциясы

Кез келген уақытта бұғаттау батырмасын 3 секунд басыңыз, бұғаттау функциясы белсенді болады және дисплейде бұғаттау белгішесі пайда болады. 3 секунд ішінде бұғаттау батырмасын тағы бір рет басыңыз және басқару панелі белсенді болады.

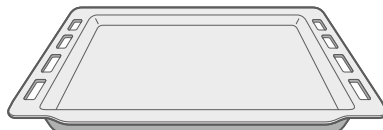
ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ

Түмша пешіңізге бірнеше керек-жарақтар қосылады. Мұнда сіз қосылған керек-жарақтарға шолу жасап, оларды қалай дұрыс пайдалану туралы ақпаратты таба аласыз.



Топ

Ыдыстарды және ыстыққа төзімді ыдыстарды пісіруге арналған. Қуырылған тағамдар мен гриль тағамдарына жақсы.



Әмбебап таба

Үлкен және кішкентай тағамдарды пісіруге арналған.

Сұйықтықтың ағып кетуіне жол бермеу немесе майлы тағамдарды дайындау үшін сұйықтық жинау табасын қолдануға болады.

Бірегей керек-жарақтар мен аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. Олар сіздің тұмша пешіңізге арнайы бейімделген. Сіз өзіңіздің дүкеніңізді сатудан кейінгі қызмет көрсету бөлімінен, мамандандырылған дүкендерден немесе интернеттен аксессуарлар мен керек-жарақтарды сатып ала аласыз.

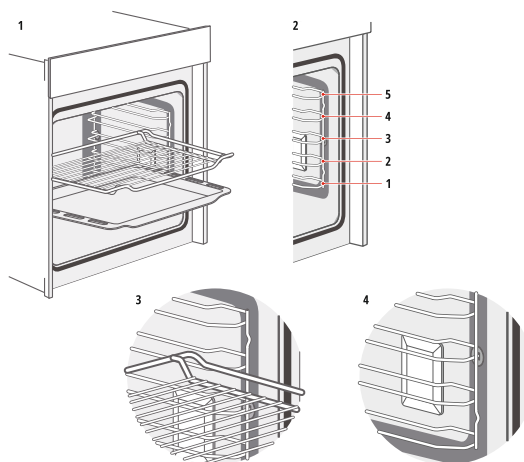
Ескертпе: ыстық болған кезде аксессуарлар аздап деформациялануы мүмкін. Бұл олардың функционалына әсер етпейді. Салқындаған кезде олар бастапқы пішініне оралады.

Керек-жарақтарды кірістіру

Тұмша пештің жұмыс камерасында бағыттағыш сәрелердің бес деңгейі бар. Деңгейлер төменнен жоғары қарай саналады. Керек-жарақтарды бағыттағыштың ортасына дейін түсірмей шығаруға болады.

Ескертпе:

- Әрқашан тұмша пештің дұрыс бағытта орналастырғаныңызға көз жеткізіңіз.
- Әрқашан пештің есіктеріне тиіп кетпес үшін керек-жарақтарды толығымен салыңыз.



Бұғаттау функциясы

Керек-жарақтарды камерадан олар орнына әбден бекітілгенше шамамен жартысына дейін шығаруға болады. Бұғаттау функциясы керек-жарақтарды алу кезінде олардың қисайып, құлап кетуіне жол бермейді. Оларды еңкею мен құлаудан қорғау үшін әрқашан керек-жарақтарды пешке мұқият және дұрыс салыңыз.

Торды салу кезінде оны 1,3 суреттердегідей дұрыс бағытта салғаныңызға көз жеткізіңіз.

Пісіру табасын салу кезінде оны 1,4 суреттердегідей дұрыс бағытта қойғаныңызға көз жеткізіңіз.

ПАЙДАЛАНУ БАРЫСЫНДА

- Пісіру процесінде қажет емес барлық керек-жарақтарды алыңыз.

- Ас дайындау кезінде есікті ашпаңыз.
- Егер сіз пісіру кезінде есікті ашсаңыз, “Жарықтандыру” режиміне ауыстырасыз (температура параметрлерін өзгертпестен).
- Желдеткіш қолданылмайтын режимдерде пісіру уақыты аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын температураны 50С-қа дейін төмендетіңіз. Осылайша процесті аяқтау үшін пештің қалдық сақталған жылуын пайдалануға болады.
- Мүмкіндігінше “конвекторды” қолданыңыз. Сіз температураны 20С - 30С-қа төмендете аласыз.
- Сіз бір уақытта бірнеше деңгейде “Конвекцияны” қолдана отырып пісіре және дайындай аласыз.
- Егер бір уақытта әртүрлі тағамдарды пісіру мүмкін болмаса, пештің алдын-ала қыздыру күйін қолдана отырып, бір-бірлеп қыздыруға болады.
- Қажет болмаса, бос пешті қыздырмаңыз. Қажет болса, жарық индикаторын бірінші рет өшірген кезде көрсетілген температураға жеткеннен кейін өнімдерді пешке салыңыз.
- Пештің түбін фольгамен жаппаңыз.
- Таймерді және/немесе температура сенсорын барынша пайдаланыңыз.
- Қараңғы күңгірт және жеңіл контейнерлер мен пісіру ге арналған табаларды пайдаланыңыз. Ауыр заттарды пайдаланбауға тырысыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Тазартуға арналған құрал

Тиісті күтім жасау және тазалау арқылы сіздің пешіңіз сыртқы түрін сақтайды және ұзақ уақыт қызмет ететін болады. Пешті тазарту және күту үшін пешті әрқашан розеткадан өшіріп, суытыңыз.

Үйлеспейтін тазартқыш затты қолданған кезде беттерінің зақымдалмағанына көз жеткізу үшін кестедегі ақпаратты сақтаңыз. Аспаптың моделіне байланысты аталған бөліктердің барлығы сіздің моделіңізде бола бермеуі мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Беті бүлінуі мүмкін!

Келесі заттарды қолданбаңыз:

- Абразивті немесе қатты тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Спирт мөлшері жоғары тазартқыштар.
- Қатты ысқыштар.
- Жоғары қысымды тазартқыштар немесе булы тазартқыштар.
- Түмша пеш салқындағанша арнайы тазалағыш заттарды қолданбаңыз.

Кеңес беру:

- Тиісті өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- Жаңа губкаларды қолданар алдында мұқият жуыңыз.
- Өндіруші ұсынған жуғыш заттар мен тазалағыштарды жеткізушіден алуға болады.
- Тиісті өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- Жаңа губкаларды қолданар алдында мұқият жуыңыз.

Пештің бір бөлігі	Тазалау тәсілі
Пештің алдыңғы жағы. Тот баспайтын болат.	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Алдымен әк, май, крахмал және альбумин (мысалы, жұмыртқа ағының) дақтарын кетіріңіз. Мұндай дақтардың астында коррозия пайда болуы мүмкін. • Қыздырылатын бтот баспайтын болаттан жасалған бетіне үйлесетін арнайы тазартқыштарды біздің қызмет көрсету орталығынан немесе мамандандырылған дүкендерден сатып алуға болады. Тазалау кезінде жұмсақ шүберекпен тазартқыш затты жұқалап жағыңыз.
Пластик	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Шыны үшін қырғышты пайдаланбаңыз.
Боялған беттері	Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
Басқару панелі	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Шыны үшін қырғышты пайдаланбаңыз.
Есіктер	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Шыны үшін қырғышты пайдаланбаңыз.
Есіктің тұтқасы	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Егер қақ тазартқыш есіктің тұтқасына жағылып қалса, оны дереу сүртіңіз. Әйтпесе соңынан бұл дақтар кетпей қояды.
Эмальданған және өздігінен тазаратын беттер	Кестеден кейін берілген жұмыс камерасының бетіне күтім жасау туралы нұсқауларды орындаңыз.
Тұмша пештің ішіндегі шамның шыны плафоны	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Алдымен дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Егер жұмыс камерасы қатты ластанған болса, пеш тазартқышты қолданыңыз.
Тығыздағыш. Алып тастамаңыз!	Ыстық сабын ерітіндісі. Тым көп ысқыламай, сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
Тот баспайтын болаттан жасалған есігі	<p>Тот баспайтын болаттан жасалған тазартқыш:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Өндірушінің нұсқаулықтарын орындаңыз. • Тот баспайтын болаттан жасалған бетін күтуге арналған құралдарды қолданбаңыз. • Тазаламас бұрын есіктің қақпағын алыңыз.
Керек-жарақтар	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Дымқылдап, содан кейін керек-жарақтарды шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. * Егер кір көп жиналған болса, тот баспайтын болаттан жасалған ысқышты қолданыңыз.
Бағыттағыштар	Ыстық сабын ерітіндісі. Дымқылдап, содан кейін керек-жарақтарды шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз.
Жылжымалы жүйе (сырғымалар)	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. • Сырғымалардағы майды сүртпеңіз. • Шығарылмаған күйінде тазалаған жөн. • Ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.
Ет термометрі	<ul style="list-style-type: none"> • Ыстық сабын ерітіндісі. Шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз. • Ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.

Ескертпелер

- Аспаптың алдыңғы жағындағы кішкентай түс айырмашылықтары айнек, пластик және металл сияқты әртүрлі материалдарды қолданумен байланысты.
- Есік панельдерінде көлеңке сияқты көрінетін жолақтар ішкі жарықтың әсерінен пайда болуы мүмкін.
- Эмаль өте жоғары температурада күйеді. Бұл аздап түстің өзгеруіне әкелуі мүмкін. Бұл қалыпты жайт, жұмысына әсері болмайды. Жіңішке науалардың шеттерін эмальмен толығымен жабуға болмайды. Нәтижесінде шеттері бұдыр болуы мүмкін. Бұл коррозияға қарсы қорғауды нашарлатпайды.
- Аспапты әрдайым таза ұстаңыз және лас шөгінділер жиналмауы үшін кірлерді дереу алып тастап отырыңыз.

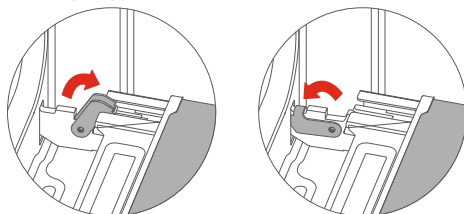
Кеңес беру:

- Әр қолданғаннан кейін жұмыс камерасын тазалаңыз. Бұл лас жиналудың алдын алуға көмектеседі.
- Әрқашан әк, май, крахмал және альбумин (мысалы, жұмыртқа ағының) дақтарын кетіріп отырыңыз.
- Қант дақтарын тез арада кетіріңіз, оларды қатырмаңыз.
- Қуыру үшін қолайлы ыдыс-аяқтарды қолданыңыз, мысалы, арнайы табалар немесе жайпақ ыдыстар.

ТҮМША ПЕШ ЕСІГІ

Тиісті күтім жасау және тазалау арқылы сіздің пешіңіз сыртқы түрін сақтайды және ұзақ уақыт қызмет ететін болады. Есік ілмектерінің құлыптағыш секілді тетігі болады.

Құлыптағыш жабылған кезде құрылғының есігі бекітіледі. Бұл қалыптан оны алып тастауға болмайды. Егер сіз құлыптағыштарын ашсаңыз, есік алынып қалады. Бұл жағдайда есік жабылмай қалады.



⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жарақат алу қаупі бар!

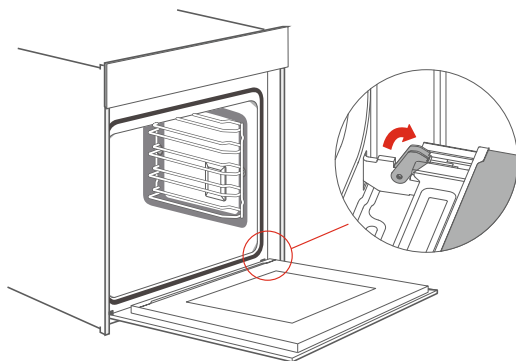
Егер ілмектер бұғатталмаса, оларды жабу үшін үлкен күш қажет. Құлыптағыштар әрдайым толығымен жабылғанына немесе құрылғының есігін ажыратқан кезде толығымен ашық екеніне көз жеткізіңіз.

Есікті ашқан және жапқан кезде, аспаптың есігіндегі ілмектер қозғалады, сіз саусақтарыңызды кездейсоқ қысып алуыңыз мүмкін. Қолыңызды ілмектен алыс ұстаңыз.

Аспаптың есігін алу

- Аспаптың есігін барынша ашыңыз.
- Сол және оң жақтағы екі құлыптағышты ашыңыз.

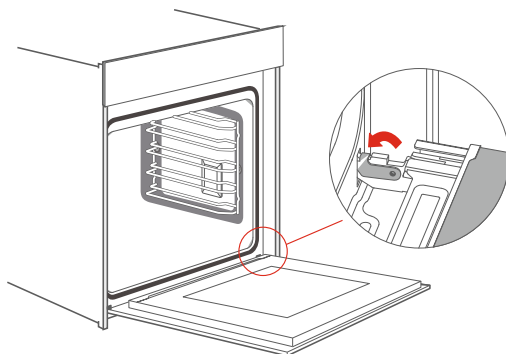
- Аспаптың есігін тоқтағанша жабыңыз.
- Екі қолыңызбен есікті сол және оң жақтан ұстап, жоғары қарай тартыңыз.



Аспаптың есігін орнату

Есік орнына алғандағыдай, тек кері тәртіппен орнатылады.

- Аспаптың есігін орнатқан кезде, екі ілмектің жұмыс камерасының алдыңғы жағындағы орнату тесіктеріне дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Ілмектер оңай салынуы керек. Егер сіз қандай да бір қарсылықты сезінсеңіз, ілмектерді дұрыс салғаныңызға көз жеткізіңіз.
- Орнатқаннан кейін аспаптың есігін барынша ашыңыз. Аспаптың есігін ашып, ілмектердің дұрыс күйде екенін тағы бір рет тексеруге болады. Егер сіз оларды дұрыс орнатпаған болсаңыз, аспаптың есігін барынша аша алмайсыз.
- Құлыптағыштардың екеуін де бүктеңіз. • Есікті орнатқаннан кейін желдеткіштердің жабылғанын тексеріңіз.

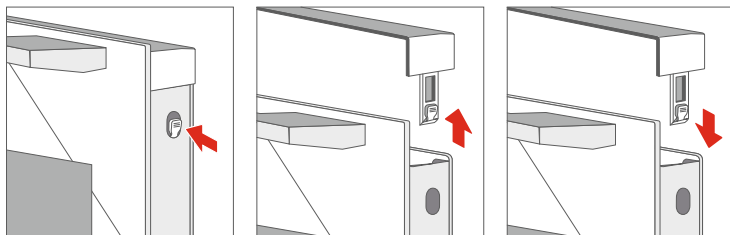


Есіктің қақпағын алу

Есіктің қақпағындағы пластик кірістірме уақыт өте келе түсін өзгертуі мүмкін. Мұқият тазалау үшін сіз осы қақпақты алып тастай аласыз. Жоғарыда көрсетілгендей аспаптың есігін алыңыз.

- Қақпақтың оң және сол жағын басыңыз.
- Қақпақты алыңыз.
- Есіктің қақпағын алып тастағаннан кейін, аспап есігінің қалған бөлігін оңай алып тастауға болады (тазалау үшін). Аспаптың есігін тазалау аяқталғаннан кейін қақпақты орнына қойып, оны сырт еткенге дейін басыңыз.

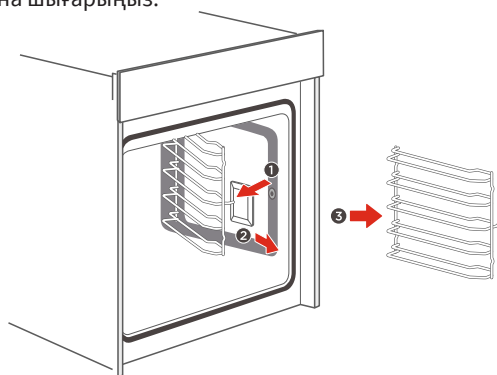
- Аспаптың есігін орнатыңыз және оны жабыңыз.



Деңгейлері

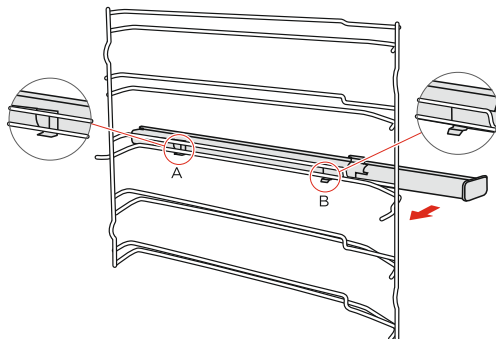
Егер сіз пештің жұмыс камерасының деңгейлері мен қабырғаларын жақсылап тазалағыңыз келсе, деңгейлерді алып тастап, сосын тазалауға болады. Осылайша сіздің құрылғыңыз сыртқы түрін сақтайды және ұзақ уақыт бойы қызметін дұрыс атқаратын болады.

- Деңгейлері бар конструкцияны ажыратып, жанына қарай шығарып қойыңыз.
- Ұстағыштардан алып шығыңыз.
- Тұмша-пештің сыртына шығарыңыз.



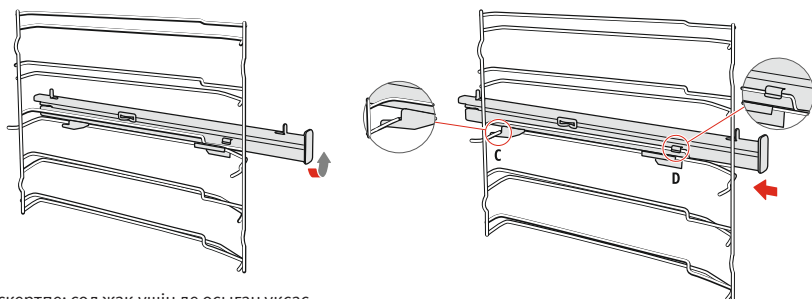
Телескопиялық бағыттағыштарды орнату

- Телескопиялық бағыттағыштардың А және В нүктелерін көлденең деңгейге қойыңыз.



- Телескопиялық бағыттағыштарды сағат тіліне қарсы (оң жақ үшін сағат тілімен) 90-қа бұраңыз.

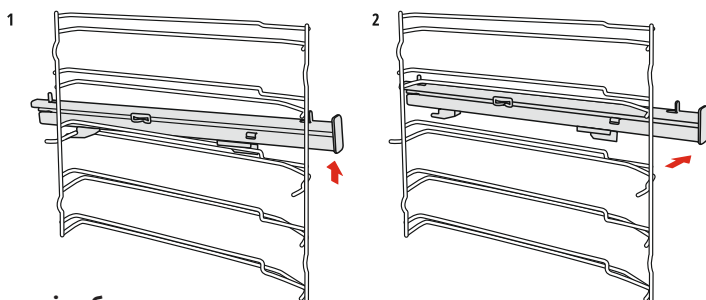
- С нүктесі төменгі деңгейге бекітілгенше және О ойығы деңгейге бекітілгенше телескопиялық бағыттағыштарды алға қарай итеріңіз.
- Бұраңыз.



Ескертпе: сол жақ үшін де осыған ұқсас.

Телескоптық бағыттағыштарды алу

- Телескопиялық бағыттағыштың бір ұшын көтеріңіз (күш сала отырып).
- Содан кейін екіншісін көтеріп, бағыттағышты тартыңыз.

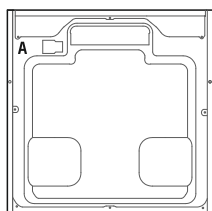


Қоректендіру бауын ауыстыру.

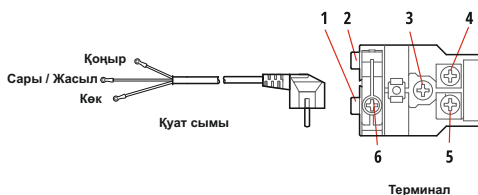
А қалпы корпустың артқы жағындағы терминалдың жабық күйде орналасқанын көрсетеді.

Қадамдар:

- Қоректендіруді өшіріңіз. Кішкентай жалпақ бұрағышты пайдаланып, 1,2 ілгешектерді ашыңыз.
- Айқыш бұрағышты пайдаланып, 3,4, 5, 6 бұрандаларды алыңыз.
- Сары-жасыл сымды 3-ші, қоңыр сымды 4-ші, көк сымды 5-ші жалғамаларға бекіту арқылы жаңа қоректендіру бауымен ауыстырыңыз. • 6-бұранданы бұрап, терминал қақпағын жабыңыз.



Дененің артқы жағы



АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулықтар туындаған жағдайда, сатудан кейінгі қызмет көрсету қызметіне хабарласпас бұрын, бұл аспапты дұрыс пайдаланбауға байланысты емес екеніне көз жеткізіңіз. Ақаулықтар кестесін қарап шығып, ақаулықты өз күшіңізбен жоюға тырысыңыз.

Аспаптағы техникалық ақаулардың бір бөлігін өзіңіз оңай шеше аласыз. Егер тағам өзіңіз қалағандай болып шықпаса, пайдалану нұсқаулығының соңында көптеген кеңестер мен пісіру туралы нұсқаулар берілді.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Аспап жұмыс істемейді	Ақаулы сақтандырғыш	Сақтандырғыштар блогындағы автоматты айырғышты тексеріңіз.
	Қоректендіру желісінің үзілуі	Асүйде жарық бар-жоғын және ас үйде басқа электр аспаптарының жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
Басқару панеліндегі түптабанның тұтқалары түсіп қалған	Басқару тұтқалары жұлынып қалған	Тұтқаларды алып тастауға болады. Тұтқаларды басқару панеліндегі тірекке орналастырып, оларды айналдыруға болатындай етіп орнықтырып салыңыз.
Басқару тұтқалары дұрыс бұралмайды	Тұтқалардың астына кір жиналған болуы мүмкін	<ul style="list-style-type: none"> • Тұтқаларды алып тастауға болады. Тұтқаларды алу үшін оларды ұстағыштан алыңыз. • Тұтқаларды шүберекпен және сабынды сумен мұқият тазалаңыз. • Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. • Тазалау үшін өткір немесе абразивті материалдарды пайдаланбаңыз. • Тұтқаларды суға салмаңыз және ыдыс жуатын машинада жумаңыз. • Тұтқа ұстағыштар орындарын шығып кетпеулері үшін тұтқаларды жиі алып тастамаңыз.
“Конвекция” режиміндегі желдеткіш кейде жұмыс істемей қалады.		Бұл қалыпты жағдай, өйткені өнімділікті арттыру үшін жылу қайта бөлінеді.
Тамақ дайындап болғаннан кейін басқару панеліне жақын жерде ауаның ағып жатқан шуы естілуі мүмкін.		Салқындатқыш желдеткіш жұмыс камерасындағы артық ылғалды азайту және ыңғайлы болу үшін пешті салқындату үшін әлі де жұмыс істеп тұр. Ол автоматты түрде өшеді.
Рецептте көрсетілген уақытта тамақ дайындалып үлгерген жоқ		Мүмкін, сіз рецептте көрсетілгеннен басқа температура немесе ингредиенттер мөлшерін қолданған шығарсыз. Рецепт бойынша температура мен ингредиенттердің сәйкестігін екі рет тексеріңіз.
Тағамның әркелкі қоңырауы		Тым жоғары температура орнатылған немесе пісіру табасы қойылған деңгей тым төмен орналасқан. Рецепт пен баптауларды екі рет тексеріңіз. Пісіруге арналған науаның беті және/немесе түсі және / немесе материалы тұмша пештің таңдалған функциясы үшін жарамсыз болып табылады. Сәулелі жылуды қолданған кезде, мысалы, “Үстіңгі және астыңғы қыздыру” режиміндегідей, құңгірт, қаралтым және жеңіл ыдыстарды қолданыңыз.
Жарық қосылмайды		Шамды ауыстыру қажет.

Сіз өз рецептіңізбен дайындағыңыз келеді	Алдымен ұқсас рецептілердің баптауларын қолданып көріңіз және тағам дайындау барысын оңтайландырыңыз.
Торт дайын ба?	Пісіру аяқталардан шамамен 10 минут бұрын тортқа ағаш таяқшаны тығып көріңіз. Егер таяқшаны алған кезде оған шикі қамыр жабысып қалмаған болса, торт дайын болғаны.
Тортты пісіргеннен кейін салқындату кезінде оның көлемі едәуір кішірейед	Температураны 10°C-қа төмендетіп көріңіз және қамырды механикалық өңдеуге қатысты пісіру нұсқауларын екі рет тексеріңіз.
Торттың ортасы шеткі сыртқы шеңберіне қарағанда биіктеу	Табаның сыртқы сақинасын майламаңыз
Торттың үстіңгі жағы тым қоңыр	Сөренің төмендеу деңгейін қолданыңыз және /немесе пісіру температурасын пайдаланыңыз (бұл пісіру тамақ дайындау уақытын ұзартуы мүмкін)
Торт тым құрғақ	Температураны 10C-тан жоғарылатыңыз (бұл пісіру уақытын қысқартуы мүмкін)
Тамақтың сыртқы түрі жақсы көрінгенімен, ортасында ылғал көп	10°C-тан төмен температураны қолданыңыз (бұл пісіру уақытын ұзартуы мүмкін) және рецептіні екі рет тексеріңіз.
Әркелкі қоңырауы	10°C-тан төмен температураны қолданыңыз (бұл пісіру уақытын ұзартуы мүмкін). “Үстіңгі және астыңғы қыздыру” режимін бір деңгейде пайдаланыңыз.
Торттың асты дұрыс қызармаған	Ыдысты төмендеу деңгейге қойыңыз.
Бір уақытта бірнеше деңгейде пісіру: бір сөредегі тағам екіншісіне қарағанда қоңырлау.	Пісіру үшін желдеткіштері бар режимдерді бір деңгейден көп деңгейде пайдаланыңыз. Табаларды бір-бірлеп шығарыңыз. Тағамдардың бір уақытта дайын болуы шарт емес.
Пісіру кезінде судың конденсатталуы	Бу пісіру процесінің бір бөлігі болып табылады және әдетте тұмша пештен салқындатқыш ауа ағынымен бірге шығады. Бұл бу тұмша пештегі немесе пештің жанындағы әртүрлі заттардың бетіне жиналып, тамшы түзуі мүмкін. Бұл физикалық процесс және оны толығымен жою мүмкін емес.
Қандай табаны қолданған дұрыс?	Пісіруге арналған кез-келген термотөзімді ыдысты қолдануға болады. Қышқыл тағамды дайындау үшін алюминий ыдысты пайдалануға болмайды. Контейнер мен ыдыс қақпағының арасы тығыз жабылмаған.
Гриль функциясын қалай дұрыс пайдалануға болады?	Тұмша пешті 5 минут бойы алдын-ала қыздырыңыз. Кез-келген гриль режимін пайдаланған кезде тұмша пештің есігін жауып қойыңыз. Есігі ашық тұрғанда тұмша пешті пайдаланбаңыз, тек тамақты салуға/ шығаруға/тексеруге болады.
Грильді пайдаланған кезде тазалықты қалай сақтауға болады?	2 литр су толтырылған науаны 1-ші деңгейде қолданыңыз. Сөреге орналастырылатын тамақтан ағып шығатын сұйықтықтың барлығы дерлік науаға келіп түседі.

<p>Барлық гриль режимдеріндегі қыздыру элементі уақыт өте келе қосылады және өшеді</p>	<p>Бұл қалыпты жағдай және пісіру температурасына байланысты.</p>
<p>Қуырудың салмағы рецептте көрсетілмеген кезде пештің параметрлерін қалай есептеуге болады?</p>	<p>Қуыру режиміне жақын режимді таңдап, пісіру уақытын аздап өзгертіңіз. Мүмкін болса, ет ішіндегі температураны анықтау үшін ет зондын пайдаланыңыз. Өндірушінің нұсқауларына сәйкес ет зондының басын етке ақырын салыңыз. Зонд басы сүйек немесе тесік аймағында емес, еттің көп бөлігінің ортасында екеніне көз жеткізіңіз.</p>
<p>Пісіру кезінде пештегі тағамға сұйықтық төгілсе не болады?</p>	<p>Сұйықтықты қайнатқанда будың пайда болуы норма болып табылады. Сақ болыңыз, себебі бу ыстық. Егер сұйықтықтың құрамында спирт болса, қайнау процесі жылдамырақ болады және пісіру камерасын тұтануы мүмкін. Осы процестер кезінде пеш есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру процесін мұқият бақылаңыз. Есіктерді өте мұқият және қажет болғанда ғана ашыңыз.</p>

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тогына соғылу қаупі бар!

Дұрыс жөндемеу салдары қауіпті болуы мүмкін! Бүлінген қоректендіру бауларын ауыстыруды тек білікті мамандар ғана орындаулары тиіс. Егер аспап ақаулы болса, аспапты электр желісінен ажыратыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы айырғышты өшіріңіз. Сервис орталығына жүгініңіз.

Ең ұзақ жұмыс уақыты

Аспаптың ең ұзақ үздіксіз жұмыс жасау уақыты 9 сағатты құрайды.

Шамды ауыстыру

Галогендік шамды ауыстырған кезде құрғақ шүберекті пайдаланыңыз. Бұл шамның қолданылу мерзімін ұзартады.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ! ТОКҚА СОҒЫЛЫП ҚАЛМАҢЫЗ!!

Шамды ауыстырған кезде шам ұяшығының түйіспелерінде кернеу болады. Шамды ауыстырмас бұрын, аспапты желіден ажыратыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы айырғышты өшіріңіз.

⚠ КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ БАР!

Аспап өте ыстық болады. Ешқашан аспаптың ішкі беттерін немесе қыздыру элементтерін қолмен ұстамаңыз. Аспаптың өбден суығанын күтіңіз. Балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.

- Шамның шыны плафонын алған кезде сүлгіні немесе шүберекті пайдаланыңыз.
- Шыны плафонды шешіп алу үшін оны сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Шамды шығарыңыз — жаңасын салыңыз.
- Шыны плафонды кері қарай бұраңыз.

- Сүлгіні алып тастаңыз және шамның жанғанын білу үшін айырғышты қосыңыз. Жаңа шамды салған кезде штифттердің дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Шамды тірелгенше басыңыз.

РЕЦЕПТІЛЕР

Тағам	Пісіруге арналған табалар	Деңгей	Режимі	Температурасы, °C	Пісіру ұзақтығы, мин
Піскен өнімдер					
Шаршы пішінде бисквит (қарапайым)	Шаршы таба	2	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	50
Шаршы пішінде бисквит (қарапайым)	Шаршы таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	140	70
Дөңгелек пішінді жеміс бисквиті	Дөңгелек таба	1	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	150	50
Табадағы жеміс бисквиті	Таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	140	50
Мейіз қосылған маффин (ашытқы қосылған)	Маффинге арналған таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	220	П.қ.у.*: 19:00 П.у.**: 11:00
Маффиндер	Маффинге арналған таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 8:30 П.у.: 30:00
Табада пісірілетін ашытылған алма бәліші	Таба	1	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 10:00 П.у.: 42:30
Сұйық бисквит (6 жұмыртқадан)	Серпімді таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 9:30 П.у.: 41:00
Сұйық бисквит (4 жұмыртқадан)	Серпімді таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 9:00 П.у.: 26:00
Табада пісірілетін ашытылған алма бәліші	Таба	2	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	150	П.қ.у.: 8:00 П.у.: 42:00
Май қосылған ашытылған бәліш	Таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	150	П.қ.у.: 8:00 П.у.: 30:00
Майлы печенье	Таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	П.қ.у.: 8:00 П.у.: 13:00

Тағам	Пісіруге арналған табалар	Деңгей	Режимі	Температурасы, °С	Пісіру ұзақтығы, мин
2 табамен пісірілетін майлы печенье	Таба	2+4	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 8:20 П.у.: 12:00
Ванильді печенье	Таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 8:00 П.у.: 10:00
Ванильді печенье 2 табамен	Таба	2+4	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	160	П.қ.у.: 8:00 П.у.: 14:00
Нан					
Шаршы пішінді ақ нан (1 кг ұн)	Шаршы таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	П.қ.у.: 9:20 П.у.: 50:00
Шаршы пішінді ақ нан (1 кг ұн)	Шаршы таба	1	Конвекциялы үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	П.қ.у.: 12:00 П.у.: 45:00
Пицца (жұқа қамыр)	Таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	П.қ.у.: 9:30 П.у.: 21:00
Пицца (қалың қамыр)	Таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	П.қ.у.: 10:00 П.у.: 45:00
Ет					
Сиыр етінің тілімі 1,6 кг	Таба	2	Конвекциялы қосарланған гриль	180	55
Ет орамы 1 кг	Таба	1	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	180	75
Тауық 1кг	Таба	2 —тор, 1— Таба	Конвекциялы қосарланған гриль	180	50
Балық 2,5кг	Таба	2	Үстіңгі және астыңғы қыздыру	170	70

*П.қ.у. - пешті қыздыру уақыты** П.у. - пісіру уақыты

ТАМАҚТЫ ЭКО РЕЖИМІНДЕ ПІСІРУ

ЭКО (ECO) режимі - бұл түбін және сақиналы қыздырғышты жылыту. Бұл режимде сіз пісіру кезінде энергияны үнемдей аласыз.

Рецептілер	Керек-жарақтар	Температурасы, °C	Деңгей	Уақыты, мин	Алдын ала қыздыру
Пісірілген шошқа еті	1 таба	200	1	80-85	Жоқ
Пісірілген сиыр еті	1 таба	200	1	80-85	Жоқ
Брауни	Тор және шыны таба	180	1	55-60	Жоқ
Лазанья	Тор және шыны таба	180	1	75-80	Жоқ
Чизкейк	Серпімді таба	160	1	80-90	Жоқ

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.

ҚОСЫМША АҚПАРАТ

Аспаптағы шам шығындық материал болып табылады және оған кепілдік мерзімі қолданылмайды.

Осы ақпарат тауарға қоса берілетін ілеспе техникалық құжаттаманың бір бөлігі болып табылады. Дайындаушы шығарылатын өнімнің конструкциясы мен техникалық сипаттамаларын жақсарту, соның ішінде энергетикалық тиімділігін жақсарту үшін үнемі ізденеді. Аспаптың қызмет ету мерзімі өткеннен кейін сервис орталығы қосалқы бөлшектерді жеткізуден және техниканы жөндеуден бас тартуға құқылы.

Бұдан әрі пайдалану ұсынылмайды. Тауарды осы өнім түрін кәдеге жаратумен айналысатын мамандандырылған компанияларға беру қаже.

ЕРЕКШЕЛІГІ / ЖИЫНТЫҒЫ

Моделі	TCH-OM729BLGX	TCH-OM72131BLGX	TCH-OM72132BLX
Көлемі (л)	72	72	72
Конвекция	бар	бар	бар
Гриль түрі	ТЭҚ	ТЭҚ	ТЭҚ
Режимдер саны	9	13	13
Ең үлкен қуаты(Вт)	2300	2900	2900
Кернеу (В)/ Ток жиілігі (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Энергия тиімділігінің класы	A	A+	A+
Алдыңғы панель материалы	шыны /тот баспайтын болат	шыны /тот баспайтын болат	шыны /тот баспайтын болат
Ішкі жабыны	эмаль	эмаль	эмаль
Судың ең жоғары температурасы (°C)	250	250	250
Басқару типі	механикалық/ электрондық	механикалық/ электрондық	механикалық/ электрондық
Батырмалы басқару тұтқалары	бар	бар	бар
Сенсорлық басқару панелі	бар	бар	бар
Таймер /түрі	электрондық / дисплей	электрондық / дисплей	электрондық / дисплей
Дыбыстық таймер (мин)	24 сағатқа дейін	24 сағатқа дейін	24 сағатқа дейін
Кіріктірілген сағат	бар	бар	бар
Есік әйнектерінің саны	3	3	3
Есіктің ашылуы	төмен қарай	төмен қарай	төмен қарай
Телескопиялық бағыттағыштар (дана)	1	1	1
Катализдік тазалау	бар	бар	бар
Ішкі жарығы	бар	бар	бар
Түсі	қара /тот баспайтын болат	қара /тот баспайтын болат	қара /тот баспайтын болат
Бұйымның габариттері (ЕхСхБ) (мм)	595x546x596	595x546x596	595x546x596
Қаптамадағы габариті (ЕхСхБ) (мм)	650x720x671	650x720x671	650x720x671
Жиынтықтамасы			
Тұмша пеш	1	1	1
Металл тор	1	1	1
Шұңғыл таба	1	1	1
Пісіруге арналған таба	1	1	1
Кепілдік талоны бар пайдалану жөніндегі нұсқаулық (дана)	1	1	1
Қаптама (дана)	1	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@lbttd.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 байанысты 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 тасымалдау 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.

<p>КЕПІЛДІК ЖӨНДЕУГЕ № 1 ТАЛОННЫҢ ТҮБІРТЕГІ кіріктірілетін электр тұмша пеші KRAFT Technology моделі _____ сериялық № _____</p> <p>Алынды « _____ » 20 _____ жыл</p> <p>Орындаушы _____ қолы _____ Т.А.Ә.</p> <p>Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____</p> <p>Сервистік қызметтің атауы _____</p> <p style="text-align: right;">Кесу сызығы</p>	<p>KRAFT Technology кіріктірілетін электр тұмша пеші жөндеуге арналған № 1 талон ТҮБІРТЕГІ</p> <p>моделі _____</p> <p>сериялық № _____</p> <p>Сатылды _____ (сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Сатылған күні « _____ » _____ жыл.</p> <p>Дүкен мөртабаны _____ (сатушының өз қолы)</p> <p>Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы* _____ (* сауда кәсіпорны толтырады)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>КЕПІЛДІК ЖӨНДЕУГЕ № 2 ТАЛОННЫҢ ТҮБІРТЕГІ кіріктірілетін электр тұмша пеші KRAFT Technology моделі _____ сериялық № _____</p> <p>Алынды « _____ » 20 _____ жыл</p> <p>Орындаушы _____ қолы _____ Т.А.Ә.</p> <p>Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____</p> <p>Сервистік қызметтің атауы _____</p> <p style="text-align: right;">Кесу сызығы</p>	<p>KRAFT Technology кіріктірілетін электр тұмша пеші жөндеуге арналған № 2 талон ТҮБІРТЕГІ</p> <p>моделі _____</p> <p>сериялық № _____</p> <p>Сатылды _____ (сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Сатылған күні « _____ » _____ жыл.</p> <p>Дүкен мөртабаны _____ (сатушының өз қолы)</p> <p>Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы* _____ (* сауда кәсіпорны толтырады)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

* 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:

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING
CO., LTD.

Address: No. 6 Yong An Road,
Beijiao, Shunde, Foshan, China.

Importer:

SARMAT LLC.

Address: No. 50 V,
Dnepropetrovskaya Str., Apt.2,
Rostov-on-Don, PC 344093,
Russia.

Tel.: +7 800 200 79 97

Made in China

Изготовитель:

ГУАНДОНГ МИДЕА КИТЧЕН
ЭПЛАЙЭНСЕС

МЭНИФЭКЧЕРИН КО., ЛТД.
Адрес: № 6 Йонг Ан Роад,
Бейджиао, Шунде, Фошань,
Китай.

Импортер:

ООО «САРМАТ»

Адрес: ул. Днепропетровская,
50 В, офис 2,
г. Ростов-на-Дону, 344093,
Россия.

Tel.: +7 800 200 79 97

Сделано в Китае

Дайындаушы:

ГУАНДОНГ МИДЕА КИТЧЕН
ЭПЛАЙЭНСЕС

МЭНИФЭКЧЕРИН КО., ЛТД.
Мекенжайы: 6 Йонг Ан Роад,
Бейджиао,
Шунде, Фошань, Қытай.

Импорттаушы:

“САРМАТ” ЖШҚ,

Мекенжайы:
Днепропетровск көшесі, 50 В,
2-кеңсе, Дондағы Ростов қ.,
344093, Ресей.

Tel.: +7 800 200 79 97

Қытайда жасалған



WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов
Клиенттерге қызмет көрсету телефоны

Phone customer service

+7 800 200 79 97

